

desserts

Crème brûlée au maïs grillé | 12€
Grilled corn crème brûlée

Mousse au chocolat, fleur de sel | 12€
Chocolate mousse, sea salt

Panna cotta, fleur d'oranger et éclats de pistache | 12€
Panna cotta, orange blossom & pistachio crumble

Fromage grillé | 13€
Grilled cheese

Glaces artisanales : menthe-chocolat, citron vert, melon, vanille, chocolat, fraise | 6€ (2 boules / 2 scoops)
Artisanal ice creams : mint-chocolate, lime, melon, vanilla, chocolate, strawberry

Café gourmand | 11€
Coffee with assorted mini sweets

Digestif gourmand | 18€
Liquor with assorted mini sweets

menú para niños

Jusqu'à 12 ans - Up to 12 years old | 15€

Jus ou sirop à l'eau | Juice or flavored syrup
+

Plat au choix :
Poulet rôti OU Poisson grillé OU Linguine au beurre
Roast chicken OR Grilled fish OR Butter linguine
+

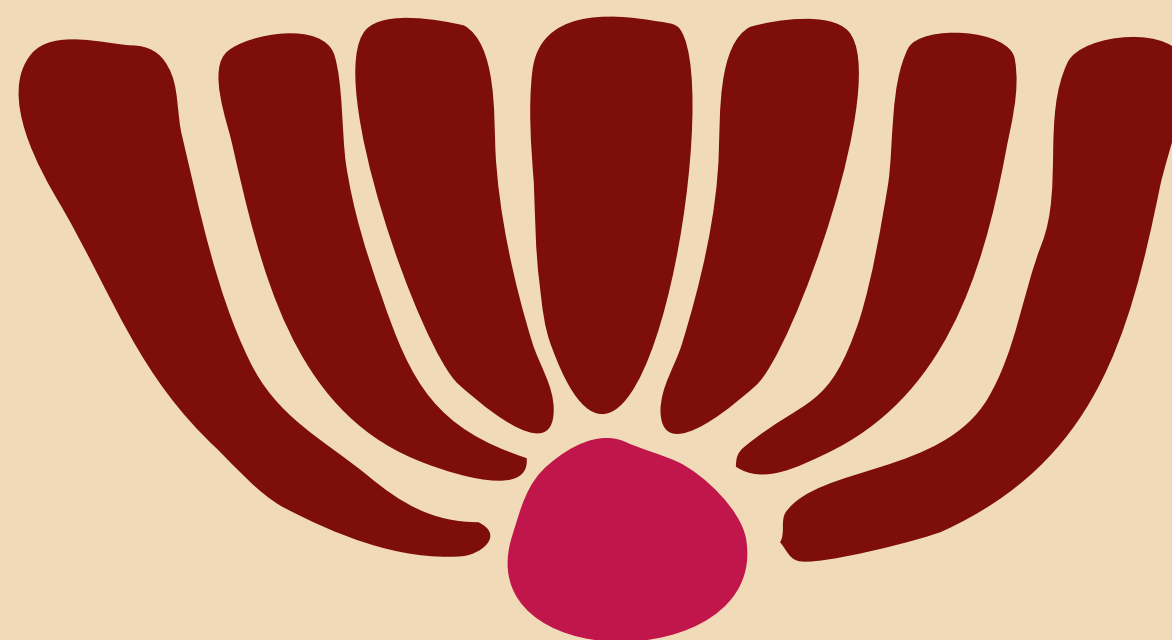
Accompagnement au choix :
Légumes de saison OU Frites mixtes OU Salade verte OU Linguine au beurre
Seasonal vegetables OR Mixed French fries OR Salad OR Butter linguine

Dessert au choix :
2 Boules de glace OU Mousse au chocolat
2 Scoops of ice cream OR Chocolate mousse

IHG Kids Eat For Free - Clients hôtel uniquement.
Conditions de l'offre auprès de la Direction.



PLAYA mesa



Ici, on vit au rythme de la Méditerranée et on cultive le goût du partage. Un concept unique où l'énergie vibrante et festive de l'Amérique latine se mêle harmonieusement à la douceur azurienne. Plongez dans une ambiance colorée et lumineuse, où chaque détail a été pensé comme un lieu de convivialité et de festivité.

entrées



Guacamole maison, chips tortillas, jalapeños, maïs frais, citron vert, Playamesa mix (épices maison du Chef) | 11€
Homemade guacamole, tortilla chips, jalapeños, fresh corn, lime, Playamesa mix (Chef's house spices)

Carne empanadas : bœuf, fromage Oaxaca, persil, poivrons & sauce tomate fumée (2pcs) | 8€
Beef empanadas: beef, Oaxaca cheese, parsley, bell peppers & smoked tomato sauce (2pcs)



Tacos à l'effiloché de boeuf, sauce chipotle, salsa de maïs (2pcs) | 12€
Pulled beef tacos, chipotle sauce & corn salsa



Tacos au cactus, nopales grillés, guacamole, citron vert, salsa de maïs (2pcs) | 11€
Cactus tacos, grilled nopales, guacamole, lime & corn salsa



Tataki de boeuf, sauce mangue et romesco | 16€
Beef Tataki, mango & romesco sauce

Fritures de calamars, oignons rouges, jalapeños, sauce aïoli au chipotle | 15€
Fritto misto, onions, peppers, jalapeños, chipotle aioli sauce

Fritto del pollo, sauce teriyaki-chipotle, persil | 14€
Fried chicken : teriyaki-chipotle sauce & parsley

salades



Salade César, poulet grillé, salade romaine, tomates, croûtons de maïs, œuf dur, guanciale (bacon), parmesan, sauce César | 24€
Caesar salad, grilled chicken, romaine lettuce, tomatoes, corn croutons, hard-boiled egg, guancianle (bacon), parmesan & Caesar dressing



Salade Playamesa : poulpe rôti, mâche & romaine, concombre, radis, tomates cerises, cébette, feta, persil & poudre d'olives noires, mélasse de grenade et vinaigrette | 26€
Playamesa salad : lamb's lettuce & romaine, roasted octopus, cucumber, radish, cherry tomatoes, spring onion, feta cheese, parsley & black olives powder, pomegranate molasses & vinaigrette

pâtes

Linguine au poulpe grillé, sauce pesto al Pastor, basilic, parmesan, ail, noix du Périgord, sauce piment guajillo achite & ananas | 25€
Grilled octopus linguine al Pastor pesto sauce, basil, parmesan, garlic, Périgord walnuts, guajillo chili, achiote & pineapple sauce



Risotto aux champignons & potimaron | 21€
Mushrooms & pumpkin risotto

côté terre

Ribs de boeuf, sauce gravy & purée de patate douce | 26€
Beef ribs with Gravy sauce & mashed sweet potato

Playamesa burger, pain au paprika, boeuf effiloché 125g, cornichon, tomates confites, reblochon, sauce à l'estragon, frites mixtes | 26€ - Extra fromage +3€
Playamesa Burger, paprika bun, 125 g pulled beef, pickles, sun-dried tomatoes, Reblochon cheese, tarragon sauce & mixed French fries - Extra cheese +€3



Picanha de boeuf, patatas bravas en persillade & épices Playamesa, sauce chimichurri | 28€
Beef Picanha, garlic & parsley patatas bravas, Playamesa spices & chimichurri sauce

côté mer

Hot-Dog au poulpe, ketchup de poivrons maison, guacamole, oignons frits, frites mixtes | 23€
Octopus Hot-Dog, homemade peppers ketchup, guacamole, fried onions, mixed French fries



Filet de loup de mer grillé « al pastor », sauce tomate fumée, purée de patate douce, poêlée de champignons de saison et salicorne | 26€
Grilled “al pastor” sea bass fillet, smoked tomato sauce, mashed sweet potato, sautéed mushrooms and samphire



Moules, échalotes, vin blanc, crème au chorizo, frites mixtes | 24€
Mussels, shallots, white wine, chorizo cream sauce & mixed French fries

Tataki de thon au Panko, salsa maïs, purée de patates douce | 28€
Panko tuna tataki, corn salsa & mashed sweet potatoes

pour encore plus de plaisir...



Frites mixtes de pommes de terre et patates douces, aïoli aux herbes « aji verde » | 8€
Mixed French fries of potatoes and sweet potatoes, “aji verde” herb aioli



Légumes de saison | 8€
Seasonal vegetables



Salade verte, vinaigrette maison | 8€
Salad, homemade dressing



Purée de patates douce | 9€
Mashed sweet potatoes



Plats sans gluten - Gluten - free dishes



Plats végétariens - Vegetarian dishes

Prix nets, service compris. Liste des allergènes sur demande. Origine de la viande : France & UE.
Net prices, service included. Allergens list on request. Meat Origin : France & EU.