

desserts

Crème brûlée au lait de coco et citron vert | 11€

Crème brûlée with coconut milk and lime

Mousse au chocolat, piment fumé, huile d'olive, fleur de sel, biscuits de Maria | 11€

Chocolate mousse, smoked chili pepper, olive oil, sea salt, Maria biscuits

Baba au Mezcal, crème de citron vert, sirop de Mezcal épicé | 11€

Mezcal Baba, lime cream, spicy Mezcal syrup

Panna Cotta à la mangue, citron vert, chocolat blanc, tajin | 11€

Panna Cotta with mango, lime, white chocolate, tajin

Sélection de glaces et sorbets | 6€ (2 boules)

Selection of ice creams and sorbets (2 scoops)

Assiette de fruits exotiques | 16€

Exotic fruit platter

menú para niños

Jusqu'à 12 ans - Up to 12 years old | 14€

Soft ou sirop à l'eau | Soft drink or flavored syrup

+

Plat au choix :

Poulet rôti OU Filet de Loup OU Gnocchi

Roast chicken OR Sea bass OR Gnocchi

+

Accompagnement au choix :

Légumes du soleil OU Frites mixtes OU Salade verte OU Spaghetti au beurre

Seasonal vegetables OR Mixed French fries OR Salad OR Spaghetti with butter

+

Dessert au choix :

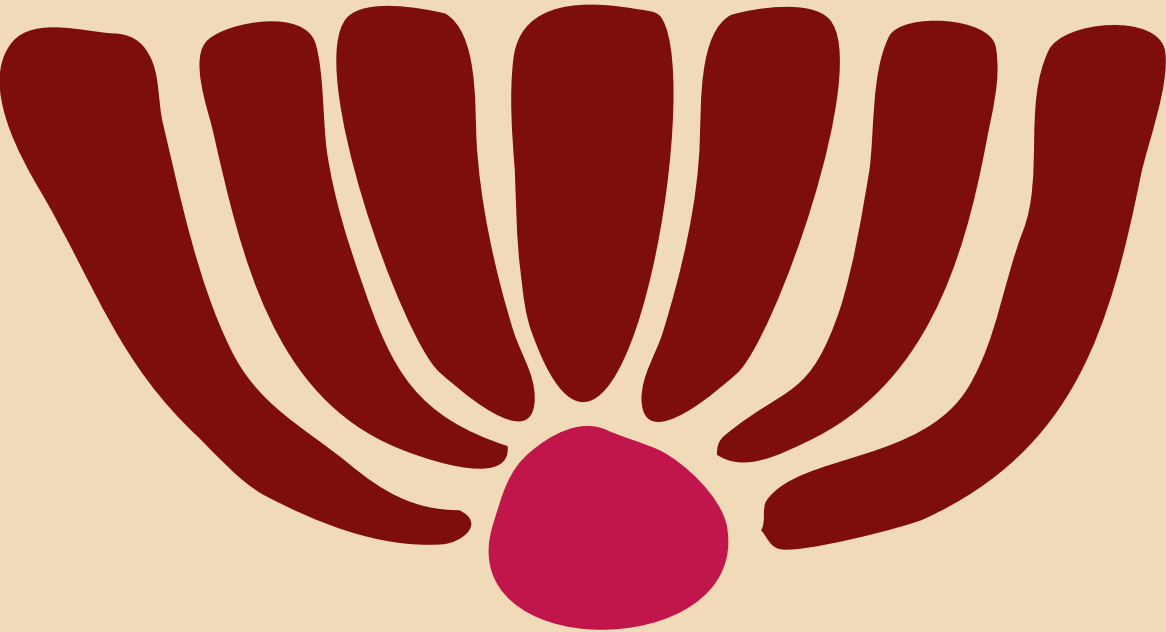
2 Boules de glace OU Mousse au chocolat

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 azurée. Plongez dans une ambiance colorée et lumineuse, où chaque détail a été pensé comme un lieu de convivialité et de festivité.

entrées & salades

Arancini de poivrons et maïs, sauce aux poivrons fumés 12€ <i>Pepper and corn arancini, smoked bell pepper sauce</i>
Fritto Misto, oignons, poivrons, jalapeños, sauce aïoli de chipotle fumé 19€ <i>Fritto Misto, onions, bell peppers, jalapeños, smoky chipotle aioli sauce</i>
Tacos de porc effiloché, tortillas de maïs, coriandre, salsa de mangue, pico de gallo 16€ <i>Pulled pork tacos, corn tortillas, cilantro, mango salsa, pico de gallo</i>
Guacamole maison, chips tortillas, jalapeños, maïs frais, citron vert, Playamesa mix (épices maison du Chef) 11€ <i>Homemade guacamole, tortilla chips, jalapeños, fresh corn, lime, Playamesa mix (Chef's house spices)</i>
Tomates à l'ancienne, burrata, pastèque, tajin, menthe, balsamique mûré 19€ <i>Heirloom tomatoes, burrata, watermelon, tajin, mint, aged balsamic</i>
Melon mariné à la menthe et jambon serrano, poudre d'olives noires, vinaigrette de citron vert 19€ <i>Marinated melon with mint and serrano ham, black olives powder, lime vinaigrette</i>
Salade César, poulet grillé, salade romaine, tomates, croûtons, œuf dur, parmesan 21€ <i>Caesar Salad, grilled chicken, romaine salad, tomatoes, croutons, hard-boiled egg, parmesan</i> Extra crevettes shrimps +5€
Salade Niza, thon, mesclun, haricots rouges, avocat, tomates cerise, œuf dur, maïs, oignon rouge, patate douce, olives noires, vinaigrette à la moutarde 21€ <i>Niza Salad, tuna, mesclun salad, red beans, avocado, cherry tomatoes, hard-boiled egg, corn, red onion, sweet potato, black olives, mustard vinaigrette</i>
Ceviche d'espadon, noix de coco, menthe, basilic, ananas grillé, avocat, pickles d'oignon, radis 19€ <i>Swordfish ceviche, coconut, mint, basil, grilled pineapple, avocado, onion pickles, radish</i>
Tartare de thon, maïs, citron vert, mangue, oignon rouge, patates douces, coriandre, aji amarillo 19€ <i>Tuna tartare, corn, lime, mango, red onion, sweet potato, cilantro, aji amarillo</i>
Carpaccio de bœuf, roquette, cotija, amandes marcona, vinaigrette d'olives noires, chile ancho 19€ <i>Beef carpaccio, arugula, cotija cheese, marcona almonds, black olives vinaigrette, chile ancho</i>

pâtes

Gnocchi aux courgettes et tomates grillées, chile de árbol, graines de courge, zestes d'orange, basilic 23€ <i>Zucchini and grilled tomatoes gnocchi, arbol chili, pumpkin seeds, orange zest, basil</i>
Spaghetti aux fruits de mers, tomates confites, ail, basilic, amandes, sauce romesco 26€ <i>Seafood spaghetti, candied tomatoes, garlic, basil, almonds, romesco sauce</i>

côté terre

Nos plats sont servis accompagnés de la garniture en description.
Poulet grillé mariné à l'orange et aux épices Playamesa, légumes de soleil, jus de poulet 26€ <i>Grilled chicken marinated in orange and Playamesa spices, seasonal vegetables, chicken jus</i>
Faux-filet de bœuf 250g origine France, chimichurri, persil, origan, frites mixtes 32€ <i>Sirloin steak 250g from France, chimichurri, parsley, oregano, mixed French fries</i>
Tartare de bœuf, câpres, olives vertes, tomates, oignons croustillants, piment fumé, frites mixtes 25€ <i>Beef tartare, capers, green olives, tomatoes, crispy onions, smoked pepper, mixed French fries</i>
Playamesa Burger, steak haché 150g, pain burger, tortilla croustillante, guacamole, fromage édam, frites mixtes 26€ <i>Playamesa Burger, steak 150g, burger bun, crispy tortilla, guacamole, edam cheese, mixed French fries</i>
Croque “Bikini”, jambon cuit et effiloché de porc, pickles, moutarde au miel, fromage édam, frites mixtes 22€ <i>“Bikini” Croque, cooked ham and pulled pork, pickles, honey mustard, Edam cheese, mixed French fries</i>

côté mer

Nos plats sont servis accompagnés de la garniture en description.
Filet de loup de mer grillé « al pastor », sauce de tomates fumées, pommes de terre, sucrine, citron 26€ <i>Grilled “al pastor” sea bass fillet, smoked tomato sauce, potatoes, gem lettuce, lemon</i>
Cabillaud laqué « miel et ancho chili », salade de tomates et haricots “panzanella” 29€ <i>"Honey and ancho" chili glazed cod, tomato and bean "panzanella" salad</i>
Tataki de thon grillé au sésame, purée de patates douces, gingembre, poivrons piquillos, salsa de mangue 32€ <i>Grilled sesame tuna tataki, sweet potato purée, ginger, piquillos bell pepper, mango salsa</i>
Hot-Dog au poulpe, ketchup maison, crème d'avocat, oignons frits, frites mixtes 22€ <i>Octopus Hot-Dog, homemade ketchup, avocado cream, fried onions, mixed French fries</i>
Gambas grillées, salsa verde à la tomate verte, oignon rouge, coriandre, citron vert, légumes du soleil 36€ <i>Grilled prawns, green tomato salsa verde, red onion, cilantro, lime, seasonal vegetables</i>

pour encore plus de plaisir...

Frites mixtes de pommes de terre et patates douces, aïoli aux herbes « aji verde » 7€ <i>Mixed French fries of potatoes and sweet potatoes, “aji verde” herb aioli</i>
Salade verte, vinaigrette à la menthe 7€ <i>Green salad, mint vinaigrette</i>
Pommes de terre bravas 8€ <i>Bravas potatoes</i>
Légumes du Soleil 7€ <i>Seasonal vegetables</i>
Purée de patates douces 8€ <i>Sweet potatoes purée</i>
Jalapeños “poppers” farcis et frits, cheddar 12€ <i>Jalapeños « poppers » stuffed and fried, cheddar cheese</i>