

desserts

Crème brûlée à la vanille | 12€

Vanilla crème brûlée

Mousse au chocolat, piment fumé, huile d'olive, fleur de sel, biscuits de Maria | 12€

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

Pavlova coulis d'oranges sanguines, caramel au mezcal | 12€

Pavlova with blood orange coulis and mezcal caramel

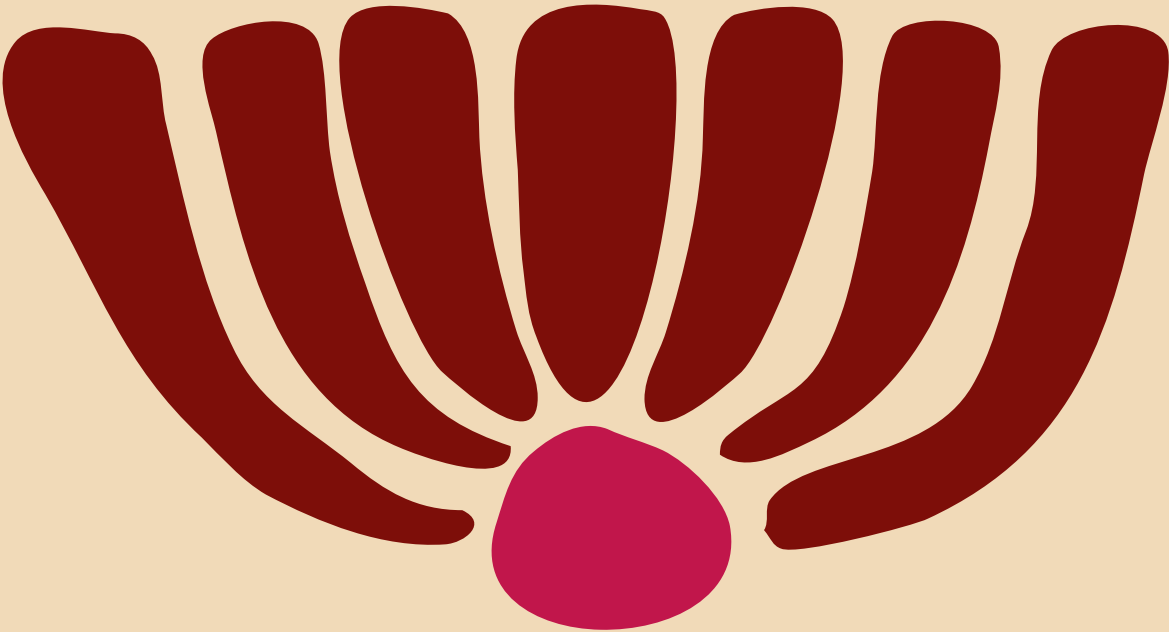
Sélection de fromages | 12€

Cheese selection

Glaces artisanales : vanille, chocolat, citron, fraise | 6€ (2 boules)

Artisanal ice creams : vanilla, chocolate, lemon, strawberry

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

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.



entrées & salades



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)

Croquetas de coquillettes, parmigiano reggiano, jambon Serrano, sauce chipotle | 12€
Coquillettte pasta croquettes, parmigiano reggiano, serrano ham, chipotle sauce



Jalapeños poppers farcis au cheddar, panés et frits | 12€
Jalapeño poppers stuffed with cheddar, breaded and fried



Tacos au cactus, nopales grillés, guacamole, salsa de grenade | 14€
Cactus tacos, grilled nopales, guacamole, pomegranate salsa



Tacos d'agneau effiloché, tortillas de maïs, coriandre fraîche, salsa de grenade | 16€
Shredded lamb tacos, corn tortillas, fresh cilantro, pomegranate salsa



Velouté de courge, œuf parfait, champignons, cactus poêlé, crumble de châtaigne | 16€
Pumpkin velouté, perfect egg, mushrooms, sautéed cactus, chestnut crumble

Ceviche d'espadon, grenade, oignons rouges, menthe, tuile à l'encre de seiche | 19€
Swordfish ceviche, pomegranate, red onions, mint, squid ink tuile

Fritto Misto, oignons, poivrons, jalapeños, sauce aioli au chipotle | 19€
Fritto misto, onions, peppers, jalapeños, chipotle aioli sauce

Salade César, poulet grillé, salade romaine, tomates, croûtons, œuf dur, parmesan | 21€
Caesar Salad, grilled chicken, romaine salad, tomatoes, croutons, hard-boiled egg, parmesan
Extra crevettes | shrimps +5€

Salade Niza, thon rouge, mesclun, haricots rouges, avocat, tomates cerises, œuf dur, maïs, oignons rouges, courge rôtie, olives noires, vinaigrette à la moutarde | 21€
Niza Salad, red tuna, mesclun salad, red beans, avocado, cherry tomatoes, hard-boiled egg, corn, red onions, roasted squash, black olives, mustard vinaigrette

pâtes



Gnocchi aux pistaches, maïs grillé au paprika, estragon, menthe, cerfeuil | 23€
Pistachio gnocchi, grilled corn with paprika, tarragon, mint, chervil

Spaghetti aux coques, vin blanc, ail, persil et jus de coquillages | 26€
Spaghetti with clams, white wine, garlic, parsley and shellfish juice



Plats végétariens - Vegetarian dishies



Plats sans gluten - Gluten free dishies

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.

côté terre

Nos plats sont servis accompagnés de la garniture en description.

Croque Bikini, pain brioché, jambon cuit & porc effiloché, pickles maison, moutarde au miel, fromage edam, frites mixtes | 24€
Croque Bikini, brioche bread, cooked ham & pulled pork, homemade pickles, honey mustard, Edam cheese, mixed French fries



Tartare de bœuf, os à moelle rôti, persil, échalotes, piment fumé, frites mixtes | 25€
Beef tartare, roasted bone marrow, parsley, shallots, smoked chili, mixed French fries

Burger d'agneau effiloché, fromage oxaca, oignons caramélisés au piment fumé, frites mixtes | 25€
Shredded lamb burger, Oaxaca cheese, caramelized onions with smoked chili, mixed French fries



Magret de canard mariné à l'orange et son jus, légumes racines caramélisés | 34€
Orange-marinated duck breast, caramelized roots vegetables, orange duck jus



Faux filet 250g, chimichurri, purée de pommes de terre safranée | 36€
Ribeye steak 250g, chimichurri, saffron potatoes purée

côté mer

Nos plats sont servis accompagnés de la garniture en description.

Hot-Dog au poulpe, ketchup de poivrons maison, guacamole, oignons frits, frites mixtes | 22€
Octopus Hot-Dog, homemade peppers ketchup, guacamole, fried onions, mixed French fries



Filet de loup de mer grillé « al pastor », sauce de tomates fumées, pommes de terre rôties, sucrine, citron | 26€
Grilled “al pastor” sea bass fillet, smoked tomato sauce, roasted potatoes, gem lettuce, lemon



Lotte rôtie, purée de champignons, vierge de chorizo et maïs, persil | 29€
Roasted monkfish, mushroom cream, chorizo vierge and corn, parsley



Tataki de thon grillé au sésame, salsa grenade, purée de butternut | 32€
Grilled sesame tuna tataki, pomegranate salsa, butternut purée



Risotto aux Saint-Jacques, champignons de Paris, girolles, pleurotes | 35€
Scallop risotto, Paris mushrooms, chanterelles, oyster mushrooms

pour encore plus de plaisir...



Frites mixtes de pommes de terre et patates douces, aioli aux herbes « aji verde » | 7€
Mixed French fries of potatoes and sweet potatoes, “aji verde” herb aioli



Purée de pommes de terre safranée | 7€
Saffron potatoes purée



Légumes racines caramélisés | 7€
Caramelized roots vegetables



Purée de butternut | 8€
Butternut purée



Pommes de terre bravas | 8€
Bravas potatoes