



ISLA
CONTOY
Restaurante



Entradas Frias / Cold Starters

Ceviche Yucateco (180 gr)

Camarón, calamar, pescado y callo de almeja, curtido en cítricos de la región, aceite de ajo, con tomate, cilantro y cebolla morada

GF

Yucatecan Ceviche (180 gr)

Shrimp, squid, fish and baby scallops, marinated in local citrus and garlic oil, tomato, cilantro and pickled onion

DF

Ceviche Estilo Peruano (180 gr)

Pescado curtido con jugo limón criollo, cilantro, camote rostizado, maíz tostado, ají y cebolla morada

GF

Peruvian Style Ceviche (180 gr)

Local fresh fish marinated in lime juice, served with sweet potato, toasted corn, chili pepper and red onion

DF

Ceviche de Atún (180 gr)

con leche de coco, un toque de curry Thai, infusión de citronela y jengibre, acompañado de chips de plátano

GF

Tuna Ceviche (180 gr)

with coconut milk, lemongrass and ginger infused oil, Thai red curry and plantain chips

DF

Ceviche de Caracol (180 gr)

Marinado en limón con un toque de aceite de oliva, con pepino, cebolla y tomate

GF

Conch Ceviche (180 gr)

Marinated in lime with a touch of olive oil, served with cucumbers and pico de gallo

DF

Tostadas de Cangrejo (3 pzas)

Fresca ensalada de salpicón de cangrejo azul, con jitomate, cebolla morada, limón amarillo, alioli de sriracha, aguacate

GF

Blue crab tostadas (3 pcs)

Fresh blue crab salad, with tomato and red onion, marinated in lime juice, sriracha aioli and avocado

DF

Entradas Frias
Cold Starters

Cóctel de camarón (180 gr)
con salsa coctelera tradicional, cebolla, cilantro y aguacate



Shrimp cocktail (180 gr)
with traditional cocktail sauce, onion, coriander and avocado

Tostadas de Atún (3 pzas)
Salsa Ponzu, cebollita cambray, ajonjolí negro y aguacate



Tuna Tostadas (3 pcs)
Marinated in Ponzu sauce, spring onions, black sesame and avocado

Aguachile tropical (180 gr)
Pepino, mango, jícama, salsa de aguachile verde



Tropical Aguachile (180 gr)
marinated Jicama, mango, cucumber, aguachile sauce



Sopas / Soups

Sopa de Lentejas

Tradicional sopa de lentejas con salchicha, tocino, chorizo y plátano macho

Lentil Soup

Traditional Mexican style lentil soup with sausage, bacon, chorizo and plantain

GF

Crema de almeja estilo Nueva Orleans

con cebolla, almejas, cubos de zanahoria, papa y un toque de apio

New Orleans Style Clam Chowder

Homemade clam chowder served with carrot, celery and potatoes

Caldo de mariscos estilo Contoy

Mariscos mixtos en caldo de pescado, tomate y reducción de vino blanco

Contoy sea food broth

Hearty seafood and fish broth, flamed with honey and white wine

GF

DF

Ensaladas / Salads

Tradicional ensalada César

Lechuga romana baby, aderezo César hecho en casa, crotones de queso parmesano, a elegir pechuga de pollo o camarones

Traditional Caesar salad

Baby romaine lettuce, homemade dressing and parmesan croutons, grilled chicken or grilled shrimp

Ensalada Contoy (100 gr)

Mix de lechugas, con chaya y berros, vinagreta de mango servido con naranja fresca, piña rostizada y salmon curtido estilo gravlax

Contoy Salad (100 gr)

Mixed greens, with local spinach and watercress, mango vinaigrette, served with fresh orange, roasted pineapple and homemade salmon gravlax

GF

DF

Ensalada Cobb

Lechuga iceberg, huevo duro, tocino crujiente, tomate cherry, aguacate, queso azul, pepino, maíz y aderezo ranch, a elegir entre pechuga de pollo a la parrilla o camarones ennegrecidos

Cobb Salad

Crisp Iceberg lettuce, boiled egg, crunchy bacon, cherry tomatoes, avocado, blue cheese crumbles, homemade ranch dressing and your choice of grilled chicken or blackened shrimps

Entradas Calientes / Hot Appetizers

Calamares Pancko (200 gr)

Empanizados y fritos, servidos con salsa tártara y ensalada mixta

Pancko crusted Calamari (200 gr)

Crispy calamari rings, served with homemade tartar sauce and garden salad

Wrap de camarón al pastor (180 gr)

Camarón al pastor con queso mozzarella, envuelto en tortilla de harina, servido con piña, cilantro y cebolla

Al Pastor style Shrimp wrap (180 gr)

Adobo marinated shrimp wrapped in a flour tortilla, melted mozzarella cheese, served with roasted pineapple, cilantro and onion

Tacos de carnitas de atún (3 pzas)

Atún confitado, rábano, cilantro y cebolla, acompañados de ensalada de lechuga, pepino, manzana verde, tomate cherry y guacamole

Tuna confit tacos (3 pcs)

Slowly braised tuna, radish, cilantro and onion, served with a crisp cucumber and granny smith slaw, cherry tomato and guacamole

Tacos de pescado Rosarito (160 gr)

Ensalada de col, zanahoria, cilantro, tortilla de maíz, mayonesa al chipotle y guacamole

Rosarito "Baja style" fish tacos (160 gr)

Catch of the day in a crispy beer batter, served with coleslaw, chipotle mayonnaise and guacamole

Entradas Calientes
Hot Appetizers

Pescadillas de Cazón (3 pzas)

Tortillas fritas rellenas de cazón entomatado, con crema, queso fresco, col morada y salsa de chipotle

Dogfish Pescadillas (3 pcs)

Fried tortillas filled with sautéed dogfish in a tomato sauce, sour cream, fresh cheese, red cabbage, mild roasted chipotle sauce

Tacos de Rib Eye (160 gr)

Láminas de Rib Eye marinado en chimichurri, ensalada de nopales curtidos y guacamole

Rib Eye Tacos (160 gr)

Thinly sliced Rib Eye, marinated in chimichurri, “nopalito” salad and guacamole



Platos Fuertes / Main Course

Hamburguesa Contoy (220 gr)

Carne Angus a la parrilla con queso Monterrey acompañada con guarnición tradicional, frituras de cebolla, papas curly y aderezo de blue cheese

The Contoy Burger (220 gr)

Black Angus grilled to your choice with Monterrey Jack cheese, crispy onions, lettuce and tomato, curly fries and blue cheese dip

Ciabatta de Rib Eye (160 gr)

Finas láminas de rib eye, cebolla caramelizada, arúgula, queso azul y aguacate, mayonesa de chipotle, acompañado de papa gajo

Rib Eye steak Sandwich (160 gr)

Thinly sliced, melt in your mouth rib eye, caramelized onions, arugula, blue cheese and slices of avocado, chipotle mayonnaise, served with seasoned potatoes

Sándwich de Pollo (180 gr)

Pan de parmesano y ajo, relleno de pollo deshebrado, cocido lentamente en salsa de tomate y hierbas, acompañado de espinacas, crema ácida, aguacate y col curtida

Chicken Sandwich (180 gr)

Freshly baked parmesan bread, filled with chicken that has been slowly braised in a tomato and herb sauce, served with spinach, sour cream and pickled slaw

Filete de pescado del día Tikin Xic (200 gr)

Marinado en achiote y envuelto en hoja de plátano, servido con pimientos y cebolla asada, acompañado con arroz blanco, ensalada, aguacate y tortillas

Tikin Xic style catch of the day (200 gr)

Local catch of the day marinated in an annatto paste, with sour orange and local spices, roasted peppers and onions, served with white rice, garden salad with avocado and tortillas

GF

DF

Medio pollo adobado a la parrilla (350 gr)

Acompañado de puré de papa rústico, vegetales baby

GF

Adobo marinated half grilled chicken (350 gr)

Served with rustic mashed potatoes and baby vegetables

Platos Fuertes
Main Course

Pescado entero fresco

Marinado con nuestra mezcla especial y cocinada a su elección: frito, a la plancha, al mojo de ajo, a la diabla, al ajillo, acompañado de arroz Mexicano y ensalada verde

Fresh whole fish

Marinated with our special herb blend and cooked to your choice: fried, pan seared, garlic mojo, spicy diabla, or with garlic, served with Mexican rice and green salad

Camarones Contoy (200 gr)

Marinados en recado blanco, acompañado de risotto en tinta de calamar, betabel y zanahorias glaseadas al estragón

Contoy Shrimps (200 gr)

Marinated in local herbs and spices, tarragon glazed baby carrots and beets, squid ink risotto

Atún ennegrecido (200 gr)

Servido con ensalada de hojas del huerto y alga wakame, slaw de manzana verde, jícama, cilantro y pure de papa

Blackened tuna (200 gr)

Served with garden greens and Japanese wakame seaweed salad, granny smith apple, jicama, cilantro slaw and mash potato

GF

DF

Salmón con Choucroute (200 gr)

Salmon con estofado de col, chorizo Argentino a la parrilla, espárragos, salsa nantesa con esencia de lima yucateca y chile xcatic

Choucroute Salmon (200 gr)

Seared salmon, choucroute slaw, grilled Argentinian sausage, asparagus, nantesa sauce with Yucatecan lime essence

Medallones de res a la parrilla (200 gr)

Servido con puré de papa rústico, espárragos salteados, salsa Bordelesa

Grilled beef tenderloin medallions (200 gr)

Served with rustic mashed potatoes, sautéed asparagus Bordalaise sauce

Pasta

Spaghetti Frutti di Mare (150 gr)

Bañado con nuestra fresca salsa de tomate, albahaca y mariscos mixtos

Spaghetti Frutti di Mare Pastae (150 gr)

Served with our fresh selection of seafood and tossed with our homemade tomato and basil marinara sauce

Fettuccini Alfredo con esencia de Trufa

En salsa cremosa de vino blanco, aceite de trufa, lascas de parmesano, tomate cherry y hojas del huerto, a elegir pechuga de pollo a la parrilla o camarones a las finas hierbas

Fettuccini Alfredo with truffle essence

Creamy Alfredo sauce with white wine, truffle essence, parmesan shavings, cherry tomato and garden leaves your choice of grilled chicken or shrimps



Picante
Spicy



Libre de lácteos
Dairy free



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos y moluscos o huevos crudos o poco cocidos podrían aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por estos alimentos.

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.