



MONO

WILD GRILLHOUSE

MONO es un intrigante oasis culinario que te invita a adentrarte en un mundo selvático lleno de sabores y experiencias únicas.

Un espacio que reúne lo sexy, exótico y casual de la nueva cocina de asador, de antojos urbanos internacionales y una barra japonesa de la más alta calidad.

MONO es un viaje que eleva la nueva cocina gourmet con selección de diferentes platillos internacionales, japoneses y de la cocina de fuego como tacos, carnes, mariscos, tostadas y nigiris de la mejor selección y calidad en el corazón de la Zona Hotelera de Cancún.



ENTRADAS

MARISCOS

CEVICHE DE PULPOS AEGINA (120 G) Leche de tigre roja, cilantro, aceite rojo de chiles, cebolla cambray y togarashi.	\$350
CEVICHE DE ROBALO (100 G) CON CRUJIENTE DE CAMOTE Robalo y camote frito con cilantro, cebolla cambray, cilantro, salsa criolla, pepino, limón y jengibre.	\$325
TIRADITO ORA KING (100 G) Salmón ora king, chile serrano, salsa cítrica y pico de gallo.	\$465
TIRADITO DE HAMACHI (100 G) CON AGUACHILE NEGRO Aguachile negro, aceite de chiles, chile serrano, cilantro, pepino, cebolla cambray, limón amarillo y puré de aguacate.	\$450
ATÚN (120 G) CON RELISH DE AGUACATE Atún aleta amarilla tatemado con relish de aguacate, serrano rojo, cebolla cambray y hoja de plátano.	\$350
CAMARONES EMBARAZADOS (150 G) Camarones con cáscara en jugo de limón, adobo de chiles y cilantro, acompañados de mayonesa spicy.	\$450
OSTIONES ROCA CON CAMARÓN (6 PZAS) Ostiones roca de Sinaloa, con salsa de ostras y camarón.	\$550
ALMEJAS CHOCOLATAS XNIPEC (3 PZAS) Almeja chocolata en salsa Xnipec, con cilantro, aceite de cilantro e ikura.	\$495
JALEA DE MARISCOS (180 G) Preparada con la pesca de temporada, camarones, calamares, salsa criolla, emulsión de limón, hoja de plátano y tempura.	\$350

VEGETALES

CEVICHE DE SETAS DE CULTIVO Setas blancas con aceite de chiles, limón, cilantro, cebolla morada, ajo frito, chile serrano, aguacate y tempura.	\$275
CARPACCIO DE REMOLACHA Y MELOCOTÓN Betabel al horno, melocotón a la parrilla, prosciutto, reducción de balsámico, pistache, tomate cherry, arúgula, burrata y menta.	\$250
TATAKI DE SANDÍA Sandía tataki, nuez caramelizada, queso de cabra, brotes de betabel y arúgula.	\$225
EMPANADAS DE PLÁTANO CON QUESO Y PIMIENTOS ROTTI (2 PZAS) Empanada de plátano rellena de queso con pimientos rotti, guacamole y salsa borracha.	\$155
TOSTADA DE PORTOBELLO (1 PZA) Portobello adobado, queso de cabra, cebolla frita, cilantro y peperonchino.	\$225
COL DE BRUSELAS FRITA Sazonadas con limón, tajín y salsa de soya.	\$225
POPS DE COLIFLOR Con cebolla cambray, crema de chipotle, brotes, ajonjolí y tempura.	\$195

CARNES

JUNGLA RIBS (5 PZAS) Baby ribs en adobo de chiles, salsa agridulce, con cebolla cambray y ajonjolí, acompañado de papas a la francesa.	\$280	GUACAMOLE NORTEÑO (120 G) (PREPARADO EN LA MESA) Con chicharrón de pork belly, cilantro, tortillas y pico de gallo, preparado en la mesa por nuestro Chef.	\$240
GUA BAOS DE PORK BELLY PIB (3 PZAS) Pork belly adobado, rábano encurtido, Xnipec, cilantro criollo y aceite de chiles.	\$275	AGUACHILE TATEMADO (150 G) New York Prime, aguachile tatemado, cebolla morada, chile serrano rojo, aguacate, cilantro y tostadas amarillas.	\$485
ENVUELTO VENECIANO CON ADEREZO DE ANCHOAS (120 G DE FILETE PRIME) Sábana de Filete Prime, salsa tártara, cebolla cambray, aguacate, queso grada pano, alioli de anchoas, reducción de balsámico y arúgula.	\$580	CAZUELA DE MECHADO (150 G) Short ribs con adobo de chiles, cilantro, jugo mechado, aguacate, tortilla y hoja de plátano.	\$450
TIRADITO DE PORK BELLY (150 G) Panza de cerdo en adobo de chiles, salsa martajada cítrica y salsa de soya con cilantro, ajo frito, chile de árbol quebrado y tortillas amarillas.	\$325	EMPANADAS DE PLÁTANO CON RELLENO DE CARNE (2 PZAS) Empanada de plátano rellena de carne con guacamole y salsa borracha.	\$180
		EMPANADAS DE PLÁTANO CON ESTOFADO DE CERDO (2 PZAS) Empanada de plátano con estofado de cerdo en salsa de chorizo, guacamole y salsa borracha.	\$165



TACOS Y TOSTADAS

TACOS DE TUÉTANO DE MAR AHUMADO (3 PZAS) (PREPARADO EN LA MESA) Camarón con cabeza, pulpo colosal y tuétano con cilantro, salsa macha y cebolla desflemada.	\$395	TOSTADAS DE ATÚN ALETA AMARILLA (3 PZAS) Atún aleta amarilla, pico de poblano, chorizo, cilantro, mayonesa y puré de aguacate.	\$335
TACOS DE SHORT RIBS (3 PZAS) Costilla estofada con cilantro criollo, cebolla encurtida y aguacate.	\$285	TOSTADAS CATARINA (3 PZAS) Callo catarina, chile chiltepín, cebolla morada, salsa verde cítrica y cilantro.	\$340
TACOS DE CAMARÓN AL AJILLO (3 PZAS) Camarones al ajillo, queso fundido, chicharrón de cerdo y cilantro criollo sobre tortilla de chipotle.	\$285	TOSTADAS DE CAMARÓN ZARANDEADO (3 PZAS) Camarón adobado, con cebolla, aceite de chiles, pepino y guacamole.	\$295
TACOS DE CHORIZO DE PULPO (3 PZAS) Chorizo de pulpo, cebolla, ajo rostizado, cilantro criollo, salsa de árbol martajada sobre tortilla de maíz blanca.	\$300	VOLCANES DE ARRACHERA (3 PZAS) Arrachera con limón, cebolla morada, cilantro, salsa macha, queso manchego y guacamole.	\$325
		TACOS DE PICAÑA (3 PZAS) Picaña al asador, cebolla cítrica, cilantro criollo, aguacate y salsa de chapulín.	\$335

ESPECIALES MONO

SHORT RIBS EN SU JUGO (300 G) Short ribs en su jugo con vegetales, jugo de limón amarillo, hongos y puré de papa.	\$580	PLÁTANO MONO CON FILETE PRIME (160 G) Plátano macho al horno brasas, filete de res prime a la mantequilla, cebolla de verdeo, crema de rancho y queso cotija.	\$625
BARBACOA DE PATO (1/2 PATO) Servido con escabeche de vegetales, jugo de barbacoa, cilantro criollo, tortillas de la casa, un toque de brandy y vino blanco.	\$595	SALMÓN CANADIENSE STEAK (250 G) Filete de salmón sazonado con limón, mantequilla y perejil, acompañado de tocino y puré de papas marrones.	\$495
CAMARÓN TIGRE NIGERIANO (1 PZA) Con rabo de cebolla cambray, ajo rostizado y ensalada de camote frito.	\$725	KING CRAB FRESCO (400 G) King Crab a la mantequilla, limón, ajo, perejil, romero, paprika y alioli.	\$2,250

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA BURRATA Burrata, cremoso de aguacate, ensalada de arúgula y aceite de oliva.	\$300
ENSALADA COOB (80 G DE CAMARÓN) Lechuga romana con camarones, aguacate, maíz, tocino crujiente, aceitunas verdes y aderezo cremoso de queso azul.	\$365
CREMA DE MEJILLONES (100 G DE MEJILLÓN) Crema preparada con jugo de almejas, mejillones, mantequilla, tocino, papa, zanahoria, apio, cebolla, ajo, un toque de brandy y vino blanco.	\$320
SOPA DE CARNE GYOZA (3 PZAS DE GYOZA) Sopa con won ton de carne en caldo dashi y cebolla cambray.	\$295

RISOTTOS Y PASTAS

RISOTTO DE HONGOS ATRUFADO Risotto con hongos secos en cubos, con trufa negra, tocino, albahaca, mantequilla, brotes y queso parmesano.	\$425
RISOTTO DE LANGOSTA (100 G) DEL CARIBE Risotto con langosta, perejil picado, limón y queso parmesano.	\$675
REGINETTE GREMOLATA Pasta reginette preparada con nuestra salsa gremolata de la casa.	\$350
RIGATONI CON ESTOFADO DE COSTILLA (120 G) Pasta rigatoni con estofado de costilla, crema de tomates rostizados, albahaca y queso parmesano.	\$450



COCINA A LAS BRASAS

CARNES

PORTERHOUSE PRIME (1.2 KG) Porterhouse Prime con mantequilla, brandy, romero quemado, servido con cabezas de ajo rostizadas y ensalada de arúgula.	\$2,000	SURF AND TURF (150 G DE PICAÑA Y 250 G DE LANGOSTA) Picaña y langosta sazonadas con la receta de nuestro Chef.	\$2,000
TOMAHAWK PRIME (1.2 KG) Tomahawk Prime con brandy, mantequilla, romero quemado, servido con cabezas de ajo rostizadas y ensalada de arúgula.	\$2,000	RACK DE CORDERO (300 G) Carne de cordero al aceite de oliva, con ralladura de limón amarillo, mix de hojas tiernas, espinacas salteadas, puré de camote y jalea de menta.	\$895
RIB EYE PRIME (400 G) Rib Eye Prime acompañado de romero quemado y mantequilla de ajo preparada en mesa.	\$1,150	HAMBURGUESA DE RES PRIME (200 G) Carnes Prime, mix de quesos, pepinillos caseros, arúgula, blue cheese, cebolla caramelizada y huevo perfecto.	\$485
TENDERLOIN PRIME (250 G) Filete de res Prime a las finas hierbas y con brotes de temporada, mantequilla clarificada y ajo rostizado, servido con papas cambray.	\$980	CARNE AL ASADOR (250 G) New York Prime marinada con cebollas cambray asadas, cilantro, limón y chiles serranos.	\$980

MARISCOS

KING CRAB A LA PARRILLA (350 G) King crab a la mantequilla, limón, ajo, perejil, romero, paprika y alioli.	\$2,500	OSTRAS CARBÓN (6 PZAS) Ostiones roca de Sinaloa, crema de queso, panko, limón eureka y aceite de chiles.	\$550
LANGOSTA CARIBEÑA A LA PARRILLA (300 G) Cola de langosta sazonada con mantequilla, limón, ajo, perejil y vino blanco, servida con papas fritas.	\$1,500	PULPO (250 G) CON CREMOSO DE ESQUITE Pulpo maya con ajo rostizado, cilantro criollo, esquites, adobo de chiles, limón amarillo, togarashi y emulsión de limón.	\$670
MERO A LA PARRILLA (400 G) Mero al ajo rostizado, limón, naranja, menta, cilantro, con ensalada criolla, hoja y tostones de plátano.	\$725	COLA DE PEŞCADO (300 G) EN BARBACOA Cola de robalo al ajo y cebolla frita, con cilantro, limón eureka a la parrilla, salsa macha, cebolla morada, adobo de chiles y tortillas tricolor.	\$590

COMPLEMENTOS

PAPAS A LA FRANCESA Con perejil, queso parmesano y ajo.	\$120	POPS DE COLIFLOR Con cebolla cambray, crema de chipotle, brotes, ajonjolí y tempura.	\$195
QUESO ASADO A las finas hierbas con peperonchino.	\$120	PURÉ DE PAPAS Exquisito puré realizado ya sea con papas amarillas o marrones.	\$135
CRUNCH DE PAPA Y PORO Papa y poro con sal de ajo y cebolla, perejil y tajín.	\$135	VEGETALES A LA PARRILLA Espárragos, ejotes, setas, cebolla cambray y ajo con aceite de oliva y limón eureka.	\$130
COL DE BRUSELAS FRITA Sazonadas con limón, tajín y salsa de soya.	\$225		