



T A B O O
RESTAURANT • BEACH CLUB

THE TABOO EXPERIENCE

Adoptamos la cocina mediterránea como un estilo de vida. Los ingredientes frescos y regionales preparados en forma simple, donde la atención se centra en la pureza, la autenticidad y la reinterpretación de recetas icónicas de la cocina mediterránea y saludable.

Amamos lo artesanal, desde la estricta selección de los mejores ingredientes hasta la creación de los platillos. Nuestro pan hecho a mano, se prepara en el horno de piedra y se termina a la leña, las verduras llegan frescas en la mañana y las salsas caseras se elaboran cada día.

Cada detalle es importante para nosotros, así como el asegurarnos que disfrute una experiencia culinaria trascendente.



CHAMPAGNE PARADES

Selección de botellas hasta tu mesa, show especial incluido.

PARADE OF 3

PARADE OF 6

PARADE OF 10

PARADE OF 20

ARMAND DE BRIGNAC Gold 750 ml
LOUIS ROEDERER Cristal 750 ml
DOM PÉRIGNON Brut 750 ml

SPECIAL PACKAGES

6 **ARMAND DE BRIGNAC** Gold 750 ml + 1 Bot **THE LONDON ONE** 3L
6 **LOUIS ROEDERER** Cristal 750 ml + 1 Bot **BELVEDERE** 3L
6 **DOM PÉRIGNON** Brut 750 ml + 1 Bot **HAVANA 7 Años** 3L
3 **ARMAND DE BRIGNAC** Gold 750 ml + 2 Bot **DON JULIO 70** Cristalino 750 ml
3 **LOUIS ROEDERER** Cristal 750 ml + 1 Bot **CASA DRAGONES** Añejo 750 ml
3 **DOM PÉRIGNON** Brut 750 ml + 1 Bot **GREY GOOSE** 4.5 L

EXCLUSIVE LABEL SELECTION

750 ML

ARMAND DE BRIGNAC
Gold
Rosé

DOM PÉRIGNON
Brut
Luminous
Plenitud 2
Rosé Luminous
Rosé

KRUG
Grande Cuvée
Rosé

LOUIS ROEDERER
Cristal

MOËT & CHANDON
Ice Impérial
Ice Rosé Impérial

PERRIER JOUET
Belle Epoque

VEUVE CLICQUOT
Rich
Rich Rosé

RUINART
Brut
Rosé Second Skin

1.5 LITRES

DOM PÉRIGNON
Brut Vintage

LOUIS ROEDERER
Colección 241

MOËT & CHANDON
Brut Bright Night
Ice Impérial Rosé
Ice Impérial

PERRIER JOUET
Belle Epoque Rosé
Grand Brut

VEUVE CLICQUOT
Rosé
Brut

3 LITRES

DE VENOGE
Cordon Bleu Brut

DOM PÉRIGNON
Brut Vintage

LOUIS ROEDERER
Colección 241

MOËT & CHANDON
Brut
Brut Bright Night
Ice Impérial
Impérial Rosé

PERRIER JOUET
Grand Brut

VEUVE CLICQUOT
Brut

6 LITRES

DE VENOGE
Cordon Bleu Brut

DOM PÉRIGNON
Brut Vintage

MOËT & CHANDON
Brut

VEUVE CLICQUOT
Brut

9 LITRES

DE VENOGE
Cordon Bleu Brut

MOËT & CHANDON
Brut

PERRIER JOUET
Grand Brut

12 LITRES

DE VENOGE
Cordon Bleu Brut

MOËT & CHANDON
Brut

Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

SIGNATURE COCKTAILS

Hace más de 2.000 años, los filósofos Griegos crearon la teoría de que nuestro universo y todo lo que abarcaba estaba compuesto por cuatro elementos básicos: **Agua, Tierra, Fuego y Aire.**

Ellos creían que el equilibrio entre los elementos formaba la base de la buena salud y armonía. Nos inspiramos en este concepto para crear nuestro menú de Mixología.

FUEGO

THE ALCHEMIST

Mezcal 400 Conejos joven
licor de naranja · mango
maracuyá · jarabe de jengibre
limón

CÁLIZ DE FUEGO

Vodka Absolut · Ancho
Reyes · piña · jarabe
de canela · jugo de limón

SANTORINI SUNRISE

Vodka Grey Goose · St.
Germain · puré de
higos · jarabe de canela

AGUA

SAINT TROPEZ BREEZE

Gin Bombay Sapphire
Prosecco · St. Germain
jarabe de lemongrass
jugo de limón

AIRE



TIERRA

VOODOO

Ron Bacardí 8 años · licor de plátano
yogurt griego · coco · servido con
nitrógeno líquido

PARADISE FOUND

Mezcal 400 Conejos joven · pepino
jarabe de lemongrass · jugo de piña · limón
curaçao azul

MIXOLOGIST CREATIONS

ANGOURI

Michelob Ultra
Cucumber-Lemon · Grey Goose
cardamomo · pepino · limón
real · lemongrass

CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose · Aperol
piña liofilizada · jarabe de
jengibre

RED SCARLET

Tequila Patrón Silver · Grand
Marnier · frutos rojos · sal de
volcán · miel de agave

KING MIDAS

Tequila Patrón Silver
Vermouth Dry · yuzu · jarabe
de canela · jugo de piña

COCONUT

BREEZE

Patrón Silver · agua de coco · Chartreuse Verde · jugo de limón · jarabe de piña · hierbabuena

TURKISH GIN BAR

Cócteles de ginebra infusionados mediante un sistema de filtrado en frío con ingredientes botánicos y fruta fresca

GALATA TOWER

Gin Bombay Sapphire Chambord
jamaica · jarabe de rosas
lemongrass · jugo de limón

KIZ KULESI

Gin Bombay Sapphire · jarabe de
mandarina · salvia fresca · pimienta
rosa · romero ahumado

TAKSIM BOTANIC

Gin Bombay Sapphire · kiwi
lemongrass · curaçao azul · jugo
de limón · blueberries

MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol

CERVEZA

HERENCIA CUCAPÁ BORDER 355 ml
BUDLIGHT 355 ml
STELLA ARTOIS 330 ml
MICHELOB ULTRA 355 ml
NEGRA MODELO 355 ml

MODELO ESPECIAL 355 ml
PACÍFICO (CLARA/SUAVE) 355 ml
CORONA (EXTRA/LIGHT/CERO) 355 ml
VICTORIA 355 ml

LEÓN 355 ml
MONTEJO 355 ml
TULUM 355 ml
MICHELOB HARD SELTZER 355ml
(Cucumber Lemon/Strawberry Watermelon/Mango Peach/Spicy Pineapple)

SET DE MESA

Pan pita artesanal horneado a la leña · mix de aceitunas · pimientos del piquillo
rellenos de queso de cabra · dip de cebolla · tomates deshidratados al pesto

ENTRADAS FRÍAS

OSTIONES ROYAL

Limón Siciliano
salsa negra

CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día · pimientos
chile · cilantro · limón

DEGUSTACIÓN MEDITERRÁNEA

Hummus · queso feta
picante · tzatziki

BURRATA ITALIANA

Arúgula · tomates cherrys
de colores · glasé de
balsámico blanco

TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate · vinagreta
de limón · arúgula

TÁRTARA DE FILETE USDA PRIME

Preparada en la mesa

CARPACCIO DE RES USDA PRIME

Trufa rallada · mezcla de
hongos · aceite de trufa

CARPACCIO DE PESCADO

Pesca del día · aceite de
oliva · limón Siciliano

TOSTADAS DE SALMÓN ORA KING

Catalogado como el salmón más fino del mundo
con la más alta calificación Green Choice
Eneldo · cebolla morada · pepino

ALASKAN KING CRAB

- Fría / Caliente -
250 g

ENTRADAS CALIENTES

BROCHETA DE RES

Carne finamente picada y
sazonada con un mix de especias
yogurt griego · chile serrano
arúgula · tomate cherry
aguacate

ALBÓNDIGAS GRIEGAS

A la leña · de res · yogurt
con menta

CROQUETAS DE MARISCOS

Tzatziki · queso parmesano
camarón · calamar pescado
pulpo

MEJILLONES

Mejillones Omega verde
al sartén · vino blanco
limón siciliano · perejil

CALAMARES

A la parrilla · mayonesa
negra

TACOS DE PULPO A LA LEÑA

Tzatziki · hummus · pimientos
pepino · chile serrano · aceite
de peperoncino

TACOS DE SALMÓN

Alioli de pepino y habanero
cebolla · tomate cherry

CAMARÓN NIGERIANO U2

A la leña · aceite de oliva
ajo · paprika

CAMARONES

Al sartén · quínoa roja · salsa
agridulce · yogurt griego
U-10 6 pzas 320 g

QUESO FETA EN SALSAS ARRABIATA

Queso feta a la leña · salsa
arrabiata · aceite de oliva

CALAMAR COLOSAL RELLENO

A la leña · relleno de ricotta
y portobello coulis de tomate
italiano

SOPAS

SOPA DE LANGOSTA DE MAINE

Pesto · tomates cherry
limón siciliano

SOPA DE MARISCOS

Cazuela estilo turco cocida a las brasas
camarón · mejillón · calamar

CREMA DE HONGOS

Hongos secos al sol · ajonjolí dulce
chía · aceite de trufa



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

ENSALADAS

ENSALADA TABOO

Espinaca baby · pimientos del piquillo · espárgagos
mousse de queso feta · zanahoria baby al grill
ajonjolí tostado · reducción de balsámico

ENSALADA TOSCANA

Lajas de Grana Padano · lechuga tomate
pepino · aguacate pimientos · gajos de naranja
col blanca y morada · cremoso de balsámico

ENSALADA GRIEGA

Tomate · pepino · queso feta mix de aceitunas
cebolla · aceite de oliva

ENSALADA DE BETABELES ROSTIZADOS

Yogurt Griego · nueces caramelizadas
arúgula silvestre

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN NÓRDICO

A la leña · flambeado
con anís Ouzo
220 g

FILETE DE CORVINA

A la parrilla · aceite
de oliva · perejil
270 g

CAMARONES DEL MEDITERRÁNEO

A la leña · aceite
de oliva · U-10
7 pzas 360 g

PULPO COLOSAL SECADO AL SOL

A las brasas · puré de
chícharos · pimiento morrón
aceite de oliva · aceite de
peperoncino 300 g

PARA COMPARTIR

PESCA DEL DÍA

Pescado entero fresco · papas cambray
800 g

PESCADO A LA SAL

Filete de pesca del día · horneado
en costra de sal de mar · flambeado en la mesa
800 g

LOBSTER

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA MONSTER

México · Desde 1 kg la pieza
- Para compartir - Precio por kg

LINGUINI CON BOGAVANTE

220 g de pasta linguini · 90 g de bogavante
salsa pomodoro · albahaca

PASTAS Y RISOTTOS

CAPELLINI CON ALMEJAS

Salsa blanca · vino blanco
albahaca · parmesano

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

Relleno de ricotta
y espinaca · salsa de queso
Grana Padano

ESPAGUETI CON MARISCOS

Salsa pomodoro picante · queso
parmesano · almejas · calamar
camarón · mejillón

ESPAGUETI CON ALBÓNDIGA GIGANTE

Salsa pomodoro · queso
ricota · pesto · albondigón
estofado

RISOTTO VEGANO

Vegetales orgánicos
crema vegana · aceite
de trufa

RISOTTO NEGRO CON CALAMAR COLOSAL

Calamar colosal · pimiento
italiano · tinta de calamar
vino blanco

PAELLA ESPAÑOLA

Calamar · pulpo · almejas
blancas · camarones · chorizo
Español · salchicha
- para compartir -

RIGATONI ALLA VODKA

Salsa pomodoro
picante · vodka · crema
albahaca



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

STEAKS & MORE

USDA PRIME

Alimentada de granos por 120 días . libre de hormonas . textura suave y alta calidad

TENDERLOIN
280 g

NEW YORK
400 g

RIB EYE
400 g

JAPANESE WAGYU

Selección de carne Wagyu más exclusiva. Producción limitada

KOBE RIB EYE

100% Tajima Beef, exótica, muy cotizada, sabor refinado y textura delicada 200 g

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA

A la leña . jalea de menta . aceite de oliva 450 g

LUCIFER TOMAHAWK ON FIRE

- Espectacular para compartir -
Flambeado en la mesa 2.1 kg

HAMBURGUESAS

DE RES

USDA prime . queso Gruyère
aioli de serrano

DE CORDERO

Cordero de Nueva Zelanda
yogurt griego . hummus

VEGANA

Portobello . pimientos dulces
aderezo de tofu . pan con semilla
de amapola . levadura natural

SIDES

ESPÁRRAGOS GIGANTES ORGÁNICOS

A la leña . aceite de oliva

PURÉ DE PAPA CASERO

Mantequilla . pimienta

PAPAS CAMBRAY A LAS FINAS HIERBAS

Aceite de oliva . sal maldón

**PAPAS A
LA FRANCESA**
Paprika . queso
parmesano 250 g

**VEGETALES
ORGÁNICOS**
A la leña . aceite
de oliva

HONGOS AL SARTÉN
Champiñones . vino blanco
chile guindilla . aceite
de oliva

CAMOTE ROSTIZADO
Canela . cardamomo
miel Griega del
monte Himeto



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

POSTRES

CHEESECAKE ITALIANO

Mascarpone · ricotta
miel griega · higos frescos
nuez

CHOCOLATE CAKE BLACK & WHITE

Frutos rojos · chocolate
Valrhona blanco y negro

BANANA BREAD TIRAMISÚ

Crema de plátano · queso
mascarpone · café · chocolate
amargo

TARTA CASERA DE MANZANAS

Al sartén · salsa de
caramelo · helado de vainilla
almendras

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Elaboración artesanal en el
momento - 25 minutos -

PASTEL DE ZANAHORIAS CON YOGURT GRIEGO

Gluten free · nuez pecana
cobertura de yogurt Griego

HELADOS

Vainilla · chocolate
café · Ferrero Rocher

SORBETES

Limón · frutos rojos
mandarina · manzana
verde

DEGUSTACIÓN DE POSTRES TABOO

Cheesecake italiano de mascarpone · Banana bread tiramisú
Pastel fiorentina de limón · Pastel de zanahorias con yogurt griego
- Para compartir -

CAFÉ Y TÉ

AMERICANO

CAPPUCCINO

ESPRESSO

ESPRESSO CORTADO

ESPRESSO DOBLE

TÉ RONNEFELDT

Apricot & Almendra · Almond Dreams
Manzanilla · Menta · Morgentau · Dung Ti

TÉ RONNEFELDT

Green Dragon · Tie Guan Yin · Pau Mu Tan & Melon
Fancy Sencha Sencha · Pure Fruit

CARAJILLOS

CLÁSICO

Granos de Café con chocolate
Licor 43 · fresa 120 ml

MAZAPÁN

Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka
Ketel One · Sirope de tres leches 120 ml

SPECULAAS

Café · Licor 43 · Vodka
Ketel One · Sirope de Speculaas 120 ml

DE OLLA

Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka
Ketel One · Sirope de Piloncillo 120 ml

DE ROSAS

Café · Vodka Ketel One · Sirope
de Rosas y Canela 120 ml

IRISH

Café · Kahlua · Licor 43
Whiskey Jameson · Crema 120 ml

DIGESTIVOS

ANÍS LAS CADENAS
AMARETO DISARONNO
BAILEY'S
CHARTREUSE AMARILLO
CHARTREUSE VERDE

CHINCHON DULCE
CHINCHON SECO
COINTREAU
FERNET BRANCA
FRANGELICO
GRAND MARNIER CORDON ROUGE

KAHLUA
LICOR 43
PACHARAN ZOCO
SAMBUCA VACCARI BLANCO
SAMBUCA VACCARI NEGRO
STREGA



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

MIXOLOGÍA GIN & TONIC

FOREST

Gin Brockmans Intensely Smooth · jarabe de Forest · agua tónica premium

MEDITERRANEO

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja · jarabe de maracuyá agua tónica premium

LONDON PARK

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass · cilantro · agua tónica premium

DOLCE MALFY

Gin Malfy · oleo saccharum de citricos · pepino · agua tónica premium

GIN S

BEEFEATER 750 ml

BEEFEATER 24 750 ml

BEEFEATER BLACKBERRY 700 ml

BEEFEATER PINK 700 ml

BOMBAY SAPPHIRE 750 ml

BROCKMANS INTENSELY SMOOTH 700 ml

BULLDOG 750 ml

HENDRICK'S 750 ml

MALFY ORIGINALE 750 ml

MOM 700 ml

MONKEY 47 500 ml

TANQUERAY 750 ml

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 750 ml

TANQUERAY RANGPUR 750 ml

TANQUERAY TEN 700 ml

THE BOTANIST 700 ml

THE LONDON Nº 1 700 ml

AGUA QUINA

FEVER TREE 200ml

FEVER TREE LIGTH 200ml

SEVENTEEN 200ml

FENTIMANS 200ml

SCHWEPES 355ml

ESPECIAS Y ESENCIAS

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo · Romero
Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra · Pimienta Rosa

FRUTA

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja · Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.
El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.
Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.