





LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

Guacamole Guacamole 	\$400
Sopa fría de melón verde, cubos de fruta y hoja de menta Honeydew cold soup with fresh fruit & mint leaf  	\$350
Hummus con chips de vegetales Hummus with vegetable chips  	\$400
Ceviche de frutas sobre coco Seasonal fruit ceviche over coconut  	\$400
Tacos de atún con jícama, cremoso de aguacate y salsa ponzu (3 piezas) (150gr) Tuna tacos with jicama, guacamole, ponzu sauce (3 pcs) (150gr) 	\$545


ENSALADAS SALADS

Ensalada de sandía asada y nopal \$385   Grill Watermelon and cactus leaves salad
Ensalada de quelites de los ka'anchés y queso cotija \$455  Quelite salad from our ka'anchés with cotija cheese

WRAPS

Wrap vegetariano con ensalada mixta, frijoles y mayonesa de chiles toreados Vegetarian with mixed salad, beans & charred chili mayonnaise	\$380
Wrap de pollo con ensalada mixta, frijoles y mayonesa de chiles toreados (150gr) Chicken wrap, mixed salad, beans & charred chili mayonnaise (150gr)	\$420

HAMBURGUESAS HAMBURGERS

Wagyu con queso mozzarella, mayonesa casera, tomate deshidratado y papas a la francesa (200gr) Wagyu with mozzarella cheese, homemade mayonnaise, dehydrated tomato & french fries (200gr)	\$800
Portobello, tomate deshidratado, lechugas mixtas, hummus y chips de vegetales (170gr) Portobello, dehydrated tomato, mixed lettuce hummus & vegetables chips (170gr) 	\$500

TACOS

por pieza | per piece

Arrachera con guacamole, nopal asado y cebolla caramelizada (70gr)  Flank steak with guacamole, grilled cactus leaves & caramelized onion (70gr)	\$165
Camarón tempura con guacamole y col morada (40gr)  Tempura shrimp with guacamole & red cabbage (40gr)	\$290
Lechón con cebolla en vinagre y cilantro (60gr)  Suckling pig with onion & coriander (60gr)	\$290
Tacos Castacán de pulpo (70gr)  "Castacán" crispy Octopus tacos (70gr)	\$290
Tacos de pescado al pastor (60gr)   Fish "pastor" tacos (60gr)	\$290
Tacos de vegetales de la región con hummus   Regional vegetables tacos with hummus	\$140
Tacos de langosta al ajillo (60gr)  Lobster "Al ajillo" tacos (60gr)	\$385

FLATBREADS

Pepperoni (30gr) y queso mozzarella Pepperoni (30gr) and mozzarella cheese	\$420
Jamón serrano (60gr) con arúgula y queso mozzarella Serrano Ham (60gr) with arugula & mozzarella cheese	\$420
Champiñones con setas, aceitunas negras y queso mozzarella  Mushrooms & oyster mushrooms, black olives & mozzarella cheese	\$375
Aguacate, cebollín picado y queso mozzarella  Avocado, chopped chives & mozzarella cheese	\$375
Camarón salteado, longaniza de Valladolid, salsa macha y queso mozzarella (140gr)  Stir fried shrimps, "longaniza" from Valladolid "macha" sauce & mozzarella cheese (140gr)	\$480



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



VEGETARIANO



DAIRY FREE



GLUTEN FREE





VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

S Á N D W I C H E S
SANDWICHES

- Pollo rostizado con tatziki de pepino, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y aguacate (150gr)** \$480
Roasted chicken with cucumber "tatziki" caramelized onion, dehydrated tomato & avocado (150gr)
- Pan integral con vegetales, hummus, queso panela asado y mezcla de lechugas** \$400 
Vegetarian sandwich with whole grain bread hummus, roasted panela cheese & mixed lettuce
- Pan integral con variedad de quesos aguacate y mezcla de lechugas** \$440 
Cheese sandwich with whole grain bread avocado & mixed lettuce

TIRADITOS

\$500 (1 pieza)

- Salmon con pepino, aguacate, cilantro, chile serrano y jugo de limón (180gr)**
Salmon with cucumber, avocado, coriander, serrano chili & lemon juice (180gr)
- \$500**
- Pescado con pepino, papaya, aguacate, cilantro vinagreta de cítricos, chile serrano y jugo de limón (180gr)**
Fish with cucumber, papaya, avocado, coriander citrus vinaigrette, serrano chili & lemon juice (180gr)
- \$530**
- Tiradito de atún fresco con salsa ponzu, cremoso de aguacate y rábanos encurtidos (160gr)**
Tuna tiradito with ponzu, avocado mousse & pickled radish (160gr)

A G U A C H I L E S

Negro (con tinta de calamar)
Black (Squid ink)

Camarón / Shrimp (105gr) \$510

Pescado/Fish (120gr) \$510

Verde / Green

Camarón / Shrimp (105gr) \$510

Pescado/Fish (120gr) \$510

DEL MAR / FROM THE SEA
TOSTADAS
(1 pieza) (80gr)

- | | | |
|--|--|---|
| <p>Mango, jitomate, cebolla pepino, tomatillo, menta cilantro, ajonjolí, aguachile verde, aguacate y sikil pak \$430 
<i>Mango, tomatoes, onion cucumber, mint, coriander sesame seeds, green "aguachile" sauce, avocado & sikil pak</i></p> | <p>Camarón, cebolla, tomate chile jalapeño, rábano mayonesa de camarón chipotle y cremoso de aguacate \$490 
<i>Shrimp, onion, tomato, jalapeño chili, radish, chipotle chili shrimp mayonnaise & avocado mousse</i></p> | <p>Mariscos con jitomate, chile jalapeño, cebolla, menta cilantro y guacamole \$490 
<i>Seafood with tomato, jalapeño chili, onion, coriander & guacamole</i></p> |
| <p>Pulpo con jitomate, pepino cebolla, menta, cilantro, guacamole y salsa roja tatemada \$490 
<i>Octopus with tomato, cucumber onion, mint, coriander guacamole & red "tatemada" sauce</i></p> | <p>Pescado molido, zanahoria rallada, mayonesa de jalapeño, cebolla blanca chile jalapeño, jitomate y cremoso de aguacate \$490 
<i>Grounded fish, shredded carrot, lime juice, jalapeño chili mayonnaise, onion tomato & avocado mousse</i></p> | <p>Atún con guacamole, salsa ponzu y poro frito \$490
<i>Tuna with guacamole, ponzu sauce & fried leeks</i></p> |
| | | <p>Jaiba con jitomate, chile jalapeño, cebolla, cilantro mayonesa de chiles toreados y guacamole \$490 
<i>Crab meat with tomato, jalapeño chili, onion, "toreado" chili mayonnaise & guacamole</i></p> |



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



VEGETARIANO



DAIRY FREE



GLUTEN FREE










VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax
Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración / Our food is prepared under strict hygienic and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.

C E V I C H E S
(160gr)

<p>Atún con ponzu, rábano, cebolla, mousse de aguacate, chile serrano y poro frito <i>Tuna with ponzu sauce, radish, onion, avocado mousse, serrano chili & fried leek</i></p>	<p>\$600</p>	<p>Ceviche de mariscos tradicional con jitomate pepino, cebolla, cilantro y mousse de aguacate <i>Traditional seafood ceviche with tomato, cucumber onion, coriander & avocado mousse</i></p>	<p>\$550</p> 
<p>Ceviche mixto de mariscos con leche de tigre chaya y aguacate <i>Mixed seafood ceviche with Chaya "leche de tigre" & avocado</i></p>	<p>\$550</p> 	<p>Ceviche de pescado con salsa verde tatemada y mousse de aguacate <i>Fish ceviche with charred green sauce & avocado mousse</i></p>	<p>\$550</p> 
<p>Ceviche mixto de mariscos con zanahoria pepino cebolla, aceite de chiles y mousse de aguacate <i>Mixed seafood ceviche with carrot, cucumber, onion chili oil & avocado mousse</i></p>	<p>\$550</p> 	<p>Ceviche de setas con pimientos, limón, cebolla y mousse de aguacate <i>Mushroom ceviche with pepper, lemon, onion & avocado mousse</i></p>	<p>\$480</p>  
<p>Coctel de camarón con aguacate <i>Shrimp cocktail with avocado</i></p>	<p>\$600</p> 		

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY



Camarones (4 pzas) / Shrimps (4 pcs) (160gr) \$1,050

Manos de cangrejo moro Campechano (250gr) \$830
Stone crab claws from Campeche

Almeja chocolata (3 pzas) / Chocolate clams (3 pcs) \$640

Ostiones (3 piezas) / Oysters (3 pcs) \$590

PARRILLADA FAMILIAR / FAMILY STYLE GRILL



Pulpo con vegetales rostizados, ensalada, puré de papa y longaniza de Valladolid (250gr)
Octopus with roasted vegetables, mixed salad, mashed potatoes & longaniza from Valladolid (250gr)
\$1,250

Pollo rostizado acompañado de puré de papa, longaniza de Valladolid y espárragos (200gr)
Roasted chicken with mashed potatoes with longaniza from Valladolid & asparagus (200gr)
\$1,050

Pescado entero "A la Talla" con arroz cremoso y vegetales (500gr)
"A la Talla" Fish with creamy rice & vegetables (500gr)
\$1,595

Cola de langosta con vegetales rostizados, ensalada, frijoles enteros, arroz rojo y tortillas de maíz
Lobster with roasted vegetables, mixed salad, beans, tomato, rice and tortillas
\$2,600



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



VEGETARIANO



DAIRY FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax
Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración / Our food is prepared under strict hygienic and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.