

LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

- Guacamole**
Guacamole

Sopa fría de melón verde, cubos de fruta y hoja de menta
Honeydew cold soup with fresh fruit & mint leaf

Hummus con chips de vegetales
Hummus with vegetable chips

Ceviche de frutas sobre coco
Seasonal fruit ceviche over coconut

Tacos de atún con jícama, cremoso de aguacate y salsa ponzu (3 piezas) (150gr)
Tuna tacos with jicama, guacamole, ponzu sauce (3 pcs) (150gr)

ENSALADAS
SALADS

- Ensalada de sandía asada y nopal**
Grill watermelon and cactus leaves salad

Ensalada de quelites de los ka´anches y queso cotija
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

Wrap de pollo con ensalada mixta, frijoles y mayonesa de chiles toreados (150gr)
Chicken wrap, mixed salad, beans & charred chili mayonnaise (150gr)

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)

Portobello, tomate deshidratado, lechugas mixtas, hummus y chips de vegetales (170gr)
Portobello, dehydrated tomato, mixed lettuce hummus & vegetables chips (170gr)

TACOS

por pieza | per piece

- Arrachera con guacamole, nopal asado y cebolla caramelizada (70gr)**
Flank steak with guacamole, grilled cactus leaves & caramelized onion (70gr)

Camarón tempura con guacamole y col morada (40gr)
Tempura shrimp with guacamole & red cabbage (40gr)

Lechón con cebolla en vinagre y cilantro (60gr)
Suckling pig with onion & coriander (60gr)

Castacán de pulpo (70gr)
“Castacán” crispy Octopus (70gr)

Pescado al pastor (60gr)
Fish “pastor” (60gr)

Vegetales de la región con hummus
Regional vegetables with hummus

FLATBREADS

- Pepperoni (30gr) y queso mozzarella**
Pepperoni (30gr) and mozzarella cheese

Jamón serrano (60gr) con arúgula y queso mozzarella
Serrano Ham (60gr) with arugula & mozzarella cheese

Champiñones con setas, aceitunas negras y queso mozzarella
Mushrooms & oyster mushrooms, black olives & mozzarella cheese

Aguacate, cebollín picado y queso mozzarella
Avocado, chopped chives & mozzarella cheese

Camarón salteado, longaniza de Valladolid, salsa macha y queso mozzarella (140gr)
Stir fried shrimps, “longaniza” from Valladolid “macha” sauce & mozzarella cheese (140gr)



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®


SIN GLUTEN
GLUTEN FRE


SIN LACTEOS
DAIRY FREE


VEGETARIANO |
VEGETARIAN


VEGANO
VEGAN


PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

S Á N D W I C H E S

SANDWICHES

Pollo rostizado con tzatziki de pepino, cebolla caramelizada, tomate deshidratado, aguacate y lechuga (150gr)

Roasted chicken with cucumber “tzatziki” caramelized onion, dehydrated tomato, avocado & lettuce (150gr)

Pan integral con vegetales, hummus, queso panela asado, aguacate y chips de vegetales

Vegetarian sandwich with whole grain bread hummus, roasted panela cheese, avocado & vegetable chips

Pan integral con variedad de quesos y aguacate

Cheese sandwich with whole grain bread & avocado



T I R A D I T O S



(1 pieza)

Trucha salmonada con pepino, aguacate, cilantro chile serrano y jugo de limón (180gr)

Salmon trout with cucumber, avocado, coriander, serrano chili & lemon juice (180gr)

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)

Tiradito de atún fresco con salsa ponzú, 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)

Pescado/Fish (120gr)



Verde / Green

Camarón / Shrimp (105gr)

Pescado/Fish (120gr)

DEL MAR / FROM THE SEA

TOSTADAS



(1 pieza) (80gr)

Mango, jitomate, cebolla pepino, tomatillo, menta cilantro, ajonjolí, aguachile verde, aguacate y sikil pak

Mango, tomatoes, onion cucumber, mint, coriander sesame seeds, green “aguachile” sauce, avocado & sikil pak



Pulpo con jitomate, pepino cebolla, menta, cilantro, guacamole y salsa roja tatemada

Octopus with tomato, cucumber onion, mint, coriander guacamole & red “tatemada” sauce



Camarón, cebolla, tomate chile jalapeño, rábano mayonesa de camarón chipotle y cremoso de aguacate

Shrimp, onion, tomato, jalapeño chili, radish, chipotle chili shrimp mayonnaise & avocado mousse



Pescado molido, zanahoria rallada, mayonesa de jalapeño, cebolla blanca chile jalapeño, jitomate y cremoso de aguacate

Grounded fish, shredded carrot, lime juice, jalapeño chili mayonnaise, onion tomato & avocado mousse



Mariscos con jitomate, chile jalapeño, cebolla, menta cilantro y guacamole

Seafood with tomato, jalapeño chili, onion, coriander & guacamole



Atún con guacamole, salsa ponzu y poro frito

Tuna with guacamole, ponzu sauce & fried leeks



Jaiba con jitomate, chile jalapeño, cebolla, cilantro mayonesa de chiles toreados y guacamole

Crab meat with tomato, jalapeño chili, onion, “toreado” chili mayonnaise & guacamole



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



SIN GLUTEN
GLUTEN FRE



SIN LACTEOS
DAIRY FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

CEVICHE S

(160gr)

Atún con ponzu, rábano, cebolla, mousse de aguacate, chile serrano y poro frito

Tuna with ponzu sauce, radish, onion, avocado mousse, serrano chili & fried leek

Ceviche de mariscos tradicional con jitomate pepino, cebolla, cilantro y mousse de aguacate

Traditional seafood ceviche with tomato, cucumber onion, coriander & avocado mousse

Ceviche mixto de mariscos con leche de tigre chaya y aguacate

Mixed seafood ceviche with Chaya “leche de tigre” & avocado

Ceviche de pescado con salsa verde tatemada y mousse de aguacate

Fish ceviche with charred green sauce & avocado mousse

Ceviche mixto de mariscos con zanahoria pepino cebolla, aceite de chiles y mousse de aguacate

Mixed seafood ceviche with carrot, cucumber, onion chili oil & avocado mousse

Ceviche de setas con pimientos, limón, cebolla y mousse de aguacate

Mushroom ceviche with pepper, lemon, onion & avocado mousse

Coctel de camarón con aguacate

Shrimp cocktail with avocado

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY



Camarones (4 pzas) / Shrimps (4 pcs) (160gr)

Ostiones (3 piezas) / Oysters (3 pcs)

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)

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

Pescado entero “A la Talla” con arroz cremoso y vegetales (500gr)
“A la Talla” Fish with creamy rice & vegetables (500gr)



Langosta fuera de temporada
Lobster – Out of Season



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



SIN GLUTEN
GLUTEN FRE



SIN LACTEOS
DAIRY FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING