



# ALBERCA

## POOL

En armonía con nuestra filosofía de *redefinir el bienestar*, este menú ha sido cuidadosamente diseñado para nutrir el cuerpo, calmar la mente y honrar la conexión con la naturaleza.

Cada platillo resalta ingredientes frescos y de origen consciente, muchos cultivados en nuestros Ka'anche's o provenientes de productores locales comprometidos con prácticas sostenibles.

Disfrute de un menú con platillos frescos y equilibrados, pensado para acompañar el fluir del agua, el sol y la tranquilidad del entorno.

*In keeping with our philosophy of redefining wellness, this menu has been carefully designed to nourish the body, calm the mind, and honor our connection with nature.*

*Each dish highlights fresh, consciously sourced ingredients, many of which are grown in our Ka'anche's (Mayan gardens) or sourced from local producers committed to sustainable practices.*

*Enjoy a menu of fresh, balanced dishes designed to complement the flow of water, the sun, and the tranquility of the surroundings.*



Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene. Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados.

\*Si usted desea algún platillo fuera de la carta, consulte con su mesero y haremos todo lo posible para prepararlo.

\*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

\*\*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

*Our food is prepared under strict hygiene standards and norms. All produce from the sea comes from sustainable projects that work under internationally accepted standards.*

*\*If you want a dish not on the menu, ask your waiter and we will do everything possible to prepare it.*

*\*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included.*

*\*\* Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.*

## SNACKS

Tradicional guacamole, pico de gallo, cilantro y rabanos

*Traditional guacamole, "pico de gallo", local cilantro and radishes*

Sencillo | Simple: \$ 335 ✓ ① ②

Con castacán | With fried pork skin: \$ 415 ① ②

Jocoque con za'atar, pan naan, aceitunas y aceite de olivo

*Labneh with olives, za'atar, naan bread, olive oil*

\$ 360 ① ②

Sikil Pak, pasta de pepita de calabaza tostada con cebolla y cilantro

*"Sikil Pak", roasted pumpkin seed, onion and cilantro paste*

\$ 290 ✓ ① ②

Tacos dorados (pollo, queso o papa con chorizo) para ahogar con salsa verde cremosa, crema ácida, aguacate y queso

*Fried "tacos dorados" (chicken, cheese or potato with "chorizo") with green salsa to dip with sour cream, avocado and local cheese*

\$ 345 ②

## CRUDOS | RAW SELECTIONS

Aguachile de camarón (90g) con salsa verde tatemada, cebollas, pepino, aguacate y cilantro

*Shrimp (90g) with roasted green sauce, onions, cucumber, avocado, and cilantro*

\$ 480 ① ②

Sashimi de atún (90g) aguacate, salsa ponzu y chips de arroz con alga nori

*Tuna sashimi (90g) avocado, ponzu sauce, and rice chips with nori seaweed*

\$ 585 ① ②

Tostada de atún (50g) con mayonesa de chile meco, salsa macha y aguacate

*Tuna tostada (50g) with chili mayonnaise, macha sauce and avocado*

\$ 395 ① ②



## CONFORT

Cemita de pollo <sup>(90g)</sup>, aguacate, chipotles en escabeche y quesillo

*Mexican chicken "cemita" <sup>(90g)</sup> avocado, pickled chipotle and "quesillo" cheese*

\$ 625

Hamburguesa de res <sup>(180g)</sup> con carne de wagyu mexicano cebollitas asadas, queso asadero, mostaza y pepinillos de la casa

*Mexican beef wagyu Burger <sup>(180g)</sup> with roasted onions, asadero cheese, homemade mustard and pickles*

\$ 690

## NIXTAMAL

Tacos de rib eye <sup>(100g)</sup> pimiento, cebolla, champiñones, guacamole y pico de gallo

*Rib eye tacos <sup>(100g)</sup> bell pepper, onion, mushrooms, guacamole and "pico de gallo"*

\$ 435  

Tacos o panuchos de cochinita pibil <sup>(140g)</sup> con cebolla encurtida

*Underground cooked cochinita pibil <sup>(140g)</sup> tacos or panuchos with pickled onion*

\$ 480  

Tacos de minilla de pesca local a la vizcaína con mayonesa de chile habanero y xnipec

*"Vizcaina" fish quesadillas with habanero mayonnaise and "xnipec"*

\$ 425  

Tacos de camarón a la diablo con frijol refrito, aguacate y elegir de tortilla de maíz o harina

*"A la "diablo"-style grilled shrimp tacos with bean, avocado, and choice of tortilla (flour or corn)*

\$445 



## PIZZAS

Longaniza de Temozón, queso asadero, aguacate, salsa de habanero, cebolla morada encurtida y cilantro

*"Longaniza" from Temozon, local cheese, avocado, habanero salsa, pickled red onion and cilantro*

\$ 455

Calabaza local con salsa de tomate, requesón de almendra y orégano

*Local pumpkin, tomato sauce, almond cheese and oregano*

\$ 382  

Queso mozzarella, tomate y albahaca

*Mozzarella, tomato and basil*

\$ 382

## SÁNDWICH

Club Sándwich Chablé con queso asadero, huevo, tocino, jamón de pavo, mostaza y mayonesa hecha en casa acompañado de chips de papa

*Chablé Club Sandwich with grilled cheese, egg, bacon, turkey ham, mustard, and homemade mayonnaise, served with potato chips*

\$ 540

Grilled cheese sándwich con mix de quesos y jamón serrano acompañado de encurtidos y chips de papa

*Grilled cheese (asadero and mozzarella) sandwich with serrano ham, pickles, and potato chips*

\$ 560

## POSTRE

Mini tartas de limón con maracuyá y frambuesa

*Lime mini tarts with passion fruit glaze and raspberry*

\$ 358



## CÓCTELES | COCKTAILS

---

### COLA BLANCA

Tequila 7 Leguas, Ancho Reyes, lima, pulpa de guanabana,  
jarabe natural

*Tequila 7 Leguas, Ancho Reyes, lima, soursop pulp, syrup*  
\$ 350

### CO - CAY

Tequila Don Julio Blanco, Vermoth Bianco, limón,  
naranja agria, chia

*Tequila Don Julio Blanco, Vermoth Bianco, lemon,  
sour orange and chia*  
\$ 300

### TEPACHE

Tequila 7 Leguas, tepache de jengibre, lima  
*Tequila 7 Leguas, ginger "tepache" (fermented pineapple),  
lime*  
\$ 250

### SOUR - LOTE

Mezcal Lost Explorer, maracuyá, jarabe de maíz  
*Mezcal Lost Explorer, passion fruit, corn syrup*  
\$ 300

### CHABLÉ - VICE

Tequila Dobel Diamante, aceite de coco, piña, oleo cítrico,  
gomita de fresa  
*Tequila Dobel Diamante, coconut oil, pineapple, citric oil,  
strawberry gommy*  
\$ 350

### X - BATÚN

Vodka, piña, limón, jarabe de pepino  
*Vodka, pineapple, lemon, cucumber syrup*  
\$ 200

### KIIMIL

Ron Captain Morgan, Vodka, piña, jarabe de papaya con café  
*Ron Captain Morgan, Vodka, pineapple, papaya  
with coffee syrup*  
\$ 250

\*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA  
\*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included"



## CÓCTELES | COCKTAILS

---

### MANHATTAN

Whisky Bullet, vermouth, bitter  
*Whisky Bullet, vermouth, bitter*  
\$ 290

### BEES - KNESS

Gin Condesa, limón amarillo, miel  
*Gin Condesa, lemon, honey*  
\$ 250

### CORPSE REVIVER NO.2

Gin Condesa, Chablé chardonnay, st. Germain, limón  
*Gin Condesa, Chablé chardonnay, st. Germain, lime*  
\$ 350

### BAMBOO

Jerez, Vermouth, bitter cítrico  
*Jerez, Vermouth, citric bitter*  
\$ 250

### SIDE CAR

Brandy Torres, Cointreau, limón  
*Brandy Torres, Cointreau, lime*  
\$ 250

### LEMON DROP MARTINI

Vodka Ketel One, cointreau, limón  
*Vodka Ketel One, cointreau, lime*  
\$ 320

### GIMBLET

Gin Condesa Rosa, jarabe, limón  
*Gin Condesa Rosa, syrup, lime*  
\$ 250

### ÚLTIMA PALABRA

Mezcal Espadín, Chartreuse verde, ancho reyes verde, limón  
*Mezcal Espadín, Chartreuse verde, ancho reyes verde, lime*  
\$ 300

\*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA  
\*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included"



## CLÁSICOS | CLASSICS

---

### INDUSTRY SOUR

Fernet, Chartreuse verde, limón, jarabe natural  
*Fernet, Chartreuse verde, lime, syrup*  
\$ 300

### HUGO SPRITZ

St. Germain, cava, agua mineral  
*St. Germain, cava, sparkling water*  
\$ 300

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, licor de café  
*Vodka, espresso, coffee liquor*  
\$ 250

### OLD FASHIONED

Bourbon Bullet, bitter, jarabe natural  
*Bourbon Bullet, bitter, syrup*  
\$ 380

### PALOMA

Tequila blanco, cordial de toronja, limón, agua mineral  
*Tequila blanco, grapefruit cordial, lime, sparkling water*  
\$ 280

### NEGRONI

Gin Condesa, campari, vermouth  
\$ 330

### CÓCTEL NO. 2

Bourbon Bullet, licor de violetas, vermouth, bitter  
*Bourbon Bullet, violet liquor, vermouth, bitter*  
\$ 400

### CARAJILLO

Licor 43, espresso  
\$ 350

\*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA  
\*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included"



## MÓCTELES | MOCKTAILS

---

### AIRES DE IZAMAL

Mix de cítricos, té de lemon grass, jarabe de maracuyá  
*Mix of citrics, lemon grass tea, passion fruit syrup*  
\$ 250

### CHA'IIK - SOUR

Té de bugambilia, limón, aquafaba, jarabe de romero  
*Bugambilia tea, lemon, aquafaba, rosemary syrup*  
\$ 250

\*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA  
\*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included"

