

LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

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

ENSALADAS
SALADS

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

WRAPS

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

HAMBURGUESAS
HAMBURGERS

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

TACOS

por pieza | per piece

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

FLATBREADS

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



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.

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)

\$480
- 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

\$400
- Pan integral con variedad de quesos y aguacate

Cheese sandwich with whole grain bread & avocado

\$440

T I R A D I T O S

\$500 (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)

\$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 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) \$510

Pescado/Fish (120gr) \$510

Verde / Green

Camarón / Shrimp (105gr) \$510

Pescado/Fish (120gr) \$510

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

\$430
- Pulpo con jitomate, pepino cebolla, menta, cilantro, guacamole y salsa roja tatemada

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

\$490
- 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

\$490
- 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

\$490
- Mariscos con jitomate, chile jalapeño, cebolla, menta cilantro y guacamole

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

\$490
- Atún con guacamole, salsa ponzu y poro frito

Tuna with guacamole, ponzu sauce & fried leeks

\$490
- Jaiba con jitomate, chile jalapeño, cebolla, cilantro mayonesa de chiles toreados y guacamole

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

\$490



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.

CEVICHE S

(160gr)

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>	\$600	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>	\$550
Ceviche mixto de mariscos con leche de tigre chaya y aguacate <i>Mixed seafood ceviche with Chaya “leche de tigre” & avocado</i>	\$550	Ceviche de pescado con salsa verde tatemada y mousse de aguacate <i>Fish ceviche with charred green sauce & avocado mousse</i>	\$550
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>	\$550	Ceviche de setas con pimientos, limón, cebolla y mousse de aguacate <i>Mushroom ceviche with pepper, lemon, onion & avocado mousse</i>	\$480
Coctel de camarón con aguacate <i>Shrimp cocktail with avocado</i>	\$600		

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

- 

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