



CASA PRINCIPAL

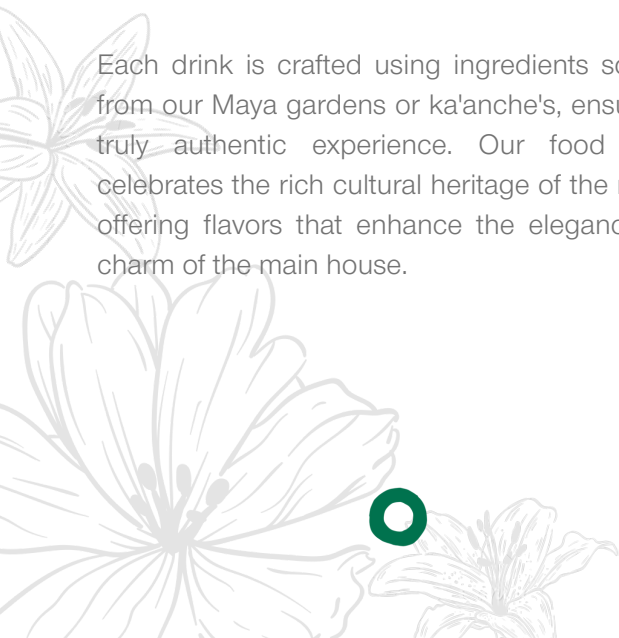
El bar de la casa principal es un espacio donde el encanto del pasado se fusiona con el lujo contemporáneo, un viaje a través del tiempo y la cultura, un refugio donde te podrás desconectar y sumergirte en la magia de la hacienda.

Cada bebida es preparada con elementos seleccionados de nuestros jardines mayas o ka'anche's.

Nuestro menú de alimentos refleja la riqueza cultural y los sabores auténticos de la región, ofreciendo una experiencia gastronómica que complementa la elegancia y el encanto de la casa principal

The bar in the main house beautifully blends the charm of the past with contemporary luxury, creating a unique atmosphere where time and culture intertwine. It serves as a refuge for those looking to disconnect and soak in the magic of the hacienda.

Each drink is crafted using ingredients sourced from our Maya gardens or ka'anche's, ensuring a truly authentic experience. Our food menu celebrates the rich cultural heritage of the region, offering flavors that enhance the elegance and charm of the main house.



COCTELES | COCKTAILS

Temporal

Gin Katún infusionado con hoja de guanábana, guanábana, limón

Gin Katún infused with soursop leaf, soursop pulp, lemon
\$ 300

Sis - Ha

Tequila Casa Dragones Blanco, limón, agua de coco, jarabe de jengibre, agua tónica

Casa Dragones Blanco tequila, lime, coconut water, ginger syrup, tonic water
\$ 273

K'ool

Mezcal The Lost Explorer, Espadín, campari infusionado con fresa y albahaca, vermouth valdespino

Mezcal The Lost Explorer, Espadín, campari infused with strawberry and basil, vermouth valdespino
\$ 350

Chablé - Ya

Sotol Los Magos, cordial Maya: chaya, lima, piña, Xtabentún, limón

Sotol Los Magos, cordial Maya: chaya, lime, pineapple, Xtabentun, lemon
\$ 350

17.05

Mezcal Montelobos, Ensemble, jarabe herbal: romero, ruda, lavanda, limón, agua mineral

Mezcal Montelobos, Ensemble, herbal syrup: rosemary, rue, lavender, lemon, sparkling water
\$ 300

MÓCTEL | MOCKTAIL

AIRES DE IZAMAL

Mix de cítricos, té de limón 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"

