



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

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

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

\$ 290 ✓ ① ② ③ ④

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

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

Tostada de atún ^(50g) con salsa chilaca, aguacate y pétalos de cebolla en escabeche

Tuna tostada ^(50g) with chilaca pepper sauce, avocado, and pickled onion petals

\$ 395 ①



CONFORT

Hamburguesa de res ^(180g) con carne de wagyu mexicano, cebollas asadas, queso asadero, mostaza, pepinillos y papas a la francesa
Mexican beef wagyu Burger ^(180g) with roasted onions, asadero cheese, homemade mustard and pickles with french fries
\$ 690

Cemita de pollo ^(90g) aguacate, chipotles en escabeche, quesillo y papas a la francesa
Mexican chicken "cemita" ^(90g) with avocado, pickled chipotle peppers, "quesillo" cheese with french fries
\$ 625

NIXTAMAL

Taco gaonera de picaña de res con aguacate y papas a la francesa ^(3pzs)
Beef "gaonera" taco with avocado and string fries
^(3pcs)
\$ 435 

Tacos o panuchos de cochinita pibil ^(140g) con cebolla encurtida
Underground cooked cochinita pibil ^(140g) with pickled onions
\$ 480  

Tacos de aguacate rebozado, frijol colado, cebolla encurtida y salsa macha
Avocado tacos in tempura, bean purée and pickled onions and "macha" sauce
\$ 285  

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

SÁNDWICHES

Club Sándwich Chablé con queso asadero, huevo, tocino, jamón de pavo, mostaza y mayonesa hecha en casa, acompañado de papas a la francesa
Chablé Club Sandwich with grilled cheese, egg, bacon, turkey ham, mustard, and homemade mayonnaise, served with french fries
\$ 540

Grilled cheese sándwich con mix de quesos y jamón serrano acompañado de encurtidos y papas a la francesa
Grilled cheese (asadero and mozzarella) sandwich with serrano ham, pickles, and french fries
\$ 560

POSTRES | DESSERTS

Tartitas de limón con maracuyá y frambuesa
Lime mini tarts with passion fruit glaze and raspberry
\$ 358

Helados | Ice creams
Vainilla, chocolate de metate, suncho
Vanilla, metate chocolate, marshmallow
\$ 185

Sorbetes | Sorbets
Coco, frutos rojos
Coconut, berries
\$ 185 



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, jugo de limón,
naranja agria, chia

Tequila Don Julio Blanco, Vermoth Bianco, lemon juice,
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, bíter, 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, bíter
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'LIK - 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"

