

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

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
Castacán de pulpo (70gr) <i>“Castacán” crispy Octopus (70gr)</i>	\$290
Pescado al pastor (60gr) <i>Fish “pastor” (60gr)</i>	\$290
Vegetales de la región con hummus <i>Regional vegetables with hummus</i>	\$140

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®


SIN GLUTEN
GLUTEN FRE


SIN LACTEOS
DAIRY FREE


VEGETARIANO |
VEGETARIAN


VEGANO
VEGAN


PESCA SUSTENTABLE
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) <i>Roasted chicken with cucumber “tzatziki” caramelized onion, dehydrated tomato, avocado & lettuce (150gr)</i>	\$480
Pan integral con vegetales, hummus, queso panela asado, aguacate y chips de vegetales <i>Vegetarian sandwich with whole grain bread hummus, roasted panela cheese, avocado & vegetable chips</i>	\$400
Pan integral con variedad de quesos y aguacate <i>Cheese sandwich with whole grain bread & avocado</i>	\$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 <i>Mango, tomatoes, onion cucumber, mint, coriander sesame seeds, green “aguachile” sauce, avocado & sikil pak</i>	\$430	Camarón, cebolla, tomate chile jalapeño, rábano mayonesa de camarón chipotle y cremoso de aguacate <i>Shrimp, onion, tomato, jalapeño chili, radish, chipotle chili shrimp mayonnaise & avocado mousse</i>	\$490	Mariscos con jitomate, chile jalapeño, cebolla, menta cilantro y guacamole <i>Seafood with tomato, jalapeño chili, onion, coriander & guacamole</i>	\$490
Pulpo con jitomate, pepino cebolla, menta, cilantro, guacamole y salsa roja tatemada <i>Octopus with tomato, cucumber onion, mint, coriander guacamole & red “tatemada” sauce</i>	\$490	Pescado molido, zanahoria rallada, mayonesa de jalapeño, cebolla blanca chile jalapeño, jitomate y cremoso de aguacate <i>Grounded fish, shredded carrot, lime juice, jalapeño chili mayonnaise, onion tomato & avocado mousse</i>	\$490	Atún con guacamole, salsa ponzu y poro frito <i>Tuna with guacamole, ponzu sauce & fried leeks</i>	\$490
				Jaiba con jitomate, chile jalapeño, cebolla, cilantro mayonesa de chiles toreados y guacamole <i>Crab meat with tomato, jalapeño chili, onion, “toreado” chili mayonnaise & guacamole</i>	\$490



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®


SIN GLUTEN
GLUTEN FRE


SIN LACTEOS
DAIRY FREE


VEGETARIANO
VEGETARIAN


VEGANO
VEGAN


PESCA SUSTENTABLE
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

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



\$600

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

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



\$550
- Ceviche mixto de mariscos con leche de tigre chaya y aguacate

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



\$550

Ceviche de pescado con salsa verde tatemada y mousse de aguacate

Fish ceviche with charred green sauce & avocado mousse



\$550
- 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



\$550

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

Mushroom ceviche with pepper, lemon, onion & avocado mousse



\$480
- Coctel de camarón con aguacate

Shrimp cocktail with avocado



\$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

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

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.