




## LUNCH

### ENTRADAS / APPETIZERS

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

### ENSALADAS SALADS


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

### WRAPS

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

### HAMBURGUESAS HAMBURGERS

<b>Wagyu con queso mozzarella, mayonesa casera, tomate deshidratado y papas a la francesa (200 gr)</b> Wagyu with mozzarella cheese, homemade mayonnaise, dehydrated tomato & french fries (200 gr)	\$800
--	-------

<b>Portobello, tomate deshidratado, lechugas mixtas, hummus y chips de vegetales (170gr)</b> Portobello, dehydrated tomato, mixed lettuce hummus & vegetables chips (170gr) 	\$500
--	-------

### TACOS

por pieza | per piece

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

### FLATBREADS

<b>Pepperoni (30gr) y queso mozzarella</b> Pepperoni (30gr) and mozzarella cheese	\$420
<b>Jamón serrano (60gr) con arúgula y queso mozzarella</b> Serrano Ham (60gr) with arugula & mozzarella cheese	\$420
<b>Champiñones con setas, aceitunas negras y queso mozzarella</b>  Mushrooms & oyster mushrooms, black olives & mozzarella cheese	\$375
<b>Aguacate, cebollín picado y queso mozzarella</b> Avocado, chopped chives & mozzarella cheese	\$375 
<b>Camarón salteado, longaniza de Valladolid, salsa macha y queso mozzarella (140gr)</b> Stir fried shrimps, "longaniza" from Valladolid "macha" sauce & mozzarella cheese 	\$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 tatziki de pepino, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y aguacate (150gr)** \$480  
*Roasted chicken with cucumber "tatziki" caramelized onion, dehydrated tomato & avocado (150gr)*
- Pan integral con vegetales, hummus, queso panela asado y mezcla de lechugas** \$400  
*Vegetarian sandwich with whole grain bread hummus, roasted panela cheese & mixed lettuce*
- Pan integral con variedad de quesos aguacate y mezcla de lechugas** \$440  
*Cheese sandwich with whole grain bread avocado & mixed lettuce*

**TIRADITOS**

\$500 (1 pieza)

- Salmon con pepino, aguacate, cilantro, chile serrano y jugo de limón (180gr)**  
*Salmon 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 ponzu, 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**

- |   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
| <b>Negro ( con tinta de calamar)</b><br><i>( Squid ink) Black</i> |  | <b>Verde / Green</b>                 |
| <b>Camarón / Shrimp (105gr) \$510</b>                             |  | <b>Camarón / Shrimp(105gr) \$510</b> |
| <b>Pescado / Fish (120gr) \$510</b>                               |  | <b>Pescado/Fish (120gr) \$510</b>    |

**DEL MAR / FROM THE SEA**  
**TOSTADAS**  
(1 pieza) (80gr)

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Mango, jitomate, cebolla pepino, tomatillo, menta cilantro, ajonjolí, aguachile verde, aguacate y sikil pak</b> \$430<br><i>Mango, tomatoes, onion cucumber, mint, coriander sesame seeds, green "aguachile" sauce, avocado &amp; sikil pak</i> | <b>Camarón, cebolla, tomate chile jalapeño, rábano mayonesa de camarón chipotle y cremoso de aguacate</b> \$490<br><i>Shrimp, onion, tomato, jalapeño chili, radish, chipotle chili shrimp mayonnaise &amp; avocado mousse</i>                          | <b>Mariscos con jitomate, chile jalapeño, cebolla, menta cilantro y guacamole</b> \$490<br><i>Seafood with tomato, jalapeño chili, onion, coriander &amp; guacamole</i>                                       |
| <b>Pulpo con jitomate, pepino cebolla, menta, cilantro, guacamole y salsa roja tatemada</b> \$490<br><i>Octopus with tomato, cucumber onion, mint, coriander, guacamole &amp; red "tatemada" sauce</i>   | <b>Pescado molido, zanahoria rallada, mayonesa de jalapeño, cebolla blanca chile jalapeño, jitomate y cremoso de aguacate</b> \$490<br><i>Grounded fish, shredded carrot, lime juice, jalapeño chili mayonnaise, onion, tomato &amp; avocado mousse</i> | <b>Atún con guacamole, salsa ponzu y poro frito</b> \$490<br><i>Tuna with guacamole, ponzu sauce &amp; fried leeks</i>  |
|  |   | <b>Jaiba con jitomate, chile jalapeño, cebolla, cilantro mayonesa de chiles toreados y guacamole</b> \$490<br><i>Crab meat with tomato, jalapeño chili, onion, "toreado" chili mayonnaise &amp; guacamole</i> |



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.

**C E V I C H E S**  
(160gr)

<p><b>Atún con ponzu, rábano, cebolla, mousse de aguacate, chile serrano y poro frito</b> <b>\$600</b> <i>Tuna with ponzu sauce, radish, onion, avocado mousse, serrano chili &amp; fried leek</i></p>	<p><b>Ceviche de mariscos tradicional con jitomate pepino, cebolla, cilantro y mousse de aguacate</b> <b>\$550</b> <i>Traditional seafood ceviche with tomato, cucumber onion, coriander &amp; avocado mousse</i></p>
<p><b>Ceviche mixto de mariscos con leche de tigre chaya y aguacate</b> <b>\$550</b> <i>Mixed seafood ceviche with Chaya "leche de tigre" &amp; avocado</i></p>	<p><b>Ceviche de pescado con salsa verde tatemada y mousse de aguacate</b> <b>\$550</b> <i>Fish ceviche with charred green sauce &amp; avocado mousse</i></p>
<p><b>Ceviche mixto de mariscos con zanahoria pepino cebolla, aceite de chiles y mousse de aguacate</b> <b>\$550</b> <i>Mixed seafood ceviche with carrot, cucumber, onion chili oil &amp; avocado mousse</i></p>	<p><b>Ceviche de setas con pimientos, limón, cebolla y mousse de aguacate</b> <b>\$480</b> <i>Mushroom ceviche with pepper, lemon, onion &amp; avocado mousse</i></p>
<p><b>Coctel de camarón con aguacate</b> <b>\$600</b> <i>Shrimp cocktail with avocado</i></p>	

**PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY**

 
<p><b>Camarones (4 pzas) / Shrimps (4pcs) (160gr) \$1,050</b></p>
<p><b>Manos de cangrejo moro Campechano (250 gr) \$830</b> <i>Stone Crab claws from Campeche</i></p>
<p><b>Almeja chocolata (3 pzas) / Chocolate clams (3 pcs) \$640</b></p>
<p><b>Ostiones (3 piezas) / Oysters (3pcs) \$590</b></p>

**PARRILLADA FAMILIAR / FAMILY STYLE GRILL**


<p><b>Pulpo con vegetales rostizados, ensalada, puré de papa y longaniza de Valladolid (250 gr)</b> <i>Octopus with roasted vegetables, mixed salad, mashed potatoes &amp; longaniza from Valladolid (250 gr)</i></p> <p><b>\$1,250</b></p>
<p><b>Pollo rostizado acompañado de puré de papa, longaniza de Valladolid y espárragos (200 gr)</b> <i>Roasted chicken with mashed potatoes with longaniza from Valladolid &amp; asparagus (200 gr)</i></p> <p><b>\$1,050</b></p>
<p><b>Pescado entero "A la Talla" con arroz cremoso y vegetales (500gr) \$1595</b> <i>"A la Talla" Fish with creamy rice &amp; vegetables (500gr) \$1,595</i></p>



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.