

DESAYUNOS GRILL



Plato de frutas Chable con muesli, granola, yoghurt hecho en casa y miel
Selection of fresh fruits, muesli, granola, homemade yoghurt and local honey

pudding de chia con leche de coco y especias, fruta de la estación y polen de abeja
Coconut milk chia pudding, seasonal fruit and bee pollen

Avena con leche de guayaba e infusión de té chai
Guava - chai oatmeal

Queso de macadamia a la mexicana con cous cous
Macadamia cheese "Mexican style" with cous cous

Enchiladas de jamaica con salsa verde y quesada de nuez de macadamia
Hibiscus flower enchiladas, green sauce and macadamia cheese

Toast de centeno con requesón de almendra y variedad de tomates
Almond soft cheese rye toast with assorted variety of tomatoes

Toast de aguacate con pimienta de tabasco y sal de celestín
Avocado toast, Tabasco pepper and Celestún salt

Toast de pavo con requesón y betabel encurtido
Local turkey breast toast, Mexican soft cheese and pickled beet



SANO | HEALTHY

DESAYUNOS GRILL



Huevos a la cazuela con crema de chícharo y queso de la región (queso cuadro)
"A la cazuela eggs", pea cream and local cheese

Huevo al comal con hoja santa y salsa de chile dulce, frijoles de la olla
Sunny side up eggs with "hoja santa", sweet chili sauce

Omelette de setas con pechuga de pavo al horno y escabeche oriental
Local turkey breast and sauteed spanish mushrooms omelette with "escabeche" sauce

Omelette de claras "motuleño" con caldillo de jitomate, plátano, chícharo y zanahoria
Whites omelette "motuleño" style, tomato sauce, sweet plantain, peas and carrots

Huevos al gusto (revueltos u omelette con: tocino de pavo, lomo de San Cristóbal, a la mexicana, con queso, con variedad de hongos)
Guarniciones a elección: tocino de pavo, lomo de San Cristóbal, jitomate rostizado con sal de mar y requesón, hongos duraznillo con jarabe de agave y ralladura de limón amarillo.



Pancakes con harina de amaranto y compota de xoconostle y jamaica
Amaranth pancakes, hibiscus and xoconostle ((sour prickley pear) compote

Chilaquiles con pechuga de pavo al horno (salsa roja o salsa verde)
Red sauce chilaquiles with oven baked local turkey breast

Canasta de panes con variedad de aderezos dulces y salados (selección de mermeladas hechas en casa, mantequillas, mieles y sikil pak)
Assorted variety of toasts, jams, butters and sikil pak (pumpkin seed spread Yucatan style)



DESAYUNOS GRILL



Mermeladas Hechas en Casa

**(naranja y cardamomo, durazno con vino blanco y vainilla,
xoconostle con canela, frambuesa y tomillo)**

Homemade Jams

(orange cardamom, peach and vanilla with white wine,
xoconostle and cinammon, raspberry and thyme)

Variedad de mantequillas

(De miel, avellanada, cítrica, de calabaza)

Assorted Variety of Butters

(honey butter, citrus butter, brown butter, squash butter)

Selección de mieles de Yucatán

Assorted variety of Yucatan honeys

Guarniciones a Elección para Huevos al Gusto:

Tocino de pavo, lomo de San Cristóbal, jitomate rostizado con sal de mar
y requesón, hongos duraznillo con jarabe de agave y ralladura de limón amarillo

Salsas

Sikil pak verde, sikil pak rojo, salsa roja con chile serrano,
salsa xnipec, salsa tatemada de habanero



SERVICIO | SERVICE

DESAYUNOS GRILL



- Bollo hamburguesa**
- Pan sourdough**
- Pan de centeno - Rye bread**
- Pan multigrano**
- Pan de nueces**
- Pan gluten free**
- Brioche con nibs de cacao**
- Conchas con costra de hueso de ciruela**
- Conchas con costra de almendra**
- Concha con costra de coco**
- Financier con pulpa de fruta**
- Rollo de guayaba**
- Rollo de requesón**
- Croissant**
- Shortbread cookies con hoja santa**
- Muffin de chocolate sin harina (gluten free)**
- Churros chable con frambuesa y dulce de leche de jamaica**



JUICE BAR



JUGOS | JUICE



Naranja, Toronja & Zanahoria

Naranja, Toronja & Zanahoria

Básico | Basic

Pepino, zanahoria, hojas de mostaza y betabel

Pepino, zanahoria, hojas de mostaza y betabel

Desintoxicante de hígado | Liver Detox

Camote, apio y manzana

Camote, apio y manzana

Antioxidante y elimina dolores musculares | Antioxidante y elimina dolores musculares

Jitomates, apio, limón, zanahoria y acelga

Jitomates, apio, limón, zanahoria y acelga

Relajante muscular | Muscle Relaxer

Piña, jamaica, pepino, apio y perejil, pelos de elote

Piña, jamaica, pepino, apio y perejil, pelos de elote

Diurético | Diurético

Brócoli, arúgula, espárrago, apio, pera, pepino

Brócoli, arúgula, espárrago, apio, pera, pepino

Fortificante muscular y fuerte antioxidante | Fortificante muscular y fuerte antioxidante

Coliflor, cranberries, lime, menta, naranja, romero, col

Coliflor, cranberries, lime, menta, naranja, romero, col

Low sugar seasonal citrus fruit | Low sugar seasonal citrus fruit

Manzana, zanahoria, lechuga, ejotes, col de bruselas y col

Manzana, zanahoria, lechuga, ejotes, col de bruselas y col

Producción de insulina y quema de grasa | Producción de insulina y quema de grasa

JUICE BAR

JUGOS O SMOOTHIES | JUICE OR SMOOTHIES



Guayaba, jugo de limón, perejil, jugo de naranja y melón

Guayaba, jugo de limón, perejil, jugo de naranja y melón

Sistema Respiratorio | Nervous System

Kiwi, manzana, piña, melón

Kiwi, manzana, piña, melón

Purificante | Purificante

Naranja, toronja, fresa, arándano, piña y guayaba

Naranja, toronja, fresa, arándano, piña y guayaba

Antigripal | Antigripal

Pera, avena, manzana, lechuga romana, naranja y uvas

Pera, avena, manzana, lechuga romana, naranja y uvas

Sistema nervioso central | Sistema nervioso central

Betabel, limón, naranja, toronja y jengibre

Betabel, limón, naranja, toronja y jengibre

Higado y Vias Biliares | Higado y Vias Biliares

Papaya, kiwi, piña

Papaya, kiwi, piña

Digestion | Digestion

Naranja, arándanos, blueberries, zarzamora y frambuesas

Naranja, arándanos, blueberries, zarzamora y frambuesas

Antioxidante | Antioxidante

Pepino, apio, perejil, nopal, espinaca, naranja o toronja, piña

Pepino, apio, perejil, nopal, espinaca, naranja o toronja, piña

Verde | Verde

Manzana verde, pepino, Kale, limón, menta, espinaca, nopal

Manzana verde, pepino, Kale, limón, menta, espinaca, nopal

Low sugar green juice | Low sugar green juice

Menta, pepino, coco, agua de coco

Menta, pepino, coco, agua de coco

Regulador de pH facial | Regulador de pH facial

JUICE BAR

SMOOTHIES



Pepino, manzana, fresa | Pepino, manzana, fresa

Piña, kale, espinaca, naranja y plátano | Piña, kale, espinaca, naranja y plátano

Agua de cacao | Agua de cacao

MALTEADAS | MILKSHAKES



Aguacate y kiwi con leche de coco | Aguacate y kiwi con leche de coco

Plátano, cacao, jengibre y leche de coco | Plátano, cacao, jengibre y leche de coco

Chai con fresa, leche de coco | Chai con fresa, leche de coco

Manzana verde con hinojo | Manzana verde con hinojo

Especial Del Día | Today's Special

AGUAS | WATERS



Agua de pepino local con naranja agria y lima agria

Agua de pepino local con naranja agria y lima agria

Frozen lemonade con jengibre

Frozen lemonade con jengibre

Especial Del Día | Today's Special

TOPPINGS & SUPERFOODS



Spirulina, wheat grass, moringa, goji berries, chia, jengibre, maca, bee pollen, echinacea
spirulina, wheat grass, moringa, goji berries, chia, jengibre, maca, bee pollen, echinacea

Alfalfa, nopal, perejil, espinaca, chaya, sábila, betabel

Alfalfa, nopal, perejil, espinaca, chaya, sábila, betabel

SNACKS



Tacos de jicama con ensalada rusa de stone crab, crema de kale y horseradish
Stonecrab jicama tacos, horseradish mayonnaise and kale cream

Guacamole estilo "pico de gallo" con xoconsotle y granada
"Pico de gallo" style guacamole, with pomegranate and xoconostle (Mexican prickly pear)

Taco de guacamole con hoja santa
Guacamole taco with "hoja santa"

Espárragos con requesón, aderezo de cilantro y mantequilla de cítricos
Asparagus and Mexican style "soft cheese", coriander and citrus butter dressing

Brochetas de frutas y verduras marinadas
(*pepino, betabel, colinabo, piña, jicama, manzana, sandía*)
Marinated fruits and veggies kebabs (or skewers)

Tacos de lechuga con tabule y manzana
Tabule and apple lettuce "tacos"

Tartara de hamachi con verbena y manzana verde
Hamachi tartare with verbena and green apple juice

Atún marinado y tapenade en tostada de arroz con tinta de calamar
Squid ink rice toast with marinated tuna and tapenade

Codzito de pavo en escabeche, queso de Ocosingo y chiltomate
"Codzito" (Fried taco yucatan style) with local turkey breast in "escabeche",
Ocosingo cheese and "chiltomate"

SNACKS



Panuchos de pato pibil, cebolla encurtida

Duck "pibil style" panuchos (Fried tortilla with beans)

Tostón con pulpo y salsa de clamato

Plantain toast with octopus, clam and tomato sauce

Toast de pato con recado negro y mayonesa de habanero

Duck breast toast with "recado negro" (Dark sauce, yucatan style)
with habanero pepper mayonnaise

Hamburguesa de res waygu con queso cheddar, mayonesa hecha en casa y cebolla caramelizada

Waygu beef burger, cheddar cheese, homemade mayonnaise and caramelized onions

Hamburguesa de lentejas pepino y aderezo de yoghurt

Lentils hamburger, cucumber and yoghurt dressing

Variedad de fries (camote, taro, yuca, chirivia, salsifi, papa) con aderezo de queso cotija, de limón amarillo y de cacao con limón

Assorted variety of fries (sweet potato, taro root, yucca, parsnip, salsifi, potato)
Cotija cheese, lemon & cacao with lemon dressings



ENTRADAS | STARTERS



Salbute de hongos al "ajillo"

Mushrooms with garlic and guajillo chili salbute

Cóctel de nopal con guayaba y xoconostle

Nopal cactus cocktail, with guava and xoconostle (sour prickly pear)

Aguachile negro de pepino blanco con camarón y callo de hacha

White cucumber black aguachile with shrimps and scallops

Panuchos de pato pibil con cebollas encurtidas

Duck "pibil style" panuchos (Fried tortilla with beans), pickled red onion

Tartara de hamachi con verbena y manzana verde

Hamachi tartare with verbena and green apple juice

COMIDAS & CENAS / LUNCH & DINNER



ENSALADAS | SALADS



Ensalada de melón, jitomates heirloom y verdolagas con aderezo de vainilla

Melon, heirloom tomatoes and purslane salad with vanilla dressing

Ensalada Nicoise con corazones de palmito

Nicoise salad with palm hearts

Ensalada de stonecrab con salsa de tomate verde, pepino e hinojo

Green salad with stonecrab, green tomato sauce, cucumber and fennel

Ensalada de raíces con chirivia rostizada, puré de camote morado y aderezo de yoghurt con café

Roots salad with roasted parsnip, purple sweet potato puree, yoghurt and coffee dressing

SOPAS | SOUPS



Caldo de frijol con chochoyotas de plátano macho y jitomate rostizado

Bean soup with plantains and roasted tomatoes

Fondo aromático de lima con pavo en escabeche y pimientos confitados

Traditional Yucatan style Lime Soup with local turkey breast and bell pepper confit

Minestra de verduras locales

Local vegetables minestra

Consomé de pollo con albóndigas de ternera, reducción de oporto y ciruela deshidratada

Chicken broth with veal meatballs, oporto reduction and sundried plum



POSTRE | DESSERT



Tarta de queso con fresas maceradas en vinagre balsámico blanco y sorbete de fresa
Cheesecake with strawberry-white balsamic vinegar compote

Pastel de tres leches con crema de vainilla, frutos rojos y albahaca
Three milk cake, vanilla cream, basil and red fruits

Bizcocho de avellana con crema de mantequilla de café y ganache de chocolate al 70%
Hazelnut biscuit, coffee butter cream and 70% chocolate ganache

Cazuela de chocolate con helado de pinole
Cazuela de chocolate con helado de pinole

Tarta de xoconostle con helado de noni y espuma de jamaica
Sour prickly pear tart, cheese fruit ice cream and hibiscus foam