



REDEFINIENDO EL BIENESTAR

De acuerdo con nuestra filosofía de bienestar, el restaurante de nuestro Spa ofrece comidas balanceadas con menús deliciosos donde los sabores locales son los protagonistas. Hacemos uso de productos locales y de la región, respetando su temporalidad.

Nuestra experiencia culinaria está basada en vegetales y hojas que se cosechan directamente de nuestros Ka'anche's.

Si usted tiene alguna duda, requerimiento específico, puede comunicarse con nuestro departamento de Spa concierge, para poder asistirle.



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

TÉS & INFUSIONES

Jarabe tapatío

Rooibos rojo, manzana, canela, jengibre, muérdago, zacate limón, cárdamomo, clavo, pimienta negra, cáscara de limón y ginseng
Libre de cafeína, favorece el rendimiento físico y la memoria

Yoga en el tajín

Jengibre, manzana, cacao y chile
Libre de cafeína, cardiovascular y favorece el estado de ánimo

María mora

Té blanco Bai Mu Dan, manzana, saúco, flor de jamaica, grosella espinosa, papaya, escaramujo, flor de girasol, y fresa
Teína baja, antioxidante y relajante

Arnim darjeeling

Té negro Darjeeling
Teína alta, cardiovascular y ayuda a tener la mente alerta

Ginseng Tonic

Té oolong y ginseng
Teína media, abre la mente, fortalece y revitaliza

El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud. Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.

TÉS & INFUSIONES

Jasmine yin zhen

Té blanco silver needle con pétalos de jazmín
Teína baja, digestivo, ayuda a reducir el estrés

Mellow golden monkey

Té negro de la provincia de Fujian
Teína alta, cardiovascular y ayuda a mantener la mente alerta

Hera milk wulong

Té oolong de las montañas de Wuyi,
Teína media, adelgazante y renovador

Gris añejo

Té oolong de la provincia de Fujian, té negro, pétalos de rosa, flor de lavanda, romero y extracto de bergamota
Teína alta, elimina el dolor de cabeza, y favorece estado de ánimo

El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud. Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.

DESAYUNO

Fruta del día (73 kcal)

Seleccione la fruta de su preferencia disponible del día

Bowl de cereales orgánicos (205 kcal)

Avena, quinoa, cañihua, coco y leche de almendras con té matcha

Bowl de chía (160 kcal)

Con leche de coco, fruta de temporada, coco y polen de abeja

Bowl de açai (268 kcal)

Con frutos rojos, higo y amaranto

Bowl de plátano (271 kcal)

Con leche de almendras, kiwi, moras, semilla de calabaza y avellanas

Avena con leche de guayaba (474 kcal)

Con infusión de té chai y dátiles

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*

DESAYUNO

Tacos de aguacate y quinoa (383 kcal)

Con zanahoria, salsa tatemada y requesón de almendra

Toast de aguacate (401 kcal)

Con pan gluten free y huevo pochado (1 pza)

Huevos pochados (2 pzas) con salsa de tomate (290 kcal)

Con aguacate y quinoa

Huevos pochados (2 pzas) en salsa verde con nopales

Con ensalada de nuestros ka'anche's (401 kcal)

Huevos pochados (2 pzas) con jamón de pavo (60 g)

Salsa bearnesa y espinaca (520 kcal)

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*

JUGOS

Menta, pepino, coco y agua de coco

Regulador de ph facial (149 kcal)

Limonada con chía (30 kcal)

Agua de coco natural (210 kcal)

SHOTS

- Jengibre y cúrcuma (5 kcal)
- Vinagre de sidra de manzana, aceite de oliva, limón amarillo y pimienta de cayena (95 kcal)
- Vinagre de sidra de manzana, miel de melipona, jengibre y pimienta de cayena (35 kcal)
- Vinagre de sidra de manzana, limón amarillo, canela y Stevia (10 kcal)

TOPPINGS

Alga espirulina

Moringa

Wheat grass

Matcha

Maca

Dátiles

Goji berries

Higo

Ciruela

Cúrcuma

Amaranto

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*

PRINCIPALES

Ensalada de pepino, aguacate y aderezo de miel con semillas de hemp y limón amarillo

Con camarón (120g) (323 kcal)

Con pollo (170g) (527 kcal)

Camarones salteados con ensalada de jícama

con cilantro, lima y ajonjolí (270 kcal)

Mac n' NO cheese con pasta gluten free

nuez de marañón y verduras al vapor (455 kcal)

Ensalada tibia de brócoli, pimiento rojo y huevo

Acompañado de cebolla morada curtida (251 kcal)

Spaghetti de calabaza con tahine

coliflor y chile guajillo (309 kcal)

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*

POSTRES

Mousse de chocolate libre de lactosa (5 pzas)

Con cúrcuma, cacao y frutos rojos (251 kcal)

Barra energética de amaranto y semillas orgánicas

Con chocolate (2 pzas) (1100 kcal)

Galletas de coco gluten free (3 pzas) (217 kcal)

Sorbete de frutos rojos con chía y Stevia (69 kcal)

SMOOTHIES

Aguacate y kiwi con leche de coco (194 kcal)

Plátano, cacao, jengibre y leche de coco (169 kcal)

Cacao, pimienta gorda, pimienta negra y canela (206 kcal)

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*

JUGOS

Pepino, zanahoria, hojas de mostaza y betabel

Desintoxicante de hígado (178 kcal)

Pepino, apio, perejil, nopal, espinaca, naranja y piña

Verde (298 kcal)

Betabel, limón, naranja, toronja y jengibre

Hígado y vías biliares (392 kcal)

Papaya, kiwi y piña

Digestión (178 kcal)

JUGOS DE ESPECIALIDAD

Manzana verde, pepino, kale, limón, menta, espinaca y nopal

Verde bajo en azúcar (159 kcal)

Jitomates, apio, limón, zanahoria y acelga

Relajante muscular (104 kcal)

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*

SOPAS

**Sopa fría de coco, pepino, aguacate,
cilantro y limón** (169 kcal)

Gazpacho de pimiento rojo y tomates (143 kcal)

**Crema de calabaza aromatizada
con albahaca y jengibre con pepita de calabaza** (247 kcal)

Sopa de hongos y algas (188 kcal)

Consomé de cebolla con fideo de arroz (157 kcal)

SNACKS SIN GLUTEN

- Chips de camote y cúrcuma (112 kcal)
- Hummus con crudités de jícama, zanahoria y pepino (581 kcal)
- Sikil pak (pasta de pepita de calabaza) con chips de yuca (292 kcal)
- Guacamole con chía y amaranto (315 kcal)
- Rollo de aguacate con alga nori, mango y quinoa (138 kcal)

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de
impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*

*El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.
Los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de
impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.*