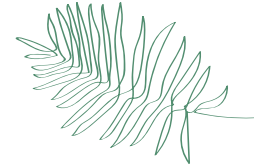


Desayunos/Breakfast



FRUTA DE TEMPORADA - \$240 mx 

Fruta de temporada, yogurt, granola y miel de Yucatán

FRUIT BOWL

Fruits, yogurt, granola and Yucatán honey

HUEVOS AL GUSTO - \$230 mx

Fritos, revueltos, pochados u omelette, servidos con frijol refrito y papas con paprika

EGGS AS YOU LIKE

Fried, scrambled, boiled or omelette, served with fried beans and potatoes with paprika

CHILAQUILES VERDES O ROJOS - \$300 mx

Con queso fresco, salsa verde o roja, cebolla, crema y huevo frito

GREEN OR RED CHILAQUILES

Fried tortilla chips served in a green or red sauce, onion, fresh cheese, cream and fried egg

PAN FRANCES - \$250 mx 

Pan francés con fruta y miel maple

FRENCH TOAST

French toast with fruit and maple syrup

HOT CAKES - \$240 mx

Hot cakes con Nutella o Maple

Hot cakes with Nutella or Maple syrup

CROISSANT TOSTADO - \$220 mx

Con jamón, queso, mantequilla, queso crema, huevo frito, tocino y papas con paprika

CROISSANT TOAST

With ham, cheese, butter, cream cheese, fried egg, bacon and potatoes with paprika side

TOSTADA DE AGUACATE - \$240 mx 

Pan de masa madre con aguacate champiñón al guajillo y ensalada fresca

AVOCADO TOAST

Sourdough bread with avocado, mushroom with guajillo sauce and fresh salad

HUEVOS RANCHEROS - \$240 mx

Huevos fritos sobre tortilla de maíz con salsa de tomate, aguacate, crema, queso y cebolla morada

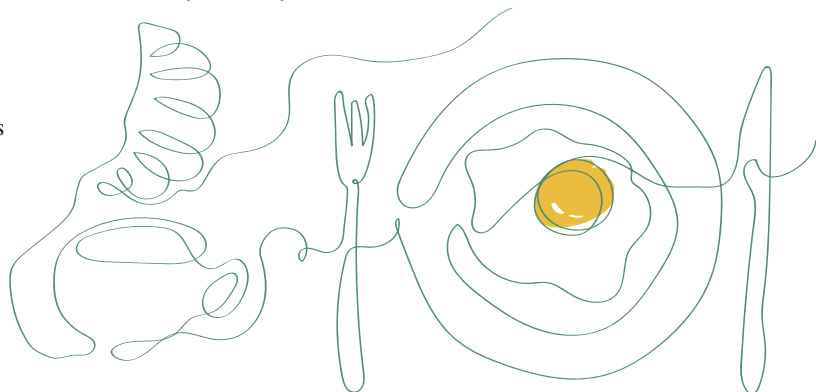
RANCHEROS EGGS

Fried eggs over a corn tortilla with tomato sauce, avocado, cream, cheese and red onion

 Vegetariano/Vegetarian

* Los alimentos que se manejan en este establecimiento cumplen con los mejores estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*All the food and cooking procedures of this restaurant fulfills the essential requirements of quality and hygiene, yet consumption of raw food is responsibility of the client.



A partir de medio día/Starting at noon

Entradas/Starters

MÉXICO LINDO - \$300 mx

Guacamole acompañado con totopos, pico de gallo, chiles toreados

Guacamole served with chips, pico de gallo and mexican blistered peppers

ENSALADA CÉSAR CON POLLO/CAESAR

SALAD WITH CHICKEN - \$290 mx

Mix de lechugas, aderezo César casero, queso parmesano, crotones, pollo a la plancha

Lettuce mix, homemade Caesar dressing, parmesan cheese, crotouns, grilled chicken

ENSALADA MIXTA/GREEN SALAD - \$260 mx

Mix de lechugas, manzana, aguacate, chía y nuez de la india, aderezada con cítricos

Lettuce mix, green apple, avocado, chia and cashew nuts, with a citrus dressing

FRUTA TROPICAL/TROPICAL FRUIT PLATE

- \$160 mx

Sandía, piña, pepino, naranja, acompañada con limón y tajín

Watermelon, pineapple, cucumber, orange, served with lime an chili powder

PAPAS GAJO AL ROMERO/ROSEMARY

POTATOE WEDGES - \$250 mx

Acompañadas con aderezo de queso cheddar

Served with cheddar chesse dressing



Del Mar/Fresh from the ocean

CEVICHE DE PESCA LOCAL/LOCAL FISH CEVICHE - \$390 mx

Cocido al limón, cebolla morada, cilantro, pepino, aguacate, aceite de ajo confitado

Fish marinated in lime, red onion, coriander, avocado, confit garlic oil

TOSTADA DE AGUACHILE DE CAMARÓN/SHRIMP AGUACHILE TOSTADA - \$450 mx

Camarón cocido con limón, salsa verde de aguachile, aguacate y pepino

Shrimp marinated in lime, green aguachile sauce, avocado and cucumber

TOSTADA DE ATÚN CON PONZU/PONZU TUNA TOSTADA - \$360 mx

Atún marinado con ponzu, ensalada de col y mayonesa chipotle

Tuna marinated in ponzu sauce, cabagge mix, chipotle mayo

TOSTADA DE PULPO AL AJILLO/OCTOPUS SAUTEED TOSTADA - \$390 mx

Pulpo salteado al ajillo, láminas de piña fresca, aguacate

Sauteed octopus with guajillo chili oil, fresh pineapple, avocado

VEGETARIANO/VEGGIE - \$340 mx

Verduras a la plancha, champiñones, queso, acompañados de aguacate y chiles toreados

Grilled veggies, mushrooms, cheese, served with avocado and mexican blistered peppers

SOLOMILLO DE RES/SIRLOIN STEAK - \$390 mx

Diezmillo asado con cebolla, mix de pimientos, queso frijol refrito acompañado de aguacate y chiles toreados

Grilled steak, onion, peppers, cheese, fried beans, served with avocado and mexican blistered peppers


FAJITAS DE POLLO/CHICKEN FAJITAS - \$360 mx

Pollo a la plancha con cebolla, mix de pimientos, queso, acompañado de aguacate y chiles toreados

Grilled chicken, pepper, cheese, served with avocado and mexican blistered peppers



Burritos

 Vegetariano/Vegetarian

*Los alimentos que se manejan en este establecimiento cumplen con los mejores estándares de calidad e higiene, sin embargo, el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*All food and cooking procedures of this restaurant fulfills the essential requirements of quality and hygiene, yet, consumption of raw food, is responsibility of the client.

Tortería/Sandwiches

SANDWICH DE SOLOMILLO DE RES/

MEXICAN SIRLOIN STEAK SANDWICH - \$360 mx

Solomillo de res asado con cebolla, pimientos y queso fundido acompañado de salsa taquera, chiles toreados y limón

Grilled Sirloin steak, onion, peppers, and cheese, served with mexican blistered peppers and lime

SANDWICH PO-BOY DE CAMARÓN/

TEMPURA SHRIMP SANDWICH - \$380 mx

Camarones tempura, mix de col, acompañado de crudités y salsa tártara

Tempura shrimp (crispy coating), cabbage mix, served with crudites and tartar sauce

SANDWICH CUBANO - \$360 mx

Cerdo marinado por 24 horas con queso gratinado y mantequilla sobre pan tipo chapata acompañado con ensalada de manzana verde

Grilled pork marinated for 24 hours, cheese, butter in a ciabatta bread served with green apple salad

HAMBURGUESA TROPICAL/

TROPICAL BURGER - \$340 mx

Hamburguesa de res con lechuga, cebolla caramelizada, tomate y queso, acompañada de papas fritas

Beef burger with lettuce, caramelized onion, tomato and cheese, served with fries

TACO GOBERNADOR DE CAMARÓN/ SHRIMP "GOBERNADOR" TACO - \$350 mx (3 pz)

Camarones a la plancha, cebolla, chile poblano, tocino, queso gratinado y salsa gobernador en tortilla de maíz
Grilled shrimp, onion, poblano pepper, bacon, cheese and chipotle sauce served in corn tortilla

QUESABIRRIAS/BEEF BIRRIA QUESADILLA - \$360 mx (3 pz)

Birria estilo Jalisco, cebolla, cilantro, acompañada de salsa verde taquera y chiles toreados

Beef birria Jalisco style, onion, coriander served with green sauces and mexican blistered peppers

Taquería/Tacos



TACOS ESTILO BAJA/BAJA STYLE TACOS - (3 pz)

Tempura, mix de col, mayonesa chipotle, limón, salsa verde

Tempura style (crispy coating), cabbage mix, chipotle mayo, lime, green sauce

PESCADO/FISH - \$360 mx

CAMARÓN/SHRIMP - \$390 mx



KID'S MENU



\$210 mx Burger with ham, cheese & fries

Hamburguesa con jamón, queso y papas fritas

\$190 mx Chicken Sandwich, grilled chicken, ham, cheese, lettuce & fries

Sandwich de pollo, pollo a la plancha, jamón, queso, lechuga y papas fritas

\$150 mx Mac & Cheese
Macarrones con queso

\$160 mx French fries
Papas fritas

Chicken nuggets with mayo, \$190 mx

ketchup & fries

Nuggets de pollo con mayonesa, catsup y papas fritas

Cheese fingers, manchego sticks, \$180 mx
mayo, ketchup & fries

Dedos de queso manchego, mayonesa, catsup y papas fritas

Ham & Cheese quesadillas, \$190 mx
with flour tortilla, lettuce & sour cream

Quesadillas de jamón y queso, con tortilla de harina, lechuga y crema

Postres/Desserts

CHURROS - \$170 mx

Espiral de churro rebozado en canela y azúcar morena con mix de frutos rojos y crema de avellanas

Mexican churro with cinamon and sugar, served with berries and hazelnut cream

BROWNIE DE CHOCOLATE - \$180 mx

Brownie acompañado con una bola de helado

Chocolate brownie served with a scoop of ice cream

HELADO/ICE CREAM - \$190 mx (3 pz)

Chocolate, Vainilla o Coco

Chocolate, Vanilla or Coconut

House Cocktails \$320 mx

MEZCAL FLOWER

Mezcal Espadín, jugo de piña, reducción de jamaica, jugo de limón, miel de agave, escarchado con sal de jamaica

Mezcal Espadín, pineapple juice, hibiscus syrup, lime juice, agave syrup, hibiscus salt rim

MAYAN SUNSET

Vodka, Aperol, jugo de toronja, jugo de limón, jarabe natural

Vodka, Aperol, grapefruit juice, lime juice, syrup

TILA BERRY

Xila, tequila, reducción de zarzamora, jugo de piña, jugo de limón, jarabe natural

Xila liquor, tequila, blueberries syrup, pineapple juice, lime juice, syrup

ROSA MEXICANO

Mezcal Espadín, Xila, jugo de sandía, jugo de limón, reducción de romero, escarchado con Tajín

Mezcal Espadín, Xila liquor, watermelon juice, lime juice, rosemary syrup, chili powder rim

RAMZ TONIC

Gin, tónica, láminas de pepino, rodajas de toronja, rodajas de limón, semilla de cardamomo

Gin, tonic, sliced cucumber, sliced grapefruit, sliced lime, cardamom seeds

GREEN SOUR

Whiskey macerado con manzana verde, jugo de limón, extracto de jengibre, canela, jarabe natural

Whiskey macerated with green apple, lime juice, ginger syrup, cinnamon, natural syrup

CHAK RUM

Ron, reducción de frambuesa, jugo de limón, hierbabuena, agua mineral

Rum, raspberry syrup, lime juice, spearmint, sparkling water

Bebidas/Drinks

Jugo fresco/Fresh juice \$130 mx

2 ingredientes/2 ingredients \$140 mx

Refresco/Soda \$110 mx

Agua/Water 473 ml - \$135 mx

Agua mineral/
Sparkling water 473 ml \$145 mx

Cerveza/Beer \$135 mx

Destilados/Spirits

Tequila

Centenario Plata \$290 mx \$2,800 mx

Maestro Dobel Diamante \$350 mx \$4,100 mx

Don Julio 70 \$350 mx \$4,100 mx

Don Julio Reposado \$320 mx \$3,900 mx

Mezcal

Macho Silvestre Espadín joven \$250 mx \$2,800 mx

11:11 Ensamble Espadín-Coyote \$330 mx \$3,500 mx

Almas Triunfantes Ensamble
Tepestate-Madrecuishe-Jabalí \$490 mx \$4,900 mx

Ron

Havana 7 años \$280 mx \$2,800 mx

Zacapa \$390 mx \$4,850 mx

Vodka

Grey Goose \$340 mx \$4,000 mx

Belvedere \$340 mx \$4,000 mx

Whiskey

Macallan 12 años \$450 mx \$5,200 mx

Buchanan's \$320 mx \$3,500 mx

Jack Daniels \$280 mx \$3,100 mx

Gin

Bombay \$290 mx \$3,100 mx

Hendrick's \$340 mx \$3,900 mx

Classic Cocktails \$290 mx

Margarita, Margarita mezcal,

Mojito, Mimosa, Daikiri,

Piña colada, Caipiriña,

Caipiroska, Bloody Mary

Vino/Wine

Blanco/White \$290 mx \$1,500 mx

Rosado/Rosé \$290 mx \$1,500 mx

Tinto/Red \$290 mx \$1,500 mx

Espumoso/Sparkling \$290 mx \$1,500 mx

Smoothies

\$290 mx

COFFEE SOUL

Café frío, plátano, vainilla, crema de coco y leche de almendras

Iced coffee, banana, vanilla, coconut cream and almonds milk

MAYAN AWAKENING

Naranja, plátano, piña, chaya y miel

Orange, banana, pineapple, chaya and honey

MANGO PARTY

Mango, piña, naranja, maracuyá y gengibre

Mango, pineapple, orange, passion fruit and ginger

DOUBLE APPLE

Manzana, piña, naranja, plátano y gengibre

Apple, pineapple, orange, banana and ginger

UNDER THE SUN

Piña, zanahoria, naranja, plátano y crema de coco

Pineapple, carrot, orange, banana and coconut cream



Coffee shop

Americano	\$60 mx
Espresso	\$60 mx
Doble/Double	\$90 mx
Capuccino	\$90 mx
Moka	\$90 mx
Latte	\$80 mx
Frappuccino	\$90 mx
Macchiatto	\$70 m
Té/Tea	\$60 mx
Té helado/Ice tea	\$70 mx
Americano frío/Ice coffee	\$70 mx
Latte frío/Ice latte	\$90 mx
Carajillo	\$290 mx



unlimited

beach club & restaurant

*Todos nuestros precios son en pesos mxn e incluyen iva.

*All our prices are in pesos and includes taxes.