

# WELLNESS

## REDEFINIENDO EL BIENESTAR

Siguiendo la filosofía de bienestar creamos un concepto único en donde nuestros huéspedes podrán deleitarse de una amplia carta de destilados premium, acompañado de cócteles frescos y naturales de autor que podrán disfrutar en la alberca o jacuzzi de nuestros SPA solo para adultos creando así una Ceremonia de bienestar y relajación.

## REDIFINING WELLNESS

Following the philosophy of wellness, we create a unique concept where our guests can enjoy an extensive menu of premium spirits, accompanied by fresh and natural signature cocktails that they can enjoy in the pool or jacuzzi of our SPA for adults only, thus creating a Ceremony of wellness and relaxation.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene. Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados.

\* Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA

\*\* El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud

Our food is prepared under strict hygiene standards and norms. All produce from the sea comes from sustainable projects that work under internationally accepted standards.

\* Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included

\*\* Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



## JUGOS JUICES

Antigripal / Anti-Flu

Naranja, toronja, fresa, arándano, piña y guayaba

Orange, grapefruit, strawberry, cranberry, pineapple and guava

\$190

Digestión / Digestion

Papaya, kiwi y piña

Papaya, kiwi and pineapple

\$190

Verde / Green

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

Cucumber, celery, parsley, cactus, spinach, orange and pineapple

\$190

Pineapple & Kale

Piña, kale, espinaca, naranja y plátano

Pineapple, kale, spinach, orange and banana

\$180

Coco Shake

Plátano, cacao, jengibre y leche de coco

Banana, cacao, ginger and coconut milk

\$180

## ENTRADAS STARTERS

Tradicional guacamole con cebolla, jitomate, chile serrano y cilantro local

Traditional guacamole with onion, tomato, chili and local cilantro

\$290   

Ensalada Niçoise con jurel ahumado, aceitunas y palmitos

Niçoise salad with smoked yellowtail jack, olives and palm hearts

\$485


Falafel de garbanzo con labneh hecho en casa, cebolla morada y ensalada aromática

Chickpea falafel with homemade labneh, red onion and salad

\$195 

Crispy rice con kampachi picante, salsa de soya, trufa y cebollín

Crispy rice with spicy yellowtail jack, soy sauce, truffle and chives

\$315 

Tostada de camarones con paté de pescado, pepino y salsa ponzu

Shrimp tostada with fish pâté, cucumber and ponzu sauce

\$380

Papas a la francesa con queso Grana Padano y aceite de trufa

French fries with Grana Padano cheese and truffle oil

\$285 



## BOWLS

### Chablé bowl

Arroz al vapor, salsa macha, aguacate, cilantro, kampachi, ajonjolí y salsa ponzu  
Steamed rice, salsa macha, avocado, cilantro, yellowtail jack, sesame and ponzu  
sauce 🌱

\$485

### Wellness bowl

Arroz salvaje, chícharos, espárragos, zanahoria, perejil, pechuga de pollo y salsa de  
limón amarillo

Wild rice, peas, asparagus, carrot, parsley, chicken breast and lemon sauce

\$485 🌱

### Oriental bowl

Fideos de arroz, pork belly confitado y salsa agri dulce con soya

Rice noodles, confit pork belly and sweet & sour sauce with soy

\$485 🌱

## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Jaiba de concha suave en tempura de amaranto con kimchi y mayonesa de  
habanero

Amaranth tempura soft shell crab with kimchi and habanero mayonnaise

\$395 🌱

Lobster roll servido en pan brioche con mayonesa de limón amarillo, raíz fuerte y  
mantequilla de ajo

Lobster roll with brioche bread, lemon mayonnaise, horseradish and garlic butter

\$575

Albóndigas de res Wagyu queso Grana Padano con focaccia hecha en casa

Wagyu beef meatballs, Grana Padano cheese with homemade focaccia

\$495

Mac and Cheese con chile chipotle y camarones envueltos en tocino

Mac and cheese with chipotle chili and bacon wrapped shrimps

\$435

Sándwich de confit de pato, queso asadero, mostaza y cebolla encurtida

Duck confit sandwich with local cheese, mustard and pickled onions

\$360

## POSTRES DESSERTS

Cheesecake de queso de cabra con sorbete de frutos rojos

Goat cheesecake with berries sorbet

\$345

Mousse de chocolate con helado de cacao y nibs de cacao caramelizados

Chocolate mousse with cacao ice cream and caramelized cacao nibs

\$315 🌱