




BEACH BAR MENU

BOTANERÍA/to share, or not...

MÉXICO LINDO 	\$270 mx
(guacamole, pico de gallo, picante de piña y chiltomate/guacamole, chopped tomatoe, onion and jalapeño, spicy pineapple with chiltomate)	
BOTANITA 	\$220 mx
(hummus de garbanzos y cebolla curtida, pepino con jengibre, aceitunas y limón/pickled onion and chickpeas hummus, cucumber with ginger, olives and lime)	
FRUTAS CON CHILE 	\$180 mx
(jícama, zanahoria, pepino, apio, limón, aderezo blue cheese y valentina/jícama, carrot, cucumber, celery, lime, blue cheese dressing and spicy sauce)	
BROCHETAS DE POLLO	\$290 mx
(brochetas de pollo con verduras/chicken skewer with vegetables)	

CRUDERÍA/fresh from the ocean

CEVICHE DE PESCADO LOCAL ESTILO YUCATECO	\$340 mx
(pescado, limón, tomate, cebolla y cilantro/fish, lime, tomatoe, onion and cilantro)	
AGUACHILE DE CAMARÓN	\$410 mx
(camarón, limón, pepino y jalapeño/shrimp, lime, cucumber and jalapeño)	
TOSTADA DE ATÚN CON CHICHARRÓN	\$320 mx
(atún, chicharrón, tomate, limón, cilantro, cebolla, mayonesa y valentina/tuna, pork rind, tomato, lime, cilantro, onion, mayo and spicy sauce)	
TOSTADA DE PULPO	\$330 mx
(pulpo frito, jengibre, cilantro, limón y cebolla/fried octopus, ginger, cilantro, lime and onion)	

TORTERÍA/let's call it a sandwich

TORTA DE ATÚN	\$330 mx
(atún, tomate, cebolla, cilantro, crema agria y chicharrón/tuna, tomatoe, onion, cilantro, sour cream and pork rind)	
TORTA DE CERDO	\$320 mx
(cerdo asado, limón, habanero, chiltomate y aguacate/baked pork, lime, habanero, chiltomate sauce and avocado)	
TORTA DE RES	\$370 mx
(brisket, leche de coco, curry panang, cebolla curtida, cilantro y lechuga/brisket, coconut milk, curry panang, pickled onion, cilantro and lettuce)	
TORTA DE CAMARÓN TEMPURA	\$380 mx
(camarón tempura, crema agria, tomate, lechuga, aguacate y cilantro/shrimp tempura, sour cream, tomatoe, lettuce, avocado and cilantro)	
TORTA DE PESCADO TEMPURA	\$350 mx
(pescado tempura, crema agria, tomate, lechuga, aguacate y cilantro/fish tempura, sour cream, tomatoe, lettuce, avocado and cilantro)	

TAQUERÍA/you know this one

PUERCO POC CHUC	\$300 mx
(cerdo asado, limón, habanero, chiltomate y aguacate/baked pork, lime, habanero, chiltomate sauce and avocado)	
RES CON COCO	\$350 mx
(brisket, leche de coco, curry panang, cebolla curtida, cilantro y lechuga/brisket, coconut milk, curry panang, pickled onion, cilantro and lettuce)	
TACOS TEMPURA	
(con repollo, rábano, jalapeño, crema agria y cilantro/with cabbage, radish, jalapeño, sour cream and cilantro)	
pescado/fish	\$330 mx
camarón/shrimp	\$360 mx

ACOMPÑAMIENTOS/SIDES

ELOTES AL CAJÚN	\$120 mx
(elotes al cajún con mantequilla/corn qith Cajun seasoning and butter)	
PAPAS AL GRILL	\$160 mx
(papas al grill con crema agria/grilled potato with sour cream)	



* 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.



KID'S MENU



\$190 mx Burger with ham, cheese & fries
Hamburguesa con jamón,
queso y papas fritas

\$180 mx Chicken Sandwich, grilled
chicken, ham, cheese, lettuce & fries
Sandwich de pollo, pollo a la plancha,
jamón, queso, lechuga y papas fritas

\$140 mx Mac & Cheese
Macarrones con queso

\$150 mx French fries
Papas fritas

Chicken nuggets with mayo, \$180 mx
ketchup & fries
Nuggets de pollo con mayonesa,
catsup y papas fritas

Cheese fingers, manchego sticks, \$170 mx
mayo, ketchup & fries
Dedos de queso manchego, mayonesa,
catsup y papas fritas

Ham & Cheese quesadillas, \$180 mx
with flour tortilla, lettuce & sour cream
Quesadillas de jamón y queso, con
tortilla de harina, lechuga y crema

FROM THE BAR

COCTELERÍA CLÁSICA/ CLASSIC COCKTAILS

260 mx

margarita, margarita mezcal, mojito, mimosa, daiquiri, piña colada, caipiriña, caipiroska, bloody mary

HOUSE COCKTAILS

290mx

TILQBERRY

(Licor Xila, tequila Cascahuin, zarzamora, jugo de piña, miel de agave/Xila liquor, Cascahuin tequila, blackberry, pineapple juice, honey syrup)

RAMZ TONIC

(Gin, tónica, láminas de pepino, rodajas de toronja, rodajas de limón, cardamomo/ Gin, tonic, sliced cucumber, sliced grapefruit, sliced lime, cardamom)

PINEAPPLE EXPRESS

(gin GM, jugo de piña, jengibre, romero, miel de agave/GM gin, pineapple juice, ginger, rosemary, agave syrup)

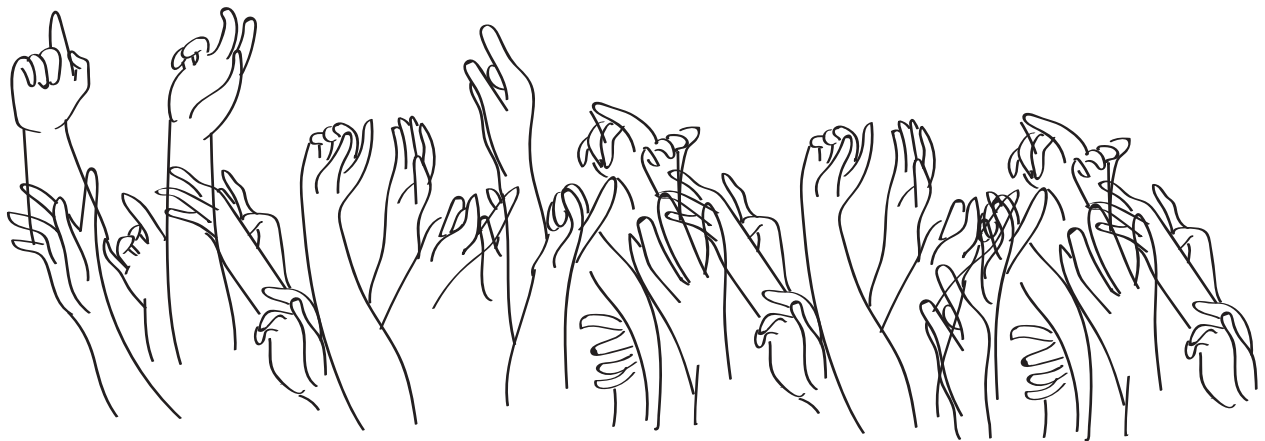
FLAMINGO

(mezcal Unión, jugo de toronja, miel de agave/Union mezcal, grapefruit juice, honey syrup)

COCO FEE

(café cold brew Chale, ron, licor Kalani, jugo de piña, jarabe de agave, licor de coco/ Chale cold brew, rum, Kalani liquor, pineapple juice, agave syrup, coconut liquor)

#letshaveacoco



CERVEZA/BEER

120 mx

SODA

100 mx

AGUA/WATER

Natural 473 ML.

120 mx

Mineral 473 ML.

130 mx

CERVEZA ARTESANAL/ CRAFT BEER

140 mx

Allende: Golden ale & Brown ale

JUGOS FRESCO/ FRESH JUICE

120 mx

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

*All our prices are in pesos and includes taxes.

SMOOTHIES 220 mx

MAYAN DETOX

(naranja, piña y chaya/orange, pineapple and chaya)

MANGO CITRUS

(mango, piña, limón, naranja, jengibre y menta/mango, pineapple, lime, orange, ginger and mint)

PAPAYA DIAVOLA

(toronja, piña, fresa y papaya/grapefruit, pineapple, strawberry and papaya)

PIÑA TON

(naranja, zanahoria, piña y plátano/orange, carrot, pineapple and banana)

GINGER APPLE

(piña, manzana y jengibre/pineapple, apple and ginger)

VINO/WINE

BLANCO/WHITE

		
Indigo Eyes USA Chardonnay	265 mx	1,290 mx
Frico Bianco ITA Friuliano/Chardonnay	265 mx	1,290 mx
Indigo Eyes USA Sauvignon Blanc	265 mx	1,290 mx
Mezza Corna ITA Moscato Giallo		1,390 mx

ROSADO/ROSÉ

Le Poussin Rosé FR Grenache	265 mx	1,290 mx
Yellow Tail AUS Rosé	265 mx	1,290 mx

TINTO/RED

Surco 2.7 MEX Cabernet Sauvignon		1,290 mx
--	--	----------

ESPUMOSO/ SPARKLING

Yellow Tail Bubbles AUS Espumoso	265 mx	1,290 mx
Moët Chandon FRA Champagne Brut		3,500 mx

DESTILADOS/SPIRITS

MEZCAL

		
Ojo de Tigre-Espadín/ Tobala	250 mx	2,950 mx
211-Salmania	350 mx	4,100 mx
Unión /Espadín	250 mx	2,950 mx
Gem and Bolt-Espadín/ Damiana	350 mx	4,100 mx
Santa Pedrera-Espadín/ Tobala	350 mx	4,100 mx
Espíritu Lauro Reposado- Reposado Espadín y San Matín	470 mx	5,550 mx
Agua de Ataranta- Madre Cuishe	510 mx	6,050 mx
Agua de Ataranta-Jabalí	625 mx	7,450 mx
Don Mateo Pechuga- Cupreata con Pechuga	450 mx	5,300 mx

TEQUILA

Don Julio Reposado	285 mx	3,350 mx
Don Julio Añejo	295 mx	3,450 mx
Don Julio 70 cristalino	320 mx	3,700 mx
Casahuín Reposado	240 mx	2,800 mx
Casahuín Plata	270 mx	3,150 mx

GIN

Hendrick's	310 mx	3,650 mx
Bobby's	560 mx	6,500 mx

RON/RUM

Habana 7 años	250 mx	2,950 mx
Zacapa 23 años	380 mx	4,450 mx

WHISKY

Macallan 12 años	360mx	4,250 mx
Black Label	290mx	3,350 mx
Jack Daniel's	250mx	2,950 mx

VODKA

Grey goose	320mx	3,750 mx
Belvedere	320mx	3,750 mx
Titos	360mx	4,250 mx

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

*All our prices are in pesos and includes taxes.