

LUNES BEACH GRILL

Nuestras parrilladas en la playa se ofrecen para brindarles a nuestros huéspedes ese tiempo para disfrutar una agradable cena con los pies en la arena. El equipo culinario ha creado el menú con ingredientes locales de la Riviera Maya. Estamos felices de brindar la experiencia del servicio "Family Style" donde podrá compartir con sus amigos y familiares.

PRIMER TIEMPO

Betabel parrillado, tomate cherry, queso de cabra, cebollín, vinagreta de limón y jalapeño

Almeja Chocolate con mayonesa de sambal parrillada, colas de cebolla

Camarones jumbo, sikil pak, aceite de cebollín

SEGUNDO TIEMPO

Zanahoria baby parrillada, glaze de naranja, cilantro, perejil, albahaca fresca

Flores de **Coliflor** con mayonesa de chimichurri

Pescado marinado en tepache, con láminas de poro parrillado, mantequilla avellanada

Filete de Res con salsa de 5 chiles y puré de papa

POSTRE

Brownie de chocolate y nuez, helado de crema de cacahuete

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUIDO

Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

MONDAY NIGHT AT THE BEACH

Our grills on the beach are offered to give our guests that time to enjoy a pleasant dinner with their feet in the sand. The culinary team has created the menu with local ingredients from the Riviera Maya. The "Family Style" service is one we believe in. Breaking bread with your friends and family is something to be appreciated. We are happy to share this experience with you.

PRIMER TIEMPO

Grilled **Beets**, cherry tomatoes, goat cheese, chives, lime jalapeño vinaigrette

Chocolate Clam with grilled Sambal mayonnaise, onion tails

Jumbo **Shrimp**, sikil pak, chive oil

SEGUNDO TIEMPO

Grilled **Baby Carrot**, orange glaze, coriander, parsley, fresh basil

Cauliflower Florets with chimichurri mayonnaise

Catch of the Day marinated in tepache, with grilled leek flakes, hazelnut butter

Beef Steak with 5 chilli sauce and mashed potatoes

POSTRE

Chocolate Nut **Brownie** and Peanut Butter Ice Cream

PRICE \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUDED

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Price are in Mexican Pesos, tax included.

MARTES BEACH GRILL

Nuestras parrilladas en la playa se ofrecen para brindarles a nuestros huéspedes ese tiempo para disfrutar una agradable cena con los pies en la arena. El equipo culinario ha creado el menú con ingredientes locales de la Riviera Maya. Estamos felices de brindar la experiencia del servicio "Family Style" donde podrá compartir con sus amigos y familiares.

PRIMER TIEMPO

Ensalada Panzanella con queso de cabra, tomate rostizado y pesto de Chaya

Ceviche "Yucatán" mixto, con axiote, pepino y cilantro

Guacamole con totopos de tortilla azul

SEGUNDO TIEMPO

Pulpo en adobo con salsa de tuétano

Pollo marinado en recado blanco y naranja agria

Bavette de res con salsa verde italiana

Tubérculos a la parrilla con Cajún

Gratín de **Camote** y ajo confitado

POSTRE

Tarta de Limón con merengue flameado

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUIDO

Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

TUESDAY NIGHT AT THE BEACH

Our grills on the beach are offered to give our guests that time to enjoy a pleasant dinner with their feet in the sand. The culinary team has created the menu with local ingredients from the Riviera Maya. The "Family Style" service is one we believe in. Breaking bread with your friends and family is something to be appreciated. We are happy to share this experience with you.

PRIMER TIEMPO

Panzanella salad with goat cheese, roasted tomato and Chaya pesto

Mixed "Yucatán" **Ceviche**, with axiote, cucumber and coriander

Guacamole with blue tortilla chips

SEGUNDO TIEMPO

Marinated **Octopus** with bone marrow sauce

Chicken marinated in blackened white and sour oranges

Beef Bavette with Italian herb sauce

Grilled **Root Vegetables** with Cajun spice

Sweet Potato and Garlic Confit Gratin

POSTRE

Lemon Tart with flamed meringue

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUDED

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Price are in Mexican Pesos, tax included.

MIÉRCOLES BEACH GRILL

Nuestras parrilladas en la playa se ofrecen para que nuestros huéspedes se tomen el tiempo de disfrutar una agradable cena con los pies en la arena. Nuestro equipo culinario ha creado el menú con ingredientes locales de la Riviera Maya. Estamos felices de poder brindarles una experiencia "Family Style" donde todo se sirve al centro para compartir con amigos y familiares.

PRIMER TIEMPO

Ensalada de Lechuga Hidropónica con nueces tostadas y aderezo de champagne.

Ceviche Mixto "Peruano" con camote y elote crujiente

Antipasto de **Vegetales** con pesto de perejil y albahaca

SEGUNDO TIEMPO

Dorado parrillado a "la Talla" con tortilla hecha a mano

Pollo de leche con chimichurri

Brisket con salsa de morillas

Papas Rostizadas al limón

Arroz con Mejillones y Azafrán

POSTRE

Variedad de **helados y sandwich de helado**

PRECIO \$1800MXN
"ALL INCLUSIVE" INCLUIDO

Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

WEDNESDAY NIGHT AT THE BEACH

Our grills on the beach give our guests that time to enjoy a pleasant dinner with their feet in the sand. The culinary team has created the menu with local ingredients from the Riviera Maya. The "Family Style" service is one we believe in. Breaking bread with your friends and family is something to appreciate and cherish. We are happy to share this experience with you.

FIRST COURSE

Hydroponic Lettuce Salad with toasted walnuts and champagne dressing

Ceviche "Peruvian" with sweet potato and crunchy corn

Vegetable Antipasto with parsley and basil pesto

SECOND COURSE

Grilled **Dorado "la Talla"** with handmade tortilla

Chicken with chimichurri

Brisket with morel sauce

Lemon Roasted Potatoes

Rice with Mussels and Saffron

DESSERT

Lemon Tart with flamed meringue

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUDED

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Price are in Mexican Pesos, tax included.

JUEVES BEACH GRILL

Nuestras parrilladas en la playa se ofrecen para que nuestros huéspedes se tomen el tiempo de disfrutar una agradable cena con los pies en la arena. Nuestro equipo culinario ha creado el menú con ingredientes locales de la Riviera Maya. Estamos felices de poder brindarles una experiencia "Family Style" donde todo se sirve al centro para compartir con amigos y familiares.

PRIMER TIEMPO

Empanadas de flor de Calabaza con queso Oaxaca y epazote, acompañada de salsa de tomatillo

Tostada de Atún con aguacate, ponzu y sambal.

Ensalada de Espinaca y Chaya con queso roquefort, avellanas caramelizadas y vinagreta balsámico

SEGUNDO TIEMPO

Pollo "Jerk" con elote rostizado

Taco de Pescado estilo "Baja" con Slaw de poblano, aderezo de chipotle y tamarindo.

Rib Eye con puré de camote y salsa de jalapeño y limón

Calabaza Local a la parrilla rellena de quinoa, elote, tomate y queso pecorino

Espárragos al grill

POSTRE

Brownie de chocolate y nuez y helado de crema de cacahuete

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUIDO

Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

THURSDAY NIGHT AT THE BEACH

Our grills on the beach give our guests that time to enjoy a pleasant dinner with their feet in the sand. The culinary team has created the menu with local ingredients from the Riviera Maya. The "Family Style" service is one we believe in. Breaking bread with your friends and family is something to appreciate and cherish. We are happy to share this experience with you.

FIRST COURSE

Squash Blossom Empanadas with Oaxaca cheese and epazote, tomatillo sauce

Tuna Tostada with avocado, ponzu and sambal

Spinach and Chaya Salad with Roquefort cheese, caramelized hazelnuts and balsamic vinaigrette

SECOND COURSE

Jerk Chicken with roasted corn

"Baja" style **Fish Taco** with poblano slaw chipotle and tamarind dressing

Rib Eye with sweet potato mash and jalapeño-lemon sauce

Grilled **Local Squash** stuffed with quinoa, corn, tomato and pecorino cheese

Grilled **Asparagus**

DESSERT

Chocolate Nut Brownie and Peanut Butter Ice Cream

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUDED

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Price are in Mexican Pesos, tax included.

VIERNES BEACH GRILL

Nuestras parrilladas en la playa se ofrecen para que nuestros huéspedes se tomen el tiempo de disfrutar una agradable cena con los pies en la arena. Nuestro equipo culinario ha creado el menú con ingredientes locales de la Riviera Maya. Estamos felices de poder brindarles una experiencia "Family Style" donde todo se sirve al centro para compartir con amigos y familiares.

PRIMER TIEMPO

"Sikil pak" puré de semilla de Calabaza tostada con totopos de tortilla azul

Ensalada de Sandía comprimida, queso feta y glasé de granada

Ensalada de Romana con aderezo diosa verde, crumble de papa y cebollitas asadas

SEGUNDO TIEMPO

Brochetas de **Camarón** sobre salsa palta y chimichurri negro

NY Steak con salsa persillade, puré de papa y zanahoria

Pesca del Día marinada en tepache con soubise de coco

Coles de Bruselas al grill glaseadas

Camote tatemado con agave y comino

POSTRE

Churros con azúcar y canela, salsa de chocolate y lechera

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUIDO

Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

FRIDAY NIGHT AT THE BEACH

Our grills on the beach give our guests that time to enjoy a pleasant dinner with their feet in the sand. The culinary team has created the menu with local ingredients from the Riviera Maya. The "Family Style" service is one we believe in. Breaking bread with your friends and family is something to appreciate and cherish. We are happy to share this experience with you.

FIRST COURSE

"Sikil pak" roasted pumpkin seed puree with blue tortilla chips

Compressed **Watermelon Salad**, feta cheese and pomegranate glaze

Romana salad with green goddess dressing, potato crumble and roasted onions

SECOND COURSE

NY Steak with persillade sauce, mashed potatoes and carrots

Catch of the Day marinated in tepache with coconut soubise

Glazed Grilled **Brussels Sprouts**

Baked Sweet Potato with agave and cumin

DESSERT

Churros with sugar and cinnamon, chocolate and sweet milk sauce

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUDED

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Price are in Mexican Pesos, tax included.

Sábados Beach Grill

Nuestras parrillas en la playa se ofrecen para brindarles a nuestros huéspedes ese tiempo para disfrutar de una cena agradable con los pies en la arena. El equipo culinario ha creado el menú con ingredientes locales de la Riviera Maya. Estamos felices de brindar la experiencia del servicio "Family Style" donde podrá compartir con sus amigos y familiares.

PRIMER TIEMPO

Coctel de Camarón deconstruido, pulpo, callo de hacha baby, perlas de aguacate, salsa estilo Acapulco

Camarón marinado en chimichurri, puré de chícharo, radicchio y chícharo chino

Ensalada Mediterránea, mix de lechugas de temporada, jitomate cherry, pepino inglés, queso feta, pimientos, polvo de aceituna negra, aderezo de nuez de la India

SEGUNDO TIEMPO

Arrachera de Res y salsa de recado negro
Chuleta de Cerdo marinada con 5 especias, papaya encurtida, salsa demi

Colas de Langosta con mantequilla avellanada y limón

Acelga Braseada

Huazontles en tempura de cerveza oscura

POSTRE

Tarta de Limón con merengue flameado

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUIDO

Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

SATURDAY NIGHT AT THE BEACH

Our grills on the beach are offered to give our guests that time to enjoy a pleasant dinner with their feet in the sand. The culinary team has created the menu with local ingredients from the Riviera Maya. The "Family Style" service is one we believe in. Breaking bread with your friends and family is something to be appreciated. We are happy to share this experience with you.

PRIMER TIEMPO

Deconstructed **Shrimp Cocktail**, octopus, baby ax callus, avocado pearls, Acapulco style sauce

Grilled Shrimp marinated in chimichurri, pea purée, radicchio and Chinese pea

Mediterranean Salad, seasonal lettuces, cherry tomato, english cucumber, feta cheese, bell peppers, black olive powder, cashew dressing

SEGUNDO TIEMPO

Beef Flank Steak and black recado sauce.
5 Spice Marinated Pork Chop, Pickled Papaya,
Demi Sauce

Lobster Tails with Hazelnut Butter and Royal Lemon

Braised Chard
Huazontles herb in dark beer tempura

POSTRE

Tarta de Limón flamed meringue

PRICE \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUDED

Our menus are subject to change without previous notice.
Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Price are in Mexican Pesos, tax included.

DOMINGO BEACH GRILL

Nuestras parrilladas en la playa se ofrecen para brindarles a nuestros huéspedes ese tiempo para disfrutar una cena agradable con los pies en la arena. El equipo culinario ha creado el menú con ingredientes locales de la Riviera Maya. Estamos felices de brindar la experiencia del servicio "Family Style" donde podrá compartir con sus amigos y familiares.

PRIMER TIEMPO

Ensalada Mixta con fruta local, flor de Jamaica, queso panela y aderezo de axiote

Ensalada de Jitomate, queso burrata, jitomate deshidratado, elote rostizado, aceite de albahaca y glaze balsámico

Ceviche Verde de **Kampachi**, cebolla morada, apio, aceite de habanero y ajo, "leche de tigre"

SEGUNDO TIEMPO

Kibis fritura de trigo, cerdo con salsa de pepino-yogurt y cebolla encurtida

Res con Marinado Thai, ensalada de frisse y manzana verde

Salmón a la parrilla con puré de limón y uvas encurtidas

Vegetales baby a la parrilla

POSTRE

Variedad de **helados y sándwich de helado**

PRECIO \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUIDO

Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

SUNDAY NIGHT AT THE BEACH

Our grills on the beach are offered to give our guests that time to enjoy a pleasant dinner with their feet in the sand. The culinary team has created the menu with local ingredients from the Riviera Maya. The "Family Style" service is one we believe in. Breaking bread with your friends and family is something to be appreciated. We are happy to share this experience with you.

PRIMER TIEMPO

Mixed Lettuces with local fruit, Jamaica flower, panela cheese and axiote dressing

Tomato Salad, burrata cheese, dehydrated tomato, roasted corn, basil oil and balsamic glaze

Kampachi Ceviche, red onion, celery, habanero and garlic oil, "leche de tigre"

SEGUNDO TIEMPO

Kibis of pork with cucumber-yogurt sauce and pickled onion

Thai Marinated **Steak** with frisse and green apple salad

Salmon with royal lemon puree and pickled grapes

Grilled **Baby Vegetables**

POSTRE

Ice Creams and Ice Cream Sandwiches

PRICE \$1800MXN

"ALL INCLUSIVE" INCLUDED

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Price are in Mexican Pesos, tax included.