





# APPETIZERS

<b>Green Curry Ceviche (140 gr)</b> 	\$675
Catch of the day / mango / basil / avocado / cucumber / red onion	
<b>Fried Octopus (100 gr)</b> 	\$675
Edamame puree / mint / ginger / tsuma	
<b>Spicy Mango Salad</b> 	\$540
Yuzu / jicama / serrano pepper / cucumber / ginger	
<b>Beef Tataki (100 gr)</b> 	\$600
Red chilli paste / cucumber / miso butter / sesame / peanuts	
<b>Edamame "loco"</b> 	\$380
Garlic / chili flakes / soy sauce / lime and bonito flakes	
<b>Snowpea Tempura</b> 	\$410
Wasabi mayonnaise	
<b>Rock Shrimps (160 gr)</b>  <i>Chef's Special</i>	\$640
Spicy mayonnaise / sriracha salsa	
<b>Mushita Crab Buns (65 gr)</b> 	\$675
Soft shell crab / steamed buns / pickled cucumbers / onion and miso chipotle	
<b>Lobster Money Bag</b> 	\$1180*
Lobster / ginger / jicama / lemongrass / mushrooms & soy sauce reduction	
<b>Caramelized Salmon (80 gr)</b> 	\$750
Mango / red onion / yuzu sauce / ikura	
<b>Pork Ribs (350 gr)</b> 	\$650
Hoisin garlic sauce / cucumber sunomono / sesame seeds	

# SUSHI ROLLS 8pz

<b>Crispyrice (80 gr)</b> 	\$550
Salmon tartar / crispy rice / spicy mayonnaise / ikura / chives / eel sauce	
<b>Tuna Duo (50 gr)</b> 	\$800
Sliced spicy tuna from Baja / avocado / jicama / tuna / chives / ponzu sauce	
<b>Hamachi Serrano (50 gr)</b> 	\$790
Spicy shrimps / avocado / Baja tail / spicy aioli / serrano chili / cucumber	
<b>Summer</b> 	\$490
Apple / plantain tempura / shiitake / avocado	
<b>Oaxaca</b> 	\$695
Eel (12gr) / plantain / breaded shrimp (45 gr) / jicama / avocado	
<b>Lobster</b> 	\$2100**
Lobster tail salad / shrimp / avocado / fish roe / spicy mayonnaise / chives	
<b>King Crab</b> 	\$2780**
King crab / avocado / cucumber / chives / mint	
<b>Wagyu</b> 	\$2350**
Beef wagyu / foie gras / oyster mushrooms / asparagus / miso butter	



Consuming raw or under cooked products increases the risks of foodborne illness.  
All prices are in Mexican pesos . Taxes are included (VAT).






# NIGIRIS

<b>Omakase (10 Pz)</b>  <i>Chef's Special</i>	\$2500**
Tuna / salmon / hamachi / eel / shrimp	
<b>Nigiris (2 Pz) (24 gr)</b> 	\$500
Tuna / salmon / stripe bass / hamachi / octopus or shrimp	
<b>King Crab Gun Kan (2 Pz) (30gr)</b> 	\$580
<b>Wagyu (2 Pz) (30gr)</b> 	\$1150*
<b>Usuzukuri Rainbow</b> 	\$550
Tuna / salmon / catch of the day	

## MAIN COURSES

<b>Fried Fish</b> 	\$950
Catch of the day / oysters sauce / baby corn / peppers / red onion	
<b>Shrimp Phad Thai</b> 	\$910
Zucchini / carrot / soy / sprouts / scallions / tamarind sauce / peanuts & rice noodles	
<b>Rib Eye with Pepper Sauce (150 gr)</b> 	\$1050
Black pepper sauce / peppers / red onion / white rice	
<b>Wok Shrimps (120 gr)</b> 	\$910
Spicy garlic sauce / snow peas / water chestnut / white rice	
<b>Chilli Beef (200 gr)</b>  <i>Chef's Special</i>	\$930
Grilled rib-eye / spicy Korean BBQ sauce / chuka soba noodles / asparagus / napa cabbage	
<b>Robotayaki</b> 	\$990
Beef, / shrimp / chicken and veggie "satay" / fried rice or sautéed noodles	
<b>Veggie Yakimeshi</b> 	\$510
Fried rice / vegetables / organic egg	












## DESSERTS

<b>Migu</b> 	\$290
Greek yogurt mousse with miso toffee / lychee compote / raspberries infused in sake / sesame crunch	
<b>Bingsu</b> 	\$290
Vanilla cream with coffee tapioca pearls / coffee jelly / salted caramel / milk tea ice cream.	
<b>Kakigori</b> 	\$290
Kulfi ice cream with coconut tapioca /mango / ginger compote	
<b>Frozen Yoghurt Macarons</b> 	\$290
Macarons filled with frozen yogurt cream and a hint of lime	
<b>Ice Cream (Chai Tea or Green Tea)</b> 	\$255









Partners In Provenance Rosewood's Partners in Provenance commitment is borne out of a respect for local farmers, indigenous agriculture, and a dedication to delivering the highest quality food. Rosewood Mayakoba partners with local farms and purveyors to provide guests with fresh, seasonal products throughout the year. The overall concept places emphasis on maintaining a seasonal and diverse menu featuring local produce and supporting the Yucatan's growers and fish farmers such as Seafood Watch, Pesca con Futuro, Mestiza de Indias, Café ICTZE and local free range eggs.

Item marked with a \* fall outside the meal plan and incur a supplement of \*200MXN or \*\*400MXN

# ENTRADAS

<b>Ceviche De Curry Verde (140 gr)</b> 	\$675
Pescado del día / mango / albahaca / aguacate / pepino / cebolla morada	
<b>Pulpo Frito (100 gr)</b> 	\$675
Pure de edamame / menta / jengibre / tsuma	
<b>Ensalada De Mango Picante</b> 	\$540
Yuzu / jícama / chile serrano / pepino / jengibre	
<b>Tataki De Res (100 gr)</b> 	\$600
Pasta de chiles rojos / pepino / mantequilla de miso / ajonjolí / cacahuete	
<b>Edamame “loco”</b> 	\$380
Ajo / hojuelas de chile / salsa de soya / hojuelas de lima / pescado bonito	
<b>Chicharo Chino Tempura</b> 	\$410
Mayonesa de wasabi	
<b>Camarones Roca (160 gr)</b>  <i>Chef's Special</i>	\$640
Mayonesa picante / salsa sriracha	
<b>Bollos De Cangrejo Mushita (65 gr)</b> 	\$675
Cangrejo de caparazón blando / bollos al vapor / pepinos encurtidos / cebolla / miso de chipotle	
<b>Money Bag De Langosta</b> 	\$1180*
Langosta / jengibre / jícama / hierva de limón / champiñones / reducción de salsa de soya	
<b>Salmon Caramelizado(80 gr)</b> 	\$750
Mango / cebolla morada / salsa de yuzu / ikura	
<b>Costillas de Cerdo (350 gr)</b> 	\$650
Salsa de ajo Hoisin / pepino sunomono / semillas de ajonjolí	

## ROLLOS DE SUSHI 8pz

<b>Crispyrice (80 gr)</b> 	\$550
Tartar de salmón / arroz crujiente / mayonesa picante / huevas de pescado / cebollín / salsa de anguila	
<b>Tuna Duo (50 gr)</b> 	\$800
Atún picante en rodajas de Baja / aguacate / jicama / tuna / cebollín / salsa ponzu	
<b>Hamachi Serrano (50 gr)</b> 	\$790
Camarones picantes / aguacate / hamachi / aioli picante / chile serrano / pepino	
<b>Summer</b> 	\$490
Manzana / platano macho tempura / shiitake / aguacate	
<b>Oaxaca</b> 	\$695
Anguila / platano macho / camarón empanizado (45 gr) / jicama / aguacate	
<b>Lobster</b> 	\$2100**
Ensalada de cola de langosta / camarones / aguacate / huevas de pescado / mayonesa picante / cebollín	
<b>King Crab</b> 	\$2780**
Cangrejo real / aguacate / pepino / cebollín / menta	
<b>Wagyu</b> 	\$2350**
Res wagyu / foie gras / setas ostras / espárragos / mantequilla de miso	





















CACAHUATE CRUSTÁCEO GLUTEN MOSTAZA HUEVO SULFITOS MARISCOS ALTRAMUZ AJONJOLÍ PEZ NUECES APIO SOJA LÁCTEOS VEGETARIANO  
 Consumir productos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos  
 Precios en pesos mexicanos, incluyen impuestos






# NIGIRIS

<b>Omakase (10 Pz)</b>  <i>Chef's Special</i>	\$2500**
Atún / salmón / hamachi / anguila / camarón	
<b>Nigiris (2 Pz) (24 gr)</b> 	\$500
Atún/ salmón / róbalo rayado / hamachi / pulpo o camarón	
<b>King Crab Gun Kan (2 Pz) (30gr)</b> 	\$580
<b>Wagyu (2 Pz) (30gr)</b> 	\$1150*
<b>Usuzukuri Rainbow</b> 	\$550
Atún / salmón / pesca del día	

## PLATO FUERTE

<b>Pescado Frito</b> 	\$950
Pezca del día / salsa de ostras / elote baby / pimientos / cebolla morada	
<b>Phad Thai De Camarón</b> 	\$910
Calabaza / zanahoria / soya / brotes / cebolla cambray / salsa de tamarindo / cacahuete y fideos de arroz	
<b>Rib Eye Con Salsa De Pimienta (150gr)</b> 	\$1050
Salsa de pimienta negra / pimientos / arroz blanco	
<b>Camarones al Wok (120 gr)</b> 	\$910
Salsa de ajo picante / chicharo chino / arroz blanco	
<b>Carne De Res Con Chile (200 gr)</b>  <i>Chef's Special</i>	\$930
Rib Eye / salsa barbacoa coreana picante / fideos chuka soba / espárragos / repollo napa	
<b>Robotayaki</b> 	\$990
Carne de res / camarones / pollo y vegetales “satay” / arroz frito o fideos salteados	
<b>Veggie Yakimeshi</b> 	\$510
Arroz frito / vegetales / huevo orgánico	

## POSTRES

<b>Migu</b> 	\$290
Mousse de yogurt griego / toffe de miso / compota de lichies / frambuesas y sake / crujiente de ajonjolí	
<b>Bingsu</b> 	\$290
Cremoso de vainilla / perlas tapioca de café / gelatina de café / caramelo salado y helado de milk te	
<b>Kakigori</b> 	\$290
Helado de kulfi / tapioca de coco con compota de mango y jengibre	
<b>Frozen Yoghurt Macarons</b> 	\$290
Macarrones rellenos de crema de yogurth y toque de lima	
<b>Helado (Té Chai o Té verde)</b> 	\$255

El compromiso de Rosewood con Partners in Provenance surge del respeto por los agricultores locales, la agricultura indígena y la dedicación a ofrecer alimentos de la más alta calidad. Rosewood Mayakoba se asocia con granjas y proveedores locales para ofrecer a los huéspedes productos frescos y de temporada durante todo el año. El concepto general pone énfasis en mantener un menú estacional y diverso que incluya productos locales, apoyando a los agricultores y pescadores de Yucatán, como Pesca con Futuro, Mestiza de Indias, Café ICTZE y huevos locales de gallinas libres.

Item marked with a \* fall outside the meal plan and incur a supplement of \*200MXN or \*\*400MXN