



COCKTAILS

June Bug	\$470
Gin, midori, kalani, pineapple juice sour mix	
Jungle Bird	\$470
Valdeflores rum, captain morgan rum campari, pineapple juice, lime juice	
Margarita Aquí Me Quedo	\$400
Tequila reposado, kalani, lime juice agave nectar, lemon juice, basil, mango	
Catrina	\$480
Mezcal Lost Explorer, red fruit puree agave nectar, lemon juice, basil	
Explorador	\$500
Lost Explorer Espadín, Condesa gin ginger, lime juice and pineapple juice	

DON'T MISS OUT !

**FISH MARKET EVERY MONDAY
TO FRIDAY AT 12 PM**

**RAW BAR
EVERY SATURDAY AT 1 PM**

**MEXICAN GRILL EVERY
THURSDAY AT 6:30 PM**

WINES BY THE GLASS

Champagne & Sparkling



Billecart Salmon Brut Réserve France	\$1,000 \$4,000
Mongarda, Valdobbiadene Veneto, Italy	\$500 \$2,100

Rosé Wine

Piscis, Grenache San Luis Potosí, México	\$500 \$2,000
Château D'Esclans, Whispering Angel, France	\$780 \$3,100

Orange Wine

Dominio de las Abejas, Vino Naranja, México	\$500 \$2,300
--	-----------------

White Wine

Canto de Sirenas, Sauvignon Blanc México	\$550 \$2,500
Chardonnay. Seabold USA	\$840 \$3,750

Red Wine

Cabernet Sauvignon, Rose & Son , USA	\$490 \$2,200
Grenache Blend, Dominio de las Abejas, México	\$800 \$3,900

BEERS

Colimita (Lager) 4.2% alc. Colima	\$245
Pacifico ((Pilsner) 4.4% alc., Mazatlán	\$160



SNACKS & SALADS

- Guacamole** \$550
Crispy tlayuda, xcatik chili, onion ashes
- Corn Ribs** 🥣 🥛 \$450
Cajun powder, paprika, lime, ranch dressing
- Crudites** 🥬 \$400
Hummus, jicama, cucumber, carrots, radish, cherry tomatoes, endive, honey, mint & curcuma
- Garden Salad** 🥛 \$500
Mixed lettuce, pickled vegetables, chayote, jicama, cherry tomatoes, radish, lemon oil
- Quinoa Salad** 🌾 \$500
Tricolor quinoa, crispy rice, chard, avocado, cucumber, onion, coriander, mint, cherry tomatoes, sunflower & pumpkin seeds, tamarind-tahini dressing

FROM THE TRUCK

- Shrimp "TJ" Style Tacos** 🍤 🌾 🥣 🥛 \$820
Shrimp "ajillo" style (150gr), mexican salsa Oaxaca cheese, habanero mayonnaise, flour tortilla
- Fish Birria Tacos** 🐟 \$750
Slow cooked fish, dried chilis, cilantro onion & tomatillo sauce
- Suadero Tacos** 🥩 🌾 \$750
Braised beef (150gr), crispy shallots cilantro, taquera red sauce & lemon
- Softshell Crab Burrito** 🍤 🌾 🥣 🥛 \$820
Crab meat (160gr), jicama, cucumber & carrot salad, mango salsa, habanero mayonnaise, plantain chips
- Crispy Chicken Sandwich** 🍗 🌾 🥛 \$720
Chicken breast (140gr), sambal mayonnaise avocado, arugula, red chimichurri, capers & plantain chips

TOSTADAS & CEVICHE

- Tuna Tostada** 🐟 🥬 \$380
Tuna (90gr), avocado, tomatoes, coriander seeds, macha salsa, jalapeño & lime
- Octopus Tostada** 🥛 🍤 🐙 \$380
Zarandeado octopus (90gr), guacamole, red onion, cajun spices, cherry tomatoes, xcatik mayonnaise, serrano chili
- Shrimp Acapulco Style** 🍤 🐙 🥣 \$680
Shrimp (120gr), roasted cherry tomatoes, onion, avocado, cocktail & habanero oil
- Sweet & Spicy Ceviche** 🐟 \$680
Catch of the day (120gr), roasted onions jicama, orange, cilantro, mixed chili Oaxacan sauce
- Vuelve A La Vida** 🍤 🐙 🐟 🥣 \$950
Catch of the day (50gr), shrimp (50gr), octopus (50gr), jicama, cucumber, celery home-made sangrita with cherry tomatoes

PERFECT FOR TWO

- Crispy Fish Fillet** 🍷 🌾 🐟 🥛 \$1350
Breaded white fish fillet in cornstarch (650gr). Served with coleslaw, mint chimichurri, corn ribs, and lime

DESSERTS

- Summer Breeze** 🥛 🍷 🌾 \$325
Cheesecake, red fruits, guava gel, honey strawberries, vanilla crumble, mango & passion fruit sorbet
- Pineapple Paradise** 🌾 \$420
Coconut sorbet, lime crumble passion fruit jelly
- Churro Sandwich** 🥛 🍷 🌾 \$325
Chocolate spiral churro, vanilla ice cream marshmallows, dulce de leche

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.



Consuming raw or undercooked products increases the risk of foodborne illness.
All prices are in Mexican Pesos, Tax included (VAT).



ONE TACO A DAY. HAPPY ALL DAY!



COCKTAILS

June Bug	\$470
Ginebra, licor melon, kalani, jugo de piña, sour mix	
Jungle Bird	\$470
Ron valdeflores, ron capitán Morgan, campari, jugo de piña, jugo de limón	
Margarita Aquí Me Quedo	\$400
Tequila reposado, kalani, jugo de limón, néctar de agave, mango, sal	
Catrina	\$480
Mezcal Lost Explorer, puré de frutos rojos, néctar de agave, jugo de limón amarillo, albahaca	
Explorador	\$500
Lost Explorer espadín, gin condesa, Xoconostle, jengibre, jugo de limón, jugo de piña	

¡ NO SE PIERDA !

FISH MARKET LOS MARTES Y
VIERNES A LAS 12 PM

RAW BAR
LOS SÁBADOS A LA 1 PM

MEXICAN GRILL
LOS JUEVES A LAS 6:30 PM

VINO POR COPA

Champagne & Sparkling



Billecart Salmon Brut Réserve France	\$1,000 \$4,000
Mongarda, Valdobbiadene Veneto, Italy	\$500 \$2,100

Vino Rosado

Piscis, Grenache San Luis Potosí, México	\$500 \$2,000
Château D'Esclans, Whispering Angel, France	\$780 \$3,100

Vino Naranja

Dominio de las Abejas, Vino Naranja, México	\$500 \$2,300
---	-----------------

Vino Blanco

Juguette Velero, Sauvignon Blanc Australia	\$410 \$1,790
Chablis. Mary Taylor France	\$700 \$2,900

Vino Tinto

Dos Búhos, Gran Reserva, Mexico Megacero, Chihuahua	\$550 \$2,350
Santos Brujos, Tempranillo México	\$800 \$3,900

CERVEZAS ARTESANALES

Colimita (Lager) 4.2% alc. Colima	\$245
Pacífico (Pilsner) 4.4% alc., Mazatlán	\$160



ENTRADAS Y ENSALADAS

- Guacamole** \$550
Tlayuda crujiente, chile xcatik y ceniza de cebolla
- Costillas De Elote** \$450
Polvo cajun, paprika, limón amarillo y aderezo ranch
- Crudites** \$400
Hummus, jícama, pepino, zanahoria, rábano, tomate cherry, endivia miel, menta y cúrcuma
- Ensalada Del Jardin** \$500
Mezcla de lechugas con vegetales en escabeche, chayote, jícama, tomate cherry rábanos y aceite de limón
- Ensalada De Quinoa** \$500
Quinoa tricolor, arroz crujiente, acelga, aguacate, pepino, cebolla, cilantro, menta, tomates cherry, semillas de girasol y calabaza, aderezo de tamarindo y tahini.

DEL CARRITO

- Tacos De Camarón Estilo "TJ"** \$820
Camarón al ajillo (150gr), salsa mexicana queso Oaxaca, mayonesa de habanero en tortilla de harina
- Tacos De Birria De Pescado** \$750
Pescado cocido a fuego lento con chiles secos, cilantro, cebolla y salsa verde cruda
- Tacos De Suadero** \$750
Brisket (150gr), echalot crujiente, cilantro salsa taquera roja y limón
- Burrito De Cangrejo Concha Suave** \$820
Cangrejo concha suave (160gr), ensalada de jícama, pepino y zanahoria salsa de mango, mayonesa de habanero con chips de plátano
- Sandwich De Pollo Crujiente** \$720
Pechuga de pollo (140gr), aguacate, mayonesa de sambal, arúgula, chimichurri rojo alcaparras y chips de plátano.

TOSTADAS & CEVICHE

- Tostada de Atún** \$380
Atún (90 g), aguacate, tomate, semillas de cilantro, salsa macha, jalapeño y limón.
- Tostada de Pulpo** \$385
Pulpo zarandeado (90gr), guacamole, cebolla morada, tomate cherry, mayonesa de xcatik y cajun chile serrano
- Shrimp Acapulco Style** \$680
Camarón (120gr), tomate cherry, cebolla rostizadas, aguacate, salsa coctelera y aceite de habanero
- Sweet & Spicy Ceviche** \$680
Pesca del día (120gr), cebolla rostizada, jícama, naranja, cilantro, salsa de chile mixe y salsa Oaxaqueña
- Vuelve a la Vida** \$950
Pesca del día (50 g), camarón (50 g), pulpo (50 g), jícama, pepino, apio, y sangrita casera de tomate cherry.

SELECCIÓN PARA DOS

- Filete De Pescado Frito** \$1350
Filete de pescado blanco empanizado en fécula de maíz (650gr). Ensalada de col, chimichurri de menta, corn ribs y lima

POSTRES

- Brisa De Verano** \$325
Pastel de queso, frutos rojos macerados, gel de guayaba, miel y fresa, crumble de vainilla, sorbet de mango maracuyá
- Paraíso De Piña** \$420
Media piña asada, crumble de limón, sorbet de coco, gelatina de maracuyá
- Churro Sandwich** \$325
Espiral de churro con chocolate, helado de vainilla, malvaviscos y dulce de leche

Partners In Provenance

Nuestro equipo culinario trabaja en colaboración con proveedores locales para obtener ingredientes de la más alta calidad y comercio justo. El concepto general pone énfasis en mantener un menú diverso y de temporada con productos locales apoyando a los productores y piscicultores de Yucatán como Seafood Watch, Pesca con Futuro, Mestiza de Indias, Café ICTZE y huevos de ranchos locales.



El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
Todos los precios están en Pesos Mexicanos, IVA incluido.



UN TACO AL DÍA ES LA LLAVE DE LA ALEGRÍA