

COCINA DEL SUR DE MÉXICO

AL FRESCO

BOTANAS Y ENTRADAS

Cevichilaquiles

Ceviche Verde de Pescado con Epazote,
Aguacate, Cebolla y Tortilla Frita

Salpicón de Cangrejo con Aguacate y Raspas

Tomate, Pepino, Rabanitos, Cebolla y Chileajo

Ensalada de Chayotes y Nopales

Jícama, Lechuga, Rábano Curtido
y Queso de Ocosingo

Ensalada de Tomatillos

Arúgula, Verdolagas, Piloncillo y Quesillo

Tortitas de Plátano estilo Chiapas

Frijol Espelón, Crema de Rancho y Queso Fresco

Enchiladas de Pulpo

Pipián Rojo, Calabacitas y Pepitas

Chile Relleno

Pasilla con Queso, Huauzontles, Flor
de Calabaza y Quelites

Tetela de Frijol y Hoja Santa

Salsa de Tomate con Chile Mixe

PLATOS FUERTES

“Mextlapique” de Lubina con Ensaladita Picante de Verdolagas

Cocinado en Hojas de Maíz con Chiles Dulces, Cebolla,
Ajo y Epazote

Trucha a la Talla

En Costra de Chiles Rojos, Ensalada de Pepinos,
Tomates y Aguacate

Pozole Verde de Conchas y Camarones

Caldo a Base de Chiles Verdes, Hierbas y Pepitas

Pollo Rostizado

Tamalito de Chileajo y Ensalada del Huerto

Pato Confitado y Chichilo Negro

Mole de Chilhuaclescon Hojas de Aguacate, Ensalada
de Ayocotes, Hierbas, Chayote y Ejotes

Barbacoa de Res

Filete a la Parrilla y Short RibBraseado, Ensalada
de Garbanzos, Cebolla y Cilantro

Lechon Asado Estilo “Garnachero”

Salsa Roja, Papas, Col, Chiles Jalapeños
y Zanahorias Curadas

Nosotros apoyamos a los océanos sanos y abundantes mediante el programa Monterey Bay Aquarium Seafood Watch® en la obtención de mariscos ambientalmente responsables. Nos enorgullece compartir que Rosewood Mayakoba es el único Seafood Watch partner en México.

Monterey Bay Aquarium
Seafood Watch



COCINA DEL SUR DE MÉXICO

AL FRESCO

LOS MOLES DE LA CASA

con Tamalate Ahumado.

El mole es un platillo muy especial, y lo servimos únicamente con verduras para que se disfrute por si solo.

- ✔ “Amarillo”: Chayotes, Ejotes, Calabacitas y Berros
- ✔ “Verde”: Papas, Chilacayotes, Verdolagas y Hongos
- ✔ “Manchamanteles”: Plátano Macho, Piña, Zanahoria y Rábanos
- ✔ “Negro”: Aguacate, Coliflor, Camote y Ajonjolí

POSTRES

Cacao

Chayotes, Ejotes, Calabacitas y Berros

Camote, Pistache y Guayaba

Crumblede Pistache, Salsa de Guayaba, Crema de Coco y Helado de Camote

Panque de Elote y Plátano

Panque De Elote, Galleta Sucre y Helado de Plátano

Cobbler con Ponche de Frutas

Mango, Manzana, Guayaba, Piloncillo, Crema de Vainilla y Crumplede Eneldo

Churros Tradicionales

Con Helado de Vainilla y Salsa de Dulce de Leche