

Mexican Grill

Estación de Ceviches

Ceviche con la pesca del día, Xcatic, maracuyá y aceite de hierbas frescas

Barra de Ensaladas

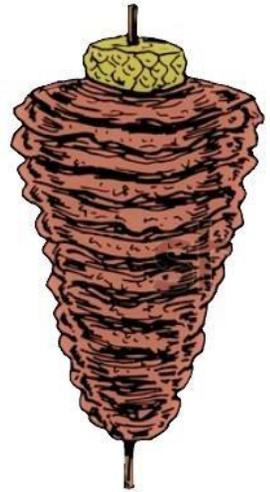
Variedad de ensaladas y guarniciones

A la parrilla

Camarón azul
Filete de pescado
Salmón
Pulpo
Rib eye prime
Picanha

Acompañamientos

Vegetales a la parrilla
Camote al horno
Elotes "estilo callejero"



Tacos y Quesadillas

Tacos al pastor, de arrachera, pollo y chorizo

Quesadilla tradicional con queso Oaxaca

Variedad de aderezos y salsas:

Mojo de ajo, chimichurri, salsa macha (chiles secos cacahuates, pepita y ajonjolí), salsa verde, guacamole.

Postre

Pan de elote, plátanos fritos y churros

Helado de chocolate, vainilla y banana split

Sorbete de fresa

MENU COMPLETO \$3900 Adultos

MENU SIN BEBIDAS \$2600

NIÑOS \$1550

Todos los precios están en pesos mexicanos incluye IVA.



Rosewood Mayakoba se enorgullece de apoyar a Comepesca, el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas, y su campaña "Pesca Con Futuro"

**DESTILADOS DE AGAVE
MEZCAL, BACANORA & TEQUILA**

JAMAICON

Mezcal Bruxo #1 + jarabe de jamaica + limón

PÁPALO FELIPE

Montelobos Espadín + Cointreau + limón +
"Pápalo" + sal de Chicatanas

YAQUESITA

Bacanora + piña + miel + limón + sal de
gusano de agave

ZORRO

Patrón Silver + naranja agria + infusión de
"Matalí" + jarabe de ciruela

**DESTILADOS DE AZÚCAR DE
CAÑA
CHARANDA, RON &
AGUARDIENTE**

URUAPAN AGRIO & PICANTE

Charanda Uruapan + Ancho Reyes +
Aquafaba + limón + menta

VALDEFLORES CAIPIRIÑA

Ron Valdeflores + lima local + piloncillo +
orégano

GAVILÁN

Ancho Reyes + toronja + limón + refresco de
toronja + sal

**MOCKTAILS
INSPIRADO EN LOS INGREDIENTES
DEL MERCADO & AGUAS FRESCAS**

LIMA & TÓNICA

Jarabe de lima local + ralladura de lima local +
jugo de lima + agua tónica

AGUA DE MATALÍ

Infusión de Matalí + naranja agria + jarabe

TEQUILA

Herradura Reposado

Maestro Tequilero Añejo

Casa Noble Blanco

Don Julio Blanco

**CERVEZAS MEXICANAS
ARTESANALES**

LOCAL

Colimita
(Lager Ale) 4.2% alc. Colima

Minerva
(Pale Ale) 6.0% alc. Jalisco

Minerva
(IPA) 6.0% alc. Jalisco

VINOS

ESPUMOSO

Nao Nis Prosecco

ROSÉ

Pierpaolo Pecorari, Rosalba, Venezia

BLANCO

Matua, Sauvignon Blanc, New Zealand

Monte Xanic, Sauvignon Blanc, México

Armónico, Pinot Grigio, Italia

TINTO

Casa Madero, Malbec, México

Casa Madero 3 V, México

Meiomi, Pinot Noir, USA

MEZCAL

Bruxo #1 Espadín

Monte Lobos, Espadín

Ojo de Tigre, Espadín, Tosalá

Mezcal Verde, Espadín

Mexican Grill