

LA FONDITA

TOSTADAS Y MEZCALES

* * MENU * *

LAS TOSTADAS

FRÍAS

CEVICHE MIXTO 150grs \$280
MIXED CEVICHE
Mariscos, tomate, cebolla, aguacate, salsa habanero negro
Mixed seafood, tomato, onion, avocado, black habanero salsa

AGUACHILE 150grs \$270
Pesca del día marinada, cebolla morada, chile serrano, guacamole
Marinated catch of the day, red onion, chile serrano, guacamole

ATÚN CON 150grs \$280
CHICHARRÓN
TUNA WITH CHICHARRÓN
Atún, habanero, aguacate, cebolla morada, chicharrón
Tuna, habanero, avocado, lime, red onion, crispy pork rindy

LA FRESCA   \$220
Servida en crudite de jícama, aguacate, sandía, tomate, pepino, jugo de lima y menta
Served on a sliced jicama, avocado, watermelon, tomato, cucumber, lime juice and mint

EL POSTRE

TRES LECHE DE ROMPOPE \$240
ROMPOPE TREE MILK CAKE
Bizcocho de vainilla, rompope, crema de mascarpone y queso de bola
Vanilla bread, eggnog sauce, mascarpone cream and edam cheese

CALIENTES

TINGA DE POLLO 150grs \$250
CHICKEN TINGA
Pollo, cebolla caramelizada, chipotle, frijoles, crema & queso
Chicken, caramelized onion, chipotle, beans, cream & cheese

BIRRIA DE RES 150grs \$270
BEEF BIRRIA
Birria de res, frijoles, cebolla, cilantro
Beef, beans, onion, cilantro

COCHINITA 150grs \$260
Puerco deshebrado, frijoles, cebolla morada, aguacate
Pulled pork, beans, red onion, avocado

TINGA DE  \$240
HONGOS MIXTOS
MIXED MUSHROOMS TINGA
Cebolla caramelizada, frijoles, aguacate, col curtida
Caramelized onion, avocado, beans, pickled cabbage

FLAN DE QUESO \$200
CHEESE FLAN
Caramelo de naranja
Orange caramel

El compromiso de Rosewood con Partners in Provenance está arraigado en el respeto a los agricultores locales, la agricultura indígena y una dedicación firme a ofrecer alimentos de la más alta calidad. Adaptados a la ubicación única de cada hotel, se establece un radio definido dentro del cual nuestros chefs seleccionan cuidadosamente ingredientes artesanales para destacar en nuestros menús. Nuestro equipo culinario colabora estrechamente con proveedores locales para garantizar la adquisición de ingredientes de la más alta calidad y de comercio justo. Rosewood Mayakoba se enorgullece de apoyar a Comepesca, el Consejo Mexicano para la Promoción del Consumo de Productos Pesqueros, y su campaña, Pesca Con Futuro.

Rosewood's commitment to Partners in Provenance is rooted in respect for local farmers, indigenous agriculture, and a steadfast dedication to delivering the highest quality foods. Tailored to each hotel's unique location, a defined radius is established within which our chefs carefully source artisanal ingredients to feature on our menus. Our culinary team collaborates closely with local suppliers to ensure the procurement of the highest quality, fair trade ingredients. Rosewood Mayakoba takes pride in supporting Comepesca, the Mexican Council for the Promotion of Seafood Consumption, and their campaign, Pesca Con Futuro.

-  Libre de gluten
Gluten Free
-  Vegano / Vegan

LAS BEBIDAS

Refrescos /Aguas Frescas Soft Drinks 350ml.....	\$80
Corona 355ml	\$140
Pacífico 355ml	\$140
Modelo Especial 355ml	\$160
Victoria 355ml	\$160
Negra Modelo 355ml	\$160
Colimita 355ml	\$245
Cerveza Artesanal 355ml.....	\$220

LOS MEZCALES



Mezcarita	\$360
Monte Lobos Espadín	\$360
Real Minero Pechuga	\$855
400 Conejos	\$360
Gracias a Dios Tobalá	\$650
Cuish Tobasiche	\$380
Siete Misterios Doba - Yej	\$360
Perro de San Juan, Espadín	\$360
Bruxo I	\$360

LOS TEQUILAS



Fresh & Spicy Margarita	\$320
Patron Blanco	\$340
Patron Reposado	\$360
Patron Añejo	\$420
Don Julio Blanco	\$320
Don Julio Reposado	\$360
Don Julio Añejo	\$370
Don Julio 70	\$470

