







AQUI ME QUEDO

Cocina del Sur de México

ENTRADAS

Cevichilaquil   	\$650
<i>Ceviche Verde de Totoaba / Epazote / Aguacate / Cebolla / Pepino / Chips de Tortilla</i>	
Ensalada de Chayotes y Nopales   	\$480
<i>Jicama / Lechuga / Citroneta / Queso de Ocosingo</i>	
Ensalada de "Tomatillo" Verde  	\$480
<i>Arugula / Verdolagas / "Piloncillo" / Chile Chipotle / Queso Oaxaca</i>	
"Tortita" de Plátano Macho Estilo Chiapas  	\$400
<i>Frijoles "Espelon" / Crema Ácida / Queso Fresco / Salsa Chile Mixe</i>	
Enchilada de Pulpo    	\$870
<i>Salsa de "Pipian" Rojo / Calabaza local / Semillas de Calabaza / Crema Ácida</i>	
Chile Relleno con Queso Oaxaca y Flor de Calabaza  	\$520
<i>Chile "Pasilla" / Queso Oaxaca / Huauzontles / Flor de Calabaza / Quelites</i>	
"Tetelas" de Frijol Negro  	\$400
<i>Salsa de Tomate Verde / Queso de Ocosingo / Chile Chipotle</i>	

LOS MOLES DE LA CASA

"MANCHAMANTELES"  	
<i>Plátano Macho / Piña / Zanahoria / Semilla de ajonjolí / Tamalate</i>	\$640
"NEGRO"    	
<i>Aguacate / Coliflor / Camote / Semilla de Ajonjolí / Tamalate</i>	\$640

PLATO FUERTE

Lobina "Mextlapique" 	\$1180
<i>Lobina / Hoja de Maíz / Cebolla / Chiles Dulces Locales / Epazote / Verdolagas / Aceite de Chile Serrano</i>	
Pesca del Día "A la Talla"  	\$1180
<i>Adobo de Chile Seco / Pepino / Tomate Rojo / Cebolla curtida / Aguacate</i>	
Camarón Azul Estilo "Zarandeado"   	\$1320
<i>Kale Rostizada / Alioli de Cilantro / Salsa Huichol / Limón Amarillo</i>	
Pollito Rostizado  	\$908
<i>Tamal / Vegetales Salteados / Salsa Gravy / Coulis de cebolla</i>	
Rib-Eye con Costra de Sikil P'aak & Salsa de Chichilo Negro 	\$1,900
<i>Ribeye Rostizado / Costra de Sikil P'aak / Puré de Coliflor / Chalotes / Mole Negro Chichilo</i>	
Filete de Res "Barbacoa" 	\$1500
<i>Filete de Res a la Parrilla Estilo Barbacoa / Filete a las Brazas / Garbanzos / Cebolla / Apio</i>	
Lechón Estilo "Garnachero" 	\$1080
<i>Hummus / Papa / Col / Chile Jalapeño / Zanahoria Encurtida / Cebolla</i>	



Partners In Provenance

El compromiso de Rosewood con Partners in Provenance surge del respeto por la agricultura indígena de los agricultores locales y de la dedicación a ofrecer alimentos de la más alta calidad. Rosewood Mayakoba colabora 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 destaque los productos locales y apoye a los productores y pescadores de Yucatán, como Seafood Watch, Mestiza de Indias y Café ICTZE.



Nuestro equipo culinario trabaja en colaboración con proveedores locales para obtener ingredientes de la más alta calidad y comercio justo.

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.



AQUI ME QUEDO

Cocina del Sur de Mexico

STARTERS

- Cevichilaquil    \$650
Totoaba Green Ceviche / Epazote / Avocado Onions / Corn Tortilla
- Chayotes and Nopales Salad    \$480
Jicama / Lettuce / Citroneta / Ocosingo Cheese
- Green "Tomatillo" Salad   \$480
Arugula/Purslane/"Piloncillo"/Chipotle Chili / Oaxaca Cheese
- Plantain "Tortita" Chiapas Style   \$400
"Espelon" Beans / Farm Cream / Fresh cheese / Mixe Sauce
- Octopus Enchilada     \$870
Red "Pipian" Sauce / Zucchini / Pumpkin Seeds
- Dry Chili Pepper Stuffed with Oaxaca Cheese   \$520
"Pasilla" Chili / Cheese / Huauzontles / Zucchini Blossom / Quelites
- Black Beans "Tetelas"   \$400
Green Tomato Sauce / Ocosingo Cheese / Chipotle Chile

LOS MOLES DE LA CASA

"MANCHAMANTELES"  
Plantain / Pineapple / Carrot / Sesame Seeds / Smoked Tamalate
\$640

"NEGRO"    
Avocado / Cauliflower / Sweet Potato / Sesame Seeds / Smoked Tamalate
\$640

MAIN COURSE

- Striped Bass "Mextlapique"  \$1180
Striped Bass / Corn Leaf / Onion / Local Sweet Chili / Epazote / Purslane / Chile Serrano Oil
- Catch Of The Day "A la Talla"   \$1180
Dry Chili Adobo / Cucumber / Tomato / Pickled onion / Avocado
- Blue Shrimp "Zarandeado" Style    \$1320
Roasted Kale / Cilantro Alioli / Huichol Sauce / Lemon
- Roasted Rock Cornish   \$908
Tamal / Sautéed Vegetables / Gravy Sauce / Onion Coulis
- Black Sikil P'aak Rib-Eye & Chichilo Negro Sauce  \$1,900
Roasted Ribeye / Sikil P'aak Crust / Mashed Cauliflower / Shallots / Black Mole Chichilo
- Beef Tenderloin "Barbacoa"  \$1500
Grilled Beef Tenderloin / Braised Short Rib / Chickpeas / Hummus / Onion / Coriander
- Roasted Suckling Pig "Garnachero" Style  \$1080
Hummus / Potato / Cabbage / Jalapeño Chili Pepper / Pickled Carrot / Onion



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, Mestiza de Indias or Café ICTZE.



Our culinary team works in collaboration with local suppliers to source the highest quality, fair trade ingredients. Consuming raw or undercooked products increases the risk of foodborne illness.

All prices are in Mexican Pesos, Tax included (VAT).