



## SNACKS & SALADS

- Guacamole**  \$550  
Crispy tlyadua, xcatik chili, onion ashes
- Corn Ribs**   \$400  
Cajun powder, paprika, lime, ranch dressing
- Crudites**   \$400  
Curry hummus, jicama, cucumber, carrots, radish, cherry tomatoes, endive & honey mint
- Garden Salad**  \$480  
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

## CEVICHE & TOSTADAS

- Vuelve A La Vida**     \$820  
Catch of the day (50 gr), shrimp (50 gr), squid (50 gr), jicama, cucumber, celery, home-made sangrita with cherry tomatoes
- Octopus Tostada**    \$365  
Zarandeado octopus (90 gr), guacamole, red onion, cajun spices, cherry tomatoes, xcatik mayonnaise
- AMQ Ceviche**   \$680  
Shrimp (120 gr), roasted cherry tomatoes, onion, avocado, cocktail & habanero sauce
- Sweet & Spicy Ceviche**  \$680  
Catch of the day (120 gr), roasted onions, jicama, orange, cilantro, mixed chili Oaxacan sauce
- Tuna Tostada**    \$380  
Tuna (90 gr), avocado, tomatoes, coriander seeds, macha salsa, sesame jalapeño & lime

## FROM THE TRUCK

- Fish Birria Tacos**  \$770  
Slow cooked fish, dried chilis, cilantro, onion & tomatillo sauce
- Suadero Tacos**   \$730  
Braised beef (150 gr), crispy shallots, cilantro, taquera red sauce & lemon
- Crispy Fish Fillet**     \$1350  
Breaded & deep fried fish fillet (650 gr), cabbage salad, mint chimichurri, corn ribs and lime
- Softshell Crab Burrito**     \$820  
Crab meat (160 gr), jicama, cucumber & carrot salad, mango salsa, habanero mayonnaise, plantain chips
- Shrimp "TJ" Style Tacos**     \$820  
Shrimp "ajillo" style (150 gr), mexican salsa, Oaxaca cheese, habanero mayonnaise, flour tortilla
- Crispy Chicken Sandwich**    \$720  
Chicken breast (140 gr), sambal mayonnaise, avocado, arugula, red chimichurri, capers & plantain chips

## 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.



## 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** \$490  
Tequila reposado, kalani, lime juice, agave nectar, mango, salt
- Catrina** \$470  
Mezcal Lost Explorer, red fruit puree, agave nectar, lemon juice, basil
- Explorador** \$470  
Lost Explorer Espadín, gin, ginger, lime juice and pineapple juice

## DON'T MISS OUT !

FISH MARKET EVERY TUESDAY  
AND SATURDAY AT 12 AM

RAW BAR EVERY SATURDAY AT  
1 PM

MEXICAN GRILL EVERY  
THURSDAY AT 6:30 PM

MEDITERRANEAN NIGHT EVERY  
SUNDAY AT 6:30 PM

## WINES BY THE GLASS

### Champagne & Sparkling



Billecart Salmon Brut Réserve, France \$1,400 | \$5,000

Mongarda, Valdobbiadene, Veneto, Italy \$500 | \$2,100

### Rosé Wine

Piscis, Grenache, San Luis Potosí, Mexico \$550 | \$2,000

Château D'Esclans, Whispering Angel, France 780 | \$3,100

### Orange Wine

Dominio de las Abejas, \$500 | \$2,300

Vino Naranja, México

### White Wine

Juguette Veleró, Sauvignon Blanc. \$410 | \$1,790

Australia

Seguin Manuel, Chablis. \$700 | \$2,900

France

### Red Wine

Dos Búhos, Gran Reserva, Mexico \$550 | \$2,350

Megacero, Chihuahua

Santos Brujos, Tempranillo, \$800 | \$3,900

México

## MEXICAN BEERS

**Colimita** \$820  
(Lager) 4.2% alc. Colima

**Indio** \$365  
(Viena) 4.1% alc. Monterrey

**Bohemia Weizen** \$680  
(Wheat beer) 5.7% alc. Cd. De México



## ENTRADAS & ENSALADAS

- Guacamole**  \$550  
Tlayuda crujiente, chile xcatik y ceniza de cebolla
- Costillas De Elote**   \$400  
Polvo cajun, paprika, limón amarillo y aderezo ranch
- Crudités**  \$400  
Hummus, jícama, pepino, zanahoria, rábano, tomate cherry ,endivia, miel de menta y curry
- Ensalada Del Jardin**  \$480  
Mezcla de lechugas con vegetales en escabeche, chayote, jícama, tomate cherry, rábanos & aceite de limón
- Ensalada De Quinoa**  \$500  
Quinoa tricolor, arroz crujiente, acelga, aguacate, pepino, salsa mexicana, menta, tomate cherry, semilla de girasol y pepita con aderezo de tamarindo-tahini








## CEVICHES & TOSTADAS

- Vuelve a la Vida**     \$820  
Pesca del día (50g), camarón (50g), pulpo(50g), calamar (50g), jícama, pepino, apio,cebolla y sangrita de la casa con tomate cherry
- Tostada de Pulpo**    \$365  
Pulpo zarandeado (90g), guacamole, cebolla morada, tomate cherry, mayonesa de xcatik y cajun chile serrano
- Aquí Me Quedo Ceviche**   \$680  
Camarón (120g), tomate cherry, cebolla rostizadas, aguacate, salsa coctelera y habanero
- Ceviche Dulce y Picante**  \$680  
Pesca del día (120g), cebolla rostizada, jícama, naranja , cilantro y salsa de chile mixe, salsa Oaxaqueña
- Tostada De Atún**   \$380  
Ceviche de atún (90g), aguacate rebanado, salsa macha, jalapeño, limón, semilla de cilantro y tomate

## DEL CARRITO

- Tacos De Birria De Pescado**  \$770  
Pescado cocido a fuego lento con chiles secos, cilantro, cebolla y salsa verde cruda
- Tacos De Suadero**   \$730  
Costilla de res braseada (150gr), echalot crujiente, cilantro, salsa taquera roja y limón
- Filete De Pescado Frito**     \$1350  
Filete de pescado blanco frito empanizado (650gr). Servido con ensalada de repollo, chimichurri de menta, costillas de maíz y lima
- Burrito De Cangrejo Concha Suave** (160gr)     \$820  
Ensalada de jícama, pepino y zanahoria, salsa de mango, mayonesa de habanero con chips de plátano
- Tacos De Camarón**     \$820  
**Estilo "TJ"**  
Camarón al ajillo (150gr), salsa mexicana, queso Oaxaca, mayonesa de habanero en tortilla de harina
- Sandwich De Pollo**    \$720  
**Crujiente**  
Pechuga de pollo crujiente (140gr), mayonesa sambal, aguacate, arúgula y chips de plátano

## 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
- Sandwich De Churro**    \$325  
Espiral de churro con chocolate, helado de vainilla, malvaviscos y dulce de leche



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.

### 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.



## CÓCTELES

- June Bug** \$470  
Ginebra, licor midori, 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** \$490  
Ginebra, licor midori, kalani, jugo de piña, sour mix
- Catrina** \$470  
Mezcal Lost Explorer, puré de frutos rojos, néctar de agave, jugo de limón amarillo, albahaca
- Explorador** \$470  
Lost Explorer espadín, gin condesa Xoconostle, jengibre, jugo de limón y jugo de piña

## ! NO SE PIERDA DE !

FISH MARKET LOS MARTES Y  
SÁBADOS A LAS 12 AM

RAW BAR LOS SÁBADOS  
A LAS 1 PM

MEXICAN GRILL LOS JUEVES A  
LAS 6:30 PM

NOCHE MEDITERRANEA LOS  
DOMINGOS A LAS 6:30 PM

## VINO POR COPA



### Champagne & Sparkling

Billecart Salmon Brut Réserve, France \$1,400 | \$5,000

Mongarda, Valdobbiadene, Veneto, Italy \$500 | \$2,100

### Rosé Wine

Piscis, Grenache, San Luis Potosí, Mexico \$550 | \$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

Juguette Velero, Sauvignon Blanc. Australia \$410 | \$1,790

Seguin Manuel, Chablis. France \$700 | \$2,900

### Red Wine

Dos Búhos, Gran Reserva, Mexico \$550 | \$2,350

Megacero, Chihuahua Santos Brujos, Tempranillo, México \$800 | \$3,900

## CERVEZAS ARTESANALES

**Colimita** \$820  
(Lager) 4.2% alc. Colima

**Indio** \$365  
(Viena) 4.1% alc. Monterrey

**Bohemia Weizen** \$680  
(Wheat beer) 5.7% alc. Cd. De México