

## Mayakoba's Garden

- Guacamole (180gr)**  \$550  
Served with grasshoppers, cheese, pork crackling, Mexican and habanero sauce, sausage
- Caesar Salad**    \$480  
Hydroponic lettuce, Caesar dressing, parmesan cheese, peppercorn, croutons
- Tomato & Burrata**  \$450  
Roasted of tomatoes mix, basil leaves, burrata cheese, pumpkin seeds, Cherry vinaigrette
- 100% Green**  \$460  
Asparagus, green tomatillo, mixed lettuce, avocado, mint, parsley, basil, fennel, oregano vinaigrette
- Spinach Salad**  \$480  
Baby spinach, roasted Brussels sprouts, baked baby bell pepper, jalapeño vinaigrette
- Kale Salad**   \$460  
Kale, edamame, avocado, pecorino cheese, serrano chili, citrus vinaigrette, flaxseed

## PB' Classics

- Bonita Burger**    \$690  
Prime beef (220gr), bacon (30gr), lettuce, tomato, avocado, roasted onions, French fries, cheddar cheese
- Punta Brioche**    \$690  
Turkey breast (140gr), brioche bread, turkey bacon (30gr), tomato, lettuce, caramelized onions, Swiss cheese, lemon mayonnaise, potato wedges
- Tempura Filet-O-Fish Sandwich**     \$620  
Catch of the day (140gr) tempura, coleslaw, tartar dressing & French fries
- Tlayuda Península**  \$650  
Pork belly (150gr), black beans, red onion, avocado, cilantro, cherry tomatoes
- Traditional Nachos**  \$400  
Corn tortilla, Oaxaca cheese, refried beans, sour cream, Mexican salsa, guacamole
- Corn on the Cob**   \$360  
Mayonnaise, cotija cheese, lime, tajin
- Pescadilla**   \$610  
Sautéed Fish (140gr), corn tortilla, aguachile, avocado, capers, olives, cabbage salad, onion & spring mix of lettuce

## Las Quesadillas

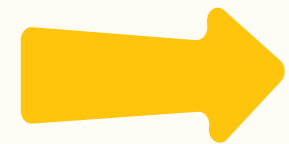
- Cheese (150gr)**   \$450
- Grilled chicken (120gr)**   \$610
- Grilled shrimp (120gr)**    \$850
- Grilled rib eye (120gr)**   \$850

Served in a flour tortilla with Oaxaca cheese, accompanied with guacamole, Mexican sauce and "toreados" chilis

## From the Pizza Oven




- Classic**   \$650
- Shrimp and garlic**    \$720
- Caprese**   \$680
- BBQ boneless and blue cheese**   \$690

## Tacos & Mucho Más!



## "Tacocina"

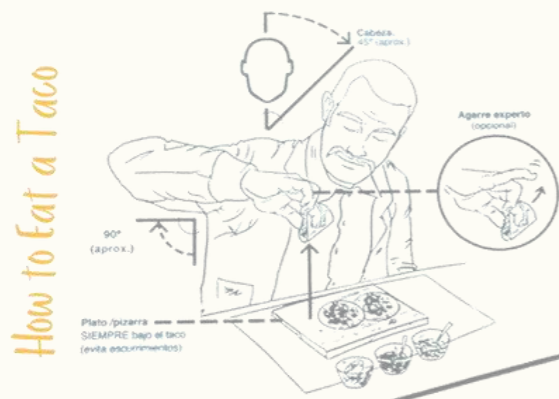
**Shrimp Tacos**   \$765  
Sautéed shrimps (150gr), chipotle mayonnaise, black beans, avocado, flour tortilla

**Crab Naan**    \$780  
Naan bread, crab, Mexican sauce with mango, fish sauce, French fries, cilantro, habanero mayonnaise

**Rib Eye Tacos**    \$765  
Marinated rib eye (140gr), Mexican sausage (60gr), onion, avocado, jalapeño chili, cilantro, flour tortilla

**Baja Style Tacos**     \$730  
Catch of the day (150gr), cabbage, sour cream, Mexican salsa and cucumber, chipotle mayonnaise, flour tortilla

**Octopus Tacos de Canasta**  \$610  
Marinated octopus (140gr), corn tortilla, onion, potato, prickled carrots, garlic with oregano, red taquera sauce




## Del Mercado


*Your choice of one protein:*

Chicken (220gr) \$850

Beef fillet (220gr) \$1,750

Octopus (220gr)  \$1,150

Shrimp (200gr)  \$1,350

Salmon (200gr)  \$1,250

Flank steak (200gr) \$1,250

Catch of the day (200gr)  \$1,290

Accompanied with guacamole, and grilled vegetables with citrus vinaigrette

## 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.

Consuming raw or undercooked products increases the risk of foodborne illness.  
All prices are in Mexican Pesos, Tax included (VAT).

## Desserts

**Choco-Bananas**  \$290  
Miniature bananas with chocolate milk, cocoa crumble and chips

**Caribbean Strudel**    \$300  
Pineapple and apple strudel, crispy crumble, vanilla ice cream and caramel sauce

**PB's Brownie**     \$300  
Nutella brownie, caramelized hazel nuts, Oreo ice cream

## Cocktails & Wines



# Tequila

## Blanco

Patrón Blanco	\$560
Don Julio Blanco	\$410
Casamigos	\$560

## Reposado

Patrón Reposado	\$605
Herradura Reposado	\$360
Clase Azul Reposado	\$850

## Añejo

Patrón Añejo	\$835
Maestro Tequilero Añejo	\$590
Don Julio Añejo	\$630

## Extra Añejo

Don Julio 1942	\$1366
Avion 44	\$1300
Reserva de la Familia	\$1280

# Mezcal

Bruxo #1 Espadín	\$420
Bruxo #2 Ensamble	\$800
The Lost Explorer, Espadín	\$978
The Lost Explorer, Tobalá	\$1350
The Lost Explorer, Salmiana	\$1770

# Wines



## 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
La Piñata de Juguete, Mataro, Riverland, Australia	\$420   \$1,800
Château D'Esclans, Whispering Angel, France	\$780   \$3,100

## Orange Wine

Dominio de las Abejas, Vino Naranja, Mexico	\$500   \$2,300
---	-----------------

## White Wine

Juguete Velero, Sauvignon Blanc, Australia	\$410   \$1,790
Seguin Manuel, Chablis, France	\$700   \$2,900
Armónico, Pinot Grigio, Friuli, Italy	\$380   \$1,700
Monte Xanic, Sauvignon Blanc, Mexico	\$480   \$1,865

## Red Wine

Dos Búhos, Gran Reserva, Mexico	\$550   \$2,350
Megacero, Valle de Encinillas, Chihuahua	\$700   \$3,300
La Crema, Pinot Noir, Sonoma Coast	\$750   \$3,650
Santos Brujos, Tempranillo, México	\$800   \$3,900
Anónimo Intervención, Sangiovese, Mexico	\$500   \$2,250

# Cocktails

## Tecito de Mar

Dark rum, tequila, falernum, lime juice, angostura bitter

\$420

## Isla Bonita

Tequila Braltos, mezcal, kalani liqueur, amaro, lime juice, pineapple juice

\$380

## One One

Amaro Montenegro, tequila, spice liqueur, orange juice, cinnamon syrup, vanilla syrup, angostura bitters

\$450

## Mai Mex Tai

Rum blend, tequila añejo, narano, pineapple juice, absinth, lime juice, maple syrup

\$450

## Wuana Spritz

Tequila Braltos, huana, white wine, soda, peppermint

\$520

## Mezcal Mule

Amaras Verde mezcal, cucumber purée, ginger beer

\$465

## Bugambilia

Tanqueray 10, lemon, beet syrup, tonic water

\$420

## Spicy Paloma

Patrón silver tequila, grapefruit juice, lemon juice, chili syrup xca tik'

\$420

## Mintlicious

Amarás Verde mezcal, blueberry-lime syrup, mint

\$420

# Mexican Craft Beers

## Principia

(Pilsner) 4.1% alc. Monterrey

\$260

## Spectra

(IPA) 6.7% alc. Monterrey

\$280

## Colimita

(Lager) 4.4% alc. Colima

\$245

## Cayaco

(Ultra Lager) 3.8% alc. Colima

\$245

## Perro del Mar

(IPA) 6.8% Ensenada

\$260

# Mocktails

## Peach Mule

Ginger beer, peach purée

\$280

## Wellness Cantaloupe

Coconut water, cantaloupe purée, rice milk

\$280

## White Tea

Apple tea, grapefruit juice, aloe

\$280





## Del Jardín de Mayakoba



**Guacamole (180gr)**  \$550  
Guarniciones mexicanas (chapulines, queso, chicharrón, salsa Mexicana y salsa habanera)

**Ensalada César**     \$480  
Lechuga hidropónica, aderezo César, queso parmesano, pimienta, crotones

**Tomate & Burrata**   \$450  
Variedad de tomates, albahaca, queso burrata, pepitas de calabaza, aderezo de jerez




**100% Verde**   \$460  
Espárragos, tomatillo verde, mix de lechugas, aguacate, menta, perejil, albahaca, hinojo, vinagreta de orégano

**Ensalada de Espinaca**   \$480  
Espinacas baby, coles de Bruselas asadas, pimientos baby al horno, vinagreta de jalapeño


**Ensalada de Kale**   \$460  
Kale, edamame, aguacate, queso pecorino, chile serrano, vinagreta de cítricos, linaza

## Clásicos de PB'

**Hamburguesa de la Bonita**    \$690  
Carne prime (220gr), tocino (30gr), lechuga, jitomate, aguacate, cebolla asada, papas fritas, queso cheddar


**Punta Brioche**    \$690  
Pechuga de Pavo (140gr), pan brioche, tocino de Pavo (30gr), tomate, lechuga, cebolla caramelizada, queso Suizo, mayonesa, papas gajo

**Sandwich de pez tempura**     \$620  
Pescado tempurado, ensalada de col, aderezo tartara con papas Francesa

**Tlayuda de la Península**  \$650  
Panceta de cerdo crocante (150gr), guacamole, cebollas cambray asadas, cebollín, brotes de cilantro, tomate cherry, frijol

**Nachos Tradicionales**  \$400  
Tortillas de maíz, queso Oaxaca, frijoles refritos, crema agria, salsa Mexicana, guacamole

**Elote**   \$320  
Mayonesa, queso Cotija, limón, Tajín

**Pescadilla**   \$610  
Pescado estofado (140gr), tortilla de maíz, aguachile, aguacate, alcaparras y esalada de repollo, rabano

## Las Quesadillas

**Queso (150gr)**   \$450  
**Pollo a la parrilla (120gr)**   \$610  
**Camarón a la parrilla (120gr)**    \$850  
**Rib eye a la parrilla (120gr)**   \$850

Servido en una tortilla de harina con queso Oaxaca acompañado de guacamole, salsa Mexicana y chiles "toreados"



## Pizzas

**Clásica**   \$650  
**Camarón y ajo**    \$720  
**Caprese**   \$680  
**BBQ boneless y queso azul**   \$690

## Tacos & Mucho Más!




## "Tacocina"

**Tacos de Camarón**   \$765  
Camarones salteados (150gr), mayonesa chipotle, frijoles negros, aguacate, tortilla de harina

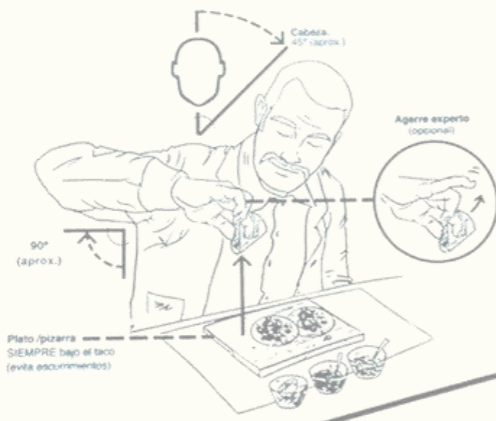
**Naam de Cangrejo**    \$780  
Cangrejo, Pan naan, ensalada Mexicana con mango, salsa de pescado, papas fritas, mayonesa de habanero

**Tacos de Rib Eye**    \$765  
Rib eye marinado (140gr), chorizo (60gr), cebolla, aguacate, jalapeño, cilantro, tortilla de harina

**Tacos Estilo Baja**     \$730  
Pesca del día (150gr), col, crema ágrica, salsa Mexicana con pepino, mayonesa chipotle, tortilla de harina

**Tacos de Pulpo**  \$610  
Pulpo en adobo (140gr), tortilla de maíz, cebolla, pure de papas, zanahorias encurtidas, ajo con oregano, salsa roja

How to eat a Taco



## Del Mercado

### Tu elección de una proteína:

Pollo (220gr)	\$850
Filete de res (220gr)	\$1,750
Pulpo (220gr) 	\$1,150
Camarón (200gr) 	\$1,350
Salmón (200gr) 	\$1,250
Arrachera (200gr)	\$1,250
Pesca del día (200gr) 	\$1,290

Acompañado de guacamole y verduras a la parrilla con vinagreta de cítricos

### 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.

El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta los riesgos en el consumidor de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Todos los Precios están en Pesos Mexicanos, IVA incluido.

## Postres

**Choco-Bananas**  \$290  
Mini Bananas con chocolate, crumble de cocoa y chips

**Strudel Caribeño**    \$300  
Piña y strudel de Manzana, crumble crujiente, helado de vainilla y salsa de caramelo

**Brownie de PB**     \$300  
Brownie de Nutella, avellanas caramelizadas, helado de Oreo

## Cócteles & Vinos



# Tequila

## Blanco

Patrón Blanco	\$560
Don Julio Blanco	\$410
Casamigos	\$560

## Reposado

Patrón Reposado	\$605
Herradura Reposado	\$360
Clase Azul Reposado	\$850

## Añejo

Patrón Añejo	\$835
Maestro Tequilero Añejo	\$590
Don Julio Añejo	\$630

## Extra Añejo

Don Julio 1942	\$1366
Avion 44	\$1300
Reserva de la Familia	\$1280

# Mezcal

Bruxo #1 Espadín	\$420
Bruxo #2 Ensemble	\$800
The Lost Explorer, Espadín	\$978
The Lost Explorer, Tobalá	\$1350
The Lost Explorer, Salmiana	\$1770

# Vinos



## Champagne & Espumosos

Billecart Salmon Brut Réserve, France	\$1,400   \$5,000
Mongarda, Valdobbiadene, Veneto, Italy	\$500   \$2,100

## Vino Rosado

Piscis, Grenache, San Luis Potosí, México	\$550   \$2,000
La Piñata de Jugüete, Mataro, Riverland, Australia	\$420   \$1,800
Château D'Esclans, Whispering Angel, France	\$780   \$3,100

## Vino Naranja

Dominio de las Abejas, Vino Naranja, Mexico	\$500   \$2,300
---	-----------------

## Vino Blanco

Jugüete Velero, Sauvignon Blanc, Australia	\$410   \$1,790
Seguin Manuel, Chablis, France	\$700   \$2,900
Armónico, Pinot Grigio, Friuli, Italy	\$380   \$1,700
Monte Xanic, Sauvignon Blanc, México	\$480   \$1,865

## Vino Tinto

Dos Búhos, Gran Reserva, México	\$550   \$2,350
Megacero, Valle de Encinillas, Chihuahua	\$700   \$3,300
La Crema, Pinot Noir, Sonoma Coast	\$750   \$3,650
Santos Brujos, Tempranillo, México	\$800   \$3,900
Anónimo Intervención, Sangiovese, Mexico	\$500   \$2,250

# Cócteles

<b>Tecito de Mar</b>	\$420
<i>Ron oscuro, tequila, falernum, jugo de limón, amargo de angostura</i>	

<b>Isla Bonita</b>	\$380
<i>Tequila Braltos, mezcal, licor de kalani, amaro, jugo de limón, jugo de piña</i>	

<b>One One</b>	\$450
<i>Amaro Montenegro, tequila, licor de especias, jugo de naranja, jarabe de canela, jarabe de vainilla, amargo de angostura</i>	

<b>Mai Mex Tai</b>	\$450
<i>Blend de rones, tequila añejo, narano, jugo de piña, absenta, jugo de limón, miel maple</i>	

<b>Wuana Spritz</b>	\$520
<i>Tequila Braltos, huana, vino blanco, soda, hierbabuena</i>	

<b>Mezcal Mule</b>	\$465
<i>Mezcal Amarás Verde, puré de pepino, cerveza de jengibre</i>	

<b>Bugambilia</b>	\$420
<i>Tanqueray 10, limón, jarabe de betabel, agua tónica</i>	

<b>Spicy Paloma</b>	\$420
<i>Tequila Patrón blanco, jugo de toronja, jugo limón, jarabe xca'tik</i>	

<b>Mintlicious</b>	\$420
<i>Mezcal Amarás Verde, jarabe mora azul-limón, menta</i>	

# Cervezas

## Artesanales Mexicanas

<b>Principia</b>	\$260
<i>(Pilsner) 4.1% alc. Monterrey</i>	

<b>Spectra</b>	\$280
<i>(IPA) 6.7% alc. Monterrey</i>	

<b>Colimita</b>	\$245
<i>(Lager) 4.4% alc. Colima</i>	

<b>Cayaco</b>	\$245
<i>(Ultra Lager) 3.8% alc. Colima</i>	

<b>Perro del Mar</b>	\$260
<i>(IPA) 6.8% Ensenada</i>	

# Mócteles

<b>Peach Mule</b>	\$280
<i>Cerveza de jengibre, purée de durazno</i>	

<b>Wellness Cantaloupe</b>	\$280
<i>Água de coco, purée de melon, leche de arroz</i>	

<b>White Tea</b>	\$280
<i>Té de manzana, jugo de toronja, aloe</i>	