

A MAYAN DINING

HAAB

EXPERIENCE



BANYAN TREE
MAYAKOBA

Entradas / Starters

Trilogía/ Trilogy

Mini empanada de chaya y pepita, chicharrón prensado, queso de edam y salsa de chiltomate

Chaya and pumpkin seed mini patty stuffed with edam cheese and pressed pork rind.

Mini salbute de pollo en escabeche

Pickled stew chicken mini "salbute"

Mini torta de cochinita con cebolla encurtida

Mexican pulled pork sandwich with red pickled onion

Segundo tiempo / Second course

Tostada de pulpo / Octopus tostada

Pulpo marinado con naranja agria, achiote, espelón, maíz tierno y aceite de chile xcatic

Marinated octopus with "achiote", sour orange, "espelon" beans, corn and "xcatic" chilli oil.

Sopa / Soup

Sopa de lima / Lime Soup

Tradicional sopa de lima con pavo, pimientos asados y chips de tortilla

Traditional lime soup with turkey, roasted bell peppers and tortilla chips

Refrescante / Refresh

Agua ancestral / Ancestral Water

Agua de naranja agria, toque de chile xcatic y xtabentun maya

Sour Orange water, "xcatic" chilli essence and xtabentun licor



BANYAN TREE
MAYAKOBA

En Banyan Tree Mayakoba, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo el consumo de Los alimentos crudos de origen animal pueden ser perjudiciales para su salud y lo dejamos a su criterio.
Precio total en pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.

Plato principal/ Main Course

El horno de leña / Wood Oven

Lechón al horno de leña marinado con recado blanco, acompañado de tortillas hechas a mano, ensalada de col y rábano

Suckled pig marinated with white recado, handmade tortillas, cabbage and radish salad

Short rib lenta cocción, salsa de recado negro, vegetales en escabeche y puré de camote

Short Rib Slow cooked with black chillies sauce, pickled vegetables and sweet potato puree

Pescado local envuelto con hoja de chaya, huevo de ave de corral y salsa de pipián rojo

Catch of the day wrapped with "Chaya" leaves, egg and red "pipian" sauce

Postre / Dessert

Caballero pobre

Pan brioche bañado en jarabe de piloncillo, anís y canela acompañado de helado xtabentun

Brioche bread with brown sugar sauce, cinnamon and anise with Xtabentun ice Cream

6:00 pm solo martes, jueves, sábados y domingos. Mínimo 10 personas.

6:00 pm only on Tuesdays, Thursdays, Saturdays and Sundays. Minimum 10 people

Costo de \$ 4,494 MXP por adulto con alcohol y \$ 3,402 MXP sin alcohol.

Cost of \$ 214 USD per adult with alcohol and \$ 162 USD without alcohol.

Niños de 3 a 5 años \$1239 MXP

Children from 3 to 5 years old \$59.00 USD

Niños de 6 a 11 años \$2688.00 MXP

Children from 6 to 11 \$128.00 USD



BANYAN TREE
MAYAKOBA

At banyan tree mayakoba, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion.

Total price in usd. Vat is included. Service charge is not included