



BANYAN TREE  
CABO MARQUÉS

# IN VILLA DINING MENU

[Menu en Español](#) / [English Menu](#)

[Lista de Bebidas](#) / [Beverages List](#)



BANYAN TREE  
CABO MARQUÉS

# IN VILLA DINING

## Menu Español

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA  
*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## BIENVENIDOS AL SANTUARIO PARA LOS SENTIDOS

En las cocinas de Banyan Tree Cabo Marqués hemos servido orgullosamente a huéspedes de todas partes del mundo.

Nuestro equipo culinario se encarga de preparar cada platillo que servimos con ingredientes de la más alta calidad.

Apoyando la iniciativa de Banyan Tree Hotels & Resorts, nuestro hotel muestra un serio compromiso por cuidar el medio ambiente, usando productos orgánicos y sobre todo productos de cosechas sostenibles.

Adicionalmente, este menú no contiene platillos preparados con grasas transgénicas artificiales.

Para su comodidad, ofrecemos el servicio de “In Villa Dining” las 24 horas. Si usted desea algo en especial ó tiene algún requerimiento sobre algún platillo en particular será un placer en atenderlo. ¡Le aseguramos que haremos lo mejor para complacerlo!.

Gracias por su preferencia, esperando que su estancia sea memorable aquí en Banyan Tree Cabo Marqués.

Manuel Morales  
Chef Ejecutivo

## DESAYUNOS COMBINADOS

Disponible de 7:00 a.m. a 12:00 p.m.

### **Desayuno Continental \$460**

Selección de jugos del día, plato frutas de temporada.

Canasta de pan hecho en casa con mantequilla y variedad de mermeladas.

Opción de cereal o granola, elección de yogurt natural, fresa ó durazno.

### **Desayuno Americano \$515**

Selección de jugos del día, plato frutas de temporada.

Canasta de pan hecho en casa con mantequilla y variedad de mermeladas.

Huevos al gusto con tocino ó salchicha, papa hashbrown,

tosta de pan con queso de cabra, aguacate y espárragos.

### **Desayuno Mexicano \$545**

Selección de jugos del día, plato frutas de temporada.

Canasta de pan hecho en casa con mantequilla y variedad de mermeladas.

“Huevos rancheros”, dos huevos estrellados con salsa de jitomate,

Servidos sobre una tortilla de maíz frita, frijoles negros, plátanos fritos y queso Cotija.

### **Desayuno Saludable \$545**

Jugo verde, pan de arándanos con uva pasa, queso panela a la parrilla.

Yogurt bajo en grasa con papaya, piña, melón y fresa.

Omelete de claras con espinacas, acompañado de ensalada de tomates.

## DESAYUNOS A LA CARTA

Disponible de 7:00 a.m. a 12:00 p.m.

### Platos Fríos

#### **Plato de Frutas Tropicales con Yogurt \$180**

Elección de yogurt natural, fresa ó durazno.

#### **Canasta de Pan Hecho en Casa \$105**

Variedad de pan dulce selección del Chef, pan blanco ó integral.  
Acompañada con mantequilla y variedad de mermeladas.

#### **Yogurt con Granola ó Variedad de Cereales \$135**

Granola ó variedad de cereales, elección de yogurt natural, fresa ó durazno.

#### **Bagel de Salmón Ahumado \$295**

Salmón ahumado servido con bagel casero, alcaparras, cebolla, queso crema y huevo cocido.

#### **Selección de Quesos y Carnes Frías \$610**

Tabla de quesos y carnes frías, acompañados con mermeladas hechas en casa.

### Platos Calientes

#### **Huevos Rancheros \$265**

Huevos estrellados con salsa de jitomate, servidos sobre una tortilla de maíz frita, frijoles negros, plátanos fritos y queso Cotija.

#### **Huevos al Gusto \$275**

Elección tocino ó salchicha, papa hashbrown, servidos con tosta de pan con queso de cabra, aguacate y espárragos.

#### **Huevos Motuleños \$285**

Huevos fritos con salsa de tomate, jamón de pavo, chicharos, plátano frito, espárragos.  
Acompañados de papa hashbrown hecha en casa, y tosta de pan con queso de cabra, aguacate y espárragos.

#### **Hot Cakes, Pan Francés o Waffles \$250**

Acompañados de compota de frutas.

#### **Chilaquiles \$295**

Elección de salsa roja, salsa verde o divorciados; acompáñelos de huevo frito ó pollo ó cecina.  
Servidos con crema, queso Cotija, cebolla morada, cilantro.

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## MENU DE COMIDA Y CENA

Disponible de 12:00 p.m. a 11:00 p.m.

### Entradas

#### **Rollos Primavera Frescos con Camarón \$305**

Camarón, mango, menta, cilantro, zanahoria, pepino, lechuga sangría, salsa de chile dulce.

#### **Coctel de Camarones del Pacífico \$410**

Camarones (140 g) en salsa coctelera, aguacate, tomate, cebolla, cilantro.

#### **Alitas de Pollo BBQ \$450**

Acompañadas de salsa BBQ hecha en casa, tamarindo y talla.

#### **Ceviche de Huachinango y Pulpo (140 g) \$410**

Cocidos al limón con salsa ligera de talla, cebolla morada, cilantro, chile serrano.

### Ensaladas & Sopas

#### **Ensalada Caesar \$315**

Corazones de lechuga romana, crotones de ajo, láminas de parmesano.

#### **Ensalada Griega con Espinaca \$295**

Pepino, queso feta, aceitunas negras, aguacate, cebolla morada, vinagreta de balsámico.

#### **Sopa de Tortilla \$305**

Servida con crema agria, queso fresco, chile guajillo, tortilla frita, aguacate.

### Sándwiches

#### **Baguette Cabo Marqués \$460**

Pechuga de pollo a la parrilla, jamón de pavo, queso Cheddar, tocino, lechuga, tomate, servido con papas fritas.

#### **Sándwich de Nueva York a la Parrilla \$610**

Ragú de champiñones, queso Gorgonzola, arúgula.

#### **Hamburguesa de Res Black Angus (8 oz) \$515**

Huevo frito, aro de cebolla, mayonesa de jalapeño, tocino, servida con papas fritas. Elección de queso Cheddar, Suizo o Gorgonzola

#### **Sándwich Pan de Ajo Vegetariano \$400**

Portobello, pimiento escalibado, relish de cebolla, arúgula y queso de cabra.

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## MENU DE COMIDA Y CENA

Disponible de 12:00 p.m. a 11:00 p.m.

### Antojitos Mexicanos

#### **Guacamole Tradicional \$210**

Salsa mexicana con totopos crujientes.

#### **Quesadillas (3 pzas.)**

Quesadillas de tortillas de harina o maíz, rellenas de queso Oaxaca, salsas caseras de tomate, mexicana, guacamole.

**Pollo (180 g) \$335 / Res (180 g) \$355 / Camarón (180 g) \$380**

#### **Tacos de Camarón ó Pescado Tempura (3 pzas.)**

Servidos en tortilla azul, aguacate, mayonesa de chile chipotle, col, tomate, cilantro.

**Camarón (180 g) \$515 / Pescado (180 g) \$505**

#### **Enchiladas \$370**

Enchiladas de pollo (180 g) verdes gratinadas, queso Cotija, crema agria, rábano, ensaladita de Huauzontle.

#### **Fajitas**

Fajitas, pimiento morrón, cebolla morada, chile poblano, cerveza obscura.

**Pollo (210 g) \$410 / Res (210 g) \$440 / Camarón (210 g) \$475**

#### **New York Steak a la Parrilla (340 g) \$715**

Servido con papas fritas, espárragos, chimichurri.

#### **Filete de Salmón (200 g) \$660**

Filete de Salmón, risotto de cilantro, salsa de naranja y vainilla.

#### **Camarones del Pacífico (200 g) \$620**

Salteados al ajillo, arroz a la mexicana.

## MENU DE COMIDA Y CENA

Disponible de 12:00 p.m. a 11:00 p.m.

### Pizza & Pasta

#### **Pizza Margarita \$400**

Salsa de tomate, queso Mozzarella, albahaca.

#### **Pizza de Camarón (200 g) a la Talla \$420**

Salsa de tomate, queso Mozzarella, camarón a la talla.

#### **Pizza Pepperoni \$410**

Salsa de tomate, queso Mozzarella, pepperoni.

#### **Pizza Cuatro Quesos \$420**

Salsa de tomate, quesos Mozzarella, Cabra, Azul y Parmesano.

#### **Pasta Fusilli \$410**

Pollo a la parrilla (220 g), pimientos, cebolla morada, champiñones.

#### **Pasta Penne \$440**

Camarón (220 g), salsa Pomodoro, albahaca, hojuelas de chile, queso Grana Padano.

#### **Spaguetti con Camarones \$440**

Camarones, salsa de tomate cherry, ajo y albahaca.

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*



## IN VILLA BARBEQUE

Disponible de 12:00 p.m. a 10:00 p.m.  
Disfrute de una parrillada en la comodidad de su villa.

**\$5,500 para dos personas**

### Entradas

#### Dos opciones a escoger:

- Ceviche de camarón y pulpo (180 g)
- Ensalada Capresse
- Ensalada Caesar
- Ensalada de res estilo Thai
- Guacamole y salsa mexicana, con totopos
- Ensalada Griega con espinaca.

### Del Mar

#### Dos opciones a escoger:

- Filete de salmón (200 g)
- Cola de langosta del Pacífico (280 g)
- Medallones de atún con hierbas y limón (200 g)
- Langostinos (300 g)
- Pesca del día en salsa veracruzana.

### De la Tierra

#### Dos opciones a escoger:

- Chorizo argentino (200 g)
- Pechuga de pollo al limón (200 g)
- Filete de res (200 g)
- New York Steak (340 g)
- Arrachera (200 g).

### Guarniciones

#### Dos opciones a escoger:

- Arroz a la mexicana
- Espárragos a la parrilla
- Elote asado
- Puré de papa
- Papa al horno
- Champiñones a la mantequilla con ajo.

### Salsas

Moho de ajo, chimichurri hecho en casa, vino tinto con mantequilla, Talla.

## **POR LA NOCHE**

Disponible de 11:00 p.m. a 7:00 a.m.

### **Guacamole Tradicional \$210**

Salsa mexicana con totopos crujientes.

### **Rollos Primavera Frescos \$305**

Mango, menta, cilantro, zanahoria, pepino, lechuga sangría, camarón, salsa de chile dulce.

### **Ensalada Caesar \$315**

Corazones de lechuga romana, crotones de ajo, láminas de parmesano.

### **Sopa de Tortilla \$305**

Servida con crema agria, queso fresco, chile guajillo, tortilla frita, aguacate.

### **Quesadillas (3 pzas.)**

Quesadillas de tortillas de harina o maíz, rellenas de queso Oaxaca, salsas caseras de tomate, mexicana, guacamole.

**Pollo (180 g) \$335 / Res (180 g) \$355 / Camarón (180 g) \$380**



BANYAN TREE  
CABO MARQUÉS

# IN VILLA DINING

## Lista de Bebidas / Beverages List

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA  
*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## CARTA DE BEBIDAS / *BEVERAGES LIST*

Disponible las 24 horas / *Available 24 hours*

### Vinos por Botella / *Wine per Bottle*

Servicio por copa 150 ml, Botellas de 750 ml

*Serving per glass 150 ml, Bottles of 750 ml*

#### Vino Blanco

**Casa Madero 2V \$1,115**  
Chardonnay, Chenin Blanc  
Parras, Coahuila, México

**Casa Madero Casa Grande Chardonnay \$1,795**  
Parras, Coahuila, México

**Finca La Linda Torrontes \$1,115**  
Cafayate, Salta, Argentina

**Finca La Linda Sauvignon Blanc \$1,410**  
Maipú, Mendoza, Argentina

**Pazo Cilleiro Albariño \$1,650**  
Rias Baixas, España

#### Vino Tinto

**Casa Madero Merlot \$1,495**  
Parras, Coahuila, México

**Casa Madero Cabernet Sauvignon \$1,495**  
Parras, Coahuila, México

**Casa Madero 3V \$1,540**  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo  
Parras, Coahuila, México

**Protos Roble Tempranillo \$1,650**  
Ribera del Duero, España

**Aromo Reserva Privada Syrah \$1,600**  
Valle de Maule, Chile

#### Vino Rosado

**Casa Madero V Cabernet Sauvignon \$1,185**  
Parras, Coahuila, México

**Finca La Linda Malbec Rosé \$1,115**  
Maipú, Mendoza, Argentina

#### Espumante

**Xarel-lo Parellada, Cava +&+ \$1,100**  
Chardonnay  
Penedés, España

#### Champagne

**Moët & Chandon Brut Imperial \$4,190**

**Moët & Chandon Nectar Imperial \$4,350**

**Moët & Chandon Ice Imperial \$5,230**

**Moët & Chandon Brut Rosé \$5,075**

**Veuve Clicquot Brut Posardin \$3,720**

**Ruinart Brut \$4,785**

**Dom Perignon \$11,620**

**Dom Perignon Rosé \$16,250**

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## CARTA DE BEBIDAS / *BEVERAGES LIST*

Disponible las 24 horas / *Available 24 hours*

### Bebidas No Alcohólicas / *Non Alcoholic Beverages*

#### Refrescos / *Soft Drinks* (355 ml) \$75

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Sprite  
Yoli  
Fresca  
Fanta  
Manzanita  
Ginger Ale

Agua Mineral Perrier / *Perrier Sparkling Water* (330 ml) \$85

B Water / *Still Water "B Water"* (750 ml) \$180

### Cervezas / *Beers*

#### Nacionales / *Domestic* (355 ml) \$110

Corona  
Corona Light  
Pacífico  
Negra Modelo  
Modelo Especial  
León

#### Importadas / *Imported* (330 ml) \$130

Stella Artois

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## CARTA DE BEBIDAS / *BEVERAGES LIST*

Disponible las 24 horas / *Available 24 hours*

### Licores / *Liquors*

Servicio por copa 45 ml / *Serving per cup 45 ml*

<i>Whiskey</i>	<i>Copa / Cup</i>	<i>Botella / Bottle</i>
Chivas Regal 12 años	\$410	\$3,150 (750 ml)
Buchannan´s 12 años	\$410	\$3,150 (750 ml)
JW Black Label	\$425	\$3,255 (750 ml)
Macallan 12 años	\$440	\$4,725 (700 ml)
Chivas Regal 18 Años	\$720	\$6,300 (750 ml)
Buchannan´s 18 años	\$760	\$6,825 (750 ml)
<i>Brandy</i>		
Miguel Torres 10	\$210	\$1,385 (700 ml)
Miguel Torres 20	\$460	\$3,015 (700 ml)
<i>Vodka</i>		
Stolichnaya	\$285	\$1,565 (750 ml)
Belvedere	\$325	\$2,620 (700 ml)
Grey Goose	\$355	\$2,785 (750 ml)
<i>Ginebra / Gin</i>		
Beefeater	\$295	\$1,420 (750 ml)
Tanqueray	\$315	\$1,700 (750 ml)
Bombay Sapphire	\$350	\$1,825 (750 ml)
Hendrick´s	\$435	\$2,820 (750 ml)
<i>Ron / Rum</i>		
Matusalem Clásico	\$195	\$1,335 (750 ml)
Matusalem Platino	\$175	\$1,450 (750 ml)
Matusalem Gran Reserva	\$310	\$1,565 (750 ml)
<i>Tequila</i>		
Maestro Tequilero Blanco	\$220	\$1,535 (700 ml)
Maestro Tequilero Reposado	\$235	\$1,650 (750 ml)
Maestro Tequilero Añejo	\$285	\$2,000 (750 ml)
Maestro Dobel Diamante	\$335	\$2,490 (700 ml)
Casa Dragones Blanco	\$580	\$4,925 (750 ml)
Reserva de la Familia Reposado	\$390	\$9,800 (750 ml)
Casa Dragones Joven	\$1,460	\$16,105 (750 ml)
<i>Licores / Liquors</i>		
Baileys	\$205	\$1,405 (700 ml)
Amaretto Disaronno	\$220	\$1,735 (700 ml)
Licor 43	\$290	\$1,850 (700 ml)

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*



BANYAN TREE  
CABO MARQUÉS

# IN VILLA DINING

## English Menu

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA  
*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## WELCOME TO THE SANTUARY FOR THE SENSES

The time honored kitchens of Banyan Tree Cabo Marqués have been proudly serving guests from all over the world.

Our culinary team begins with the finest ingredients to prepare each dish with skill and care.

As part of Banyan Tree Hotels & Resorts commitment to environmental stewardship, local organic and or environmentally sustainable items are included on all menus wherever possible.

Additionally, this menu contains only dishes that are prepared without the of trans fat.

For your convenience we offer “In Villa Dining” service 24 hours a day. Should you have any special request or dietary requirement kindly let us know and we will be pleased to do our best to meet your needs.

Thank you for your preference. We hope you have a memorable stay at Banyan Tree Cabo Marqués.

Manuel Morales  
Executive Chef



## COMBINED BREAKFAST

Available from 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

### **Continental Breakfast \$460**

Freshly squeezed juice selection, sliced seasonal fruit plate.  
Homemade breakfast pastries, butter and assorted jams.  
Your choice of cereal or granola, served with yogurt.

### **American Breakfast \$515**

Freshly squeezed juice selection, sliced seasonal fruit plate.  
Homemade breakfast pastries, butter and assorted jams.  
Any style eggs with bacon or sausage, and hashbrown.  
Toasted specialty bread with goat cheese, avocado, and grilled asparagus.

### **“Mexican” Breakfast \$545**

Freshly squeezed juice selection, sliced seasonal fruit plate.  
Homemade Mexican breakfast pastries, butter and assorted jams.  
“Huevos rancheros”, two fried eggs with tomato Ranchero sauce over a fried corn tortilla,  
served with refried black beans, fried plantain, Cotija cheese.

### **Healthy Breakfast \$545**

Green juice, savory dried fruit bread with grilled low fat panela cheese.  
Yogurt with papaya, pineapple melon, and strawberries.  
Eggs white omelette, spinach and tomato salad, olive oil for dressing.

## A LA CARTE BREAKFAST

Available from 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

### Cold Dishes

#### **Seasonal Fresh Tropical Fruit Plate \$180**

Your choice of natural, strawberry or peach yogurt.

#### **Homemade Bakers Basket \$105**

Variety of pastries, white or whole wheat bread.  
Served with butter and assorted jams.

#### **Yogurt with Granola or Cereal \$135**

Granola or cereal, served with your choice of natural, strawberry or peach yogurt.

#### **Bagel with Smoked Salmon \$295**

Homemade bagel, served with smoked salmon, capers, red onion, cream cheese and hard-boiled egg.

#### **Selection of Cheeses and Smoked Meats \$610**

Served with homemade fruit marmelades.

### Hot Dishes

#### **“Huevos Rancheros” \$265**

Two fried eggs with tomato Ranchero sauce over a fried corn tortilla, served with refried black beans, fried plantain, Cotija cheese.

#### **Any Style Eggs \$275**

Two eggs any style with bacon or sausage, and hashbrown.  
Toasted specialty bread with goat cheese, avocado, and grilled asparagus.

#### **“Huevos Motuleños” \$285**

Fried eggs with tomato sauce, turkey ham, green peas, fried plantain, hashbrown.  
Toasted specialty bread with goat cheese, avocado, and grilled asparagus.

#### **Hot Cakes, French Toast or Waffles \$250**

Served with homemade fruit marmelades.

#### **“Chilaquiles” \$295**

Corn tortilla chips with red, green or mixed sauce, choice of fried eggs, cecina beef or chicken.  
sour cream, Cotija cheese, red onion, cilantro.

## LUNCH & DINNER MENU

Available from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

### Appetizers

#### **Shrimp & Vegetables Spring Rolls \$305**

Shrimp, mango, mint, cilantro, carrot, cucumber, lettuce, with sweet chili sauce.

#### **Shrimp Cocktail \$410**

Shrimp (140 g) with homemade cocktail sauce, avocado, tomato, onion, and cilantro.

#### **BBQ Chicken Wings \$450**

Served with Tamarind, Talla and Acapulco BBQ sauces.

#### **Red Snapper & Octopus Ceviche (140 g) \$410**

Prepared with lemon and our traditional Talla style, red onion, cilantro, serrano chili.

### Salads & Soup

#### **Caesar Salad \$315**

Romaine lettuce hearts, garlic croutons, Parmesan cheese and our special Caesar dressing.

#### **Greek Salad with Spinach \$295**

Cucumber, Feta cheese, black olives, avocado, red onion, and balsamic vinaigrette.

#### **Tortilla Soup \$305**

Served with sour cream, fresh cheese, guajillo chili, fried corn tortilla, and avocado.

### Sandwiches

#### **Cabo Marqués Bagette \$460**

Grilled chicken breast, turkey ham, Cheddar cheese, bacon, lettuce, and tomato.  
Served with french fries.

#### **New York Sandwich \$610**

Grilled New York Steak (8 oz), mushroom ragout, Gorgonzola cheese, and arugula.

#### **Black Angus Burger (8 oz) \$515**

Grilled Black Angus beef, fried egg, onion ring, jalapeño mayonnaise.  
Choice of Cheddar, Swiss or Gorgonzola cheese.

#### **Veggie Sandwich \$400**

Garlic bread, Portobello mushrooms, onion relish, arugula, and goat cheese.

## LUNCH & DINNER MENU

Available from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

### Mexican Signatures

#### **Traditional Guacamole \$210**

Served with "Pico de Gallo", crispy corn tortilla chips.

#### **Quesadillas (3 pzas.)**

Choice of flour or corn tortilla, stuffed with Oaxaca cheese, homemade tomato sauce.  
Served with "Pico de Gallo" and Guacamole.

**Chicken (180 g) \$335 / Beef (180 g) \$355 / Shrimp (180 g) \$380**

#### **Fish or Shrimp Tacos (3 pzas.)**

Tempura fish or Shrimp, blue corn tortilla, avocado, chipotle chili mayonnaise, cabbage, tomato, and cilantro.

**Shrimp (180 g) \$515 / Fish (180 g) \$505**

#### **Enchiladas \$370**

Chicken enchiladas with green sauce, Cotija cheese, sour cream, radish, Huauzontle salad.

#### **Fajitas**

Bell pepper, red onion, Poblano chili, dark beer.

**Chicken (210 g) \$410 / Beef (210 g) \$440 / Shrimp (210 g) \$475**

#### **Grilled New York Steak (340 g) \$715**

Served with french fries, asparagus, and chimichurri sauce.

#### **Salmon Fillet (200 g) \$660**

Served with coriander risotto, orange and vanilla sauce.

#### **Garlic Shrimp (200 g) \$620**

Sautéed shrimp in Garlic, chili sauce, and Mexican rice.

## LUNCH & DINNER MENU

Available from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

### Pizza & Pasta

#### **Margherita Pizza \$400**

Tomato sauce, fresh Mozzarella cheese, basil.

#### **Shrimp Pizza (200 g) a la Talla \$420**

Tomato sauce, Mozzarella cheese, shrimp.

#### **Pepperoni Pizza \$410**

Tomato sauce, Mozzarella cheese, pepperoni.

#### **Four Cheeses Pizza \$420**

Tomato sauce, Mozzarella cheese, goat cheese, blue cheese, Parmesan cheese.

#### **Fusilli Pasta \$410**

Grilled chicken breast (220 g), bell peppers, red onion, and mushrooms.

#### **Penne Pasta \$440**

Shrimp (220 g), Pomodoro sauce, basil, chili flakes, Grana Padana cheese.

#### **Spaghetti with Shrimp \$440**

Shrimp, cherry tomatoes sauce, garlic and basil.

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de IVA

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT Included*

## IN VILLA BARBEQUE

Available from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.  
Personalize your own In Villa BBQ

**\$5,500 served for two**

### Appetizers

#### Choice of two options:

- Shrimp and octopus (180 g)
- Capresse salad
- Caesar salad
- Thai beef salad
- Guacamole and “Pico de Gallo”
- Greek salad with spinach.

### From the Sea

#### Choice of two options:

- Salmon Fillet (200 g)
- Lobster tail (280 g)
- Fresh tuna medallions, with lemon and herbs (200 g)
- Prawns (300 g)
- “Veracruzanean Style” catch of the day.

### From Land

#### Choice of two options:

- Argentinean sausage (200 g)
- Lime marinade chicken breast (200 g)
- Beef tenderloin (200 g)
- New York Steak (340 g)
- Flank steak (200 g).

### Sides

#### Choice of two options:

- Mexican rice
- Grilled asparagus
- Corn on the cob
- Mashed potatoes
- Baked potato
- Garlic buttered mushrooms.

### Sauces

Garlic, red wine with butter, homemade chimichurri, Talla.

## POR LA NOCHE

Disponible de 11:00 p.m. a 7:00 a.m.

### **Traditional Guacamole \$210**

Served with “Pico de Gallo”, crispy corn tortilla chips.

### **Shrimp & Vegetables Spring Rolls \$305**

Shrimp, mango, mint, cilantro, carrot, cucumber, lettuce, with sweet chili sauce.

### **Caesar Salad \$315**

Romaine lettuce hearts, garlic croutons, Parmesan cheese and our special Caesar dressing.

### **Tortilla Soup \$305**

Served with sour cream, fresh cheese, guajillo chili, fried corn tortilla, and avocado.

### **Quesadillas (3 pzas.)**

Choice of flour or corn tortilla, stuffed with Oaxaca cheese, homemade tomato sauce.  
Served with “Pico de Gallo” and Guacamole.

**Chicken (180 g) \$335 / Beef (180 g) \$355 / Shrimp (180 g) \$380**