



BANYAN TREE
MAYAKOBA

IN VILLA

DINING

Por favor contáctenos / Please contact us:

Ext 1262 / 1263

MENU

#SanctuaryfortheSenses

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

DESAYUNO / BREAKFAST

6:00 am – 12:00 pm

Desayuno Continental / Continental Breakfast \$43

Selección de jugo - plato de frutas de temporada
Canasta de panes hechos en casa, variedad de mermeladas, miel y mantequilla. Selección de cereales, granola hecha en casa, yogurt. Selección de café o té.

Freshly squeezed juice selection -Sliced seasonal fruit plate. Homemade breakfast pastries, assorted jams, honey and butter. Selection of cereals, homemade granola and yogurt. Coffee or tea selection.

Desayuno Americano / American Breakfast \$51

Selección de Jugo - Plato de frutas de temporada
Canasta de pan hecho en casa, variedad de mermeladas, miel y mantequilla. Dos huevos al gusto con tocino, salchicha, papa Hash Brown y espárragos. Selección de café o té.

Freshly squeezed juice selection -Sliced seasonal fruit plate. Homemade breakfast pastries, assorted jams, honey and butter Two eggs any style with bacon, sausage, Hash Brown potato with beans and asparagus. Coffee or tea selection.

Desayuno Mexicano / Mexican Breakfast \$53

Selección de Jugo - Plato de frutas de temporada
Canasta de pan mexicano hecho en casa, variedad de mermeladas, miel y mantequilla. “Huevos Rancheros”, dos huevos estrellados con salsa de jitomate, sobre tortilla de maíz frita y frijoles. Selección de café o té.

Freshly squeezed juice selection -Sliced seasonal fruit plate. Mexican homemade breakfast pastries, assorted jams, honey and butter “Huevos Rancheros” two fried eggs with spicy tomato sauce on fried corn tortillas served with beans. Coffee or tea selection.

Desayuno Saludable / Healthy Breakfast \$50

Jugo verde. Pan de fruta seca con queso panela a la parrilla. Yogurt bajo en grasa con papaya, piña, melón y fresas. Omelet de claras de huevo, acompañada de espinaca y tomates a la parrilla en aceite de oliva extra virgen. Selección de café o té de hierbas.

Green juice. Dried fruit bread with grilled panela cheese. Low fat yogurt with papaya, pineapple, melon and strawberries. Egg white omelet, grilled spinach and tomato with extra virgin olive oil. Coffee or Herbal tea selection.

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

DESAYUNO A LA CARTA / BREAKFAST A LA CART

6:00 am – 12:00 pm

- Plato de frutas tropicales con yogurt natural. **\$18**
Freshly sliced tropical fruits with natural yogurt.
- Granola hecha en casa o selección de cereales acompañada de leche, yogurt, plátano y frutos rojos. **\$19**
Homemade granola or selection of cereals, served with milk, natural yogurt, bananas and seasonal berries.
- Canasta de pan hecho en casa: croissants, muffins, danés, pan tostado blanco o integral acompañado de variedad de mermeladas y mantequilla. **\$16**
Homemade Bakers Basket: croissants, muffins, Danish, white or whole wheat toast. Served with assorted jams & butter.
- Plato de salmón ahumado, alcaparras, queso crema, cebolla, huevo cocido y bagels. **\$25**
Smoked Pacific salmon platter, served with capers, cream cheese, red onion, hard boil egg & bagels.
- Selección de carnes frías con queso artesanal y mermelada hecha en casa. **\$32**
Selection of smoked meats with artisan cheese & homemade jam.
- “Huevos Rancheros”, huevos estrellados con salsa de tomate sobre tortilla de maíz frita y frijoles. **\$25**
“Huevos Rancheros”, fried eggs with spicy tomato sauce on fried corn tortillas served with beans.
- Huevos al gusto con elección de tocino, salchicha, acompañados de papa Hash Brown, mollete y espárragos. **\$23**
Eggs any style, choice of bacon, sausage, served with hash brown, Mexican bread with beans & asparagus.
- “Huevos Motuleños” huevos fritos con salsa de tomate, jamón, chícharo, plátano frito, acompañados de papa Hash Brown, mollete y espárragos. **\$23**
“Huevos Motuleños” fried eggs with tomato sauce, turkey ham, green peas, plantain, served with hash brown, Mexican bread with beans & asparagus.
- Hot Cakes, waffles o pan francés, acompañado de compota de frutos rojos y miel de maple orgánica. **\$21**
Pancakes, waffles or French toast, served with homemade berry compote & maple syrup.
- Chilaquiles rojos o verdes con huevo guarnición clásica crema agria, queso fresco, cebolla morada y cilantro. **\$25**
Chilaquiles with red or green sauce, egg, sour cream, fresh cheese, red onion and coriander.

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

ALL DAY DINING

12:00 pm – 11:00 pm

ENTRADAS / APPETIZERS

Sashimi de Atún del Pacífico Marinado / \$28

Marinated Pacific Tuna Sashimi

Tiras de atún marinadas, en salsa de soya, miel y ensalada de pepino, apio y limón.

Tuna sashimi marinated in soy sauce, honey, with cucumber celery salad.

Rollos Primavera de Vegetales / \$23

Vegetales frescos con sandía y menta envuelto de hojas arroz, con salsa de coco y papaya.

Fresh vegetables and watermelon with mint leaves wrapped in rice paper, coconut & papaya sauce.

Ceviche de Mero y Pulpo / \$32

Grouper and Octopus Ceviche

Ceviche de mero y pulpo fresco en salsa de limón con chile ahumado.

Fresh grouper and octopus ceviche with smoked chili & lime sauce.

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César / Caesar Salad \$20

Corazones de lechuga romana, crotones de ajo y láminas de queso parmesano, puede ser con pollo o camarones. \$25

Romaine lettuce hearts, garlic croutons & aged Parmesan, with selection of chicken or shrimps. \$30

Ensalada griega con quínoa / \$25

Greek salad with Quinoa

Pepino, queso feta, aceitunas, pimientos, cebolla morada con vinagreta de balsámico.

Cucumber, feta cheese, olives, bell peppers, red onion & balsamic vinaigrette.

SOPAS / SOUPS

Sopa de Tortilla / Tortilla Soup \$18

Servida con crema agria, queso fresco, chile guajillo y julianas de tortilla.

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

Consomé de Pollo / Chicken Broth \$19

Vegetales de la temporada, arroz y pollo.

Seasonal vegetables, rice & chicken.

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

ALL DAY DINING

12:00 pm – 11:00 pm

SANDWICHES

Banyan Tree Sándwich Baguette \$28

Pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso cheddar, tocino, huevo frito y vegetales con papas fritas.

Farm grilled chicken breast, smoked ham, cheddar cheese, bacon, fried egg, vegetables & French fries.

Hamburguesa de Res Black Angus / Grilled Black Angus Burger \$32

Elección de queso cheddar, suizo o queso azul, tocino y papas fritas.

Choice of Cheddar, Swiss or blue cheese with bacon & French fries.

Ciabatta Vegetariana/ Veggie lovers Ciabatta Sándwich \$25

Portobello, pimientos, zanahoria, compota de cebolla, arúgula, queso de cabra y papas fritas.

Portobello mushroom, bell peppers, carrots, onion relish, arugula, goat cheese & French fries.

PIZZA

Margarita /Margarita \$25

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

Tomato sauce, mozzarella cheese & basil.

Verduras /Vegetables \$25

Salsa de tomate, espárragos, aceitunas, pimientos y espinaca.

Tomato sauce, asparagus, olives, bell peppers & spinach.

Pepperoni \$27

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Tomato sauce, mozzarella cheese & pepperoni.

ANTOJITOS MEXICANOS / MEXICAN CORNER

Tradicional guacamole y pico de gallo, servido con totopos crujientes. \$16

Traditional guacamole and “pico de gallo” sauce, served with tortilla chips.

Quesadillas de tortilla de harina o maíz rellenas de queso Oaxaca con elección de pollo, res o camarones. \$23

Flour tortilla or corn tortillas filled with Oaxaca cheese with selection of beef, chicken or shrimp. \$25

Fajitas de pollo, res o camarones salteados con pimientos, cebolla y tortillas de harina o maíz. \$23

Chicken, beef or shrimp fajitas with sautéed bell peppers, onions with flour or corn tortillas. \$30

Chicken, beef or shrimp fajitas with sautéed bell peppers, onions with flour or corn tortillas. \$34

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

ALL DAY DINING

12:00 pm – 11:00 pm

PLATOS FUERTES / MAIN COURSE

Espagueti con salsa de tomates frescos y camarones /

Spaguetti in fresh tomatoes sauce and shrimps

Espagueti en salsa de tomates cherrys, camarones, ajo, mantequilla y hojas de albahaca.

Spaghetti with cherry tomato sauce, shrimps, garlic, & basil.

Pechuga de pollo /Chicken breast \$32

Pechuga de pollo a la mantequilla con puré de papa y vegetales vapor.

Chicken breast, butter sauce, mash potato & steam vegetables.

Filete de Salmón Chileno 200 g / \$45

Chilean Salmon Filet 7oz

Salsa de naranja, vegetales y risotto de quínoa.

Orange sauce, vegetables & quinoa risotto.

Pesca del día /Catch of the day \$43

Pesca del día con de flor de calabaza, crocante de queso, salsa de elote y vainilla.

Catch of the day, zucchini blossom, crispy cheese, corn & vanilla sauce.

Arrachera marinada /Beef skirt \$40

Arrachera marinada, puré de papa, vegetales y chimichurri

Beef skirt steak, mash potato, veggies & chimichurri sauce

POSTRES / DESSERTS

Pastel de queso / Cheesecake \$18

Pastel de queso tradicional con base de galleta y jalea de fresas.

Traditional cheesecake with homemade strawberry jam.

Tres leches / Three milks cake \$16

Pastel de tres leches con merengue y salsa de frutos rojos.

Three milk cake, merengue, red fruit sauce & caramel.

Pastel de Chocolate / Chocolate Cake \$18

Pastel tradicional de Chocolate y crujiente de caramelo.

Traditional chocolate cake & caramel tuile.

Volcán de chocolate / Chocolate Volcano \$19

Bizcocho de chocolate tibio, compota de plátano y helado de vainilla.

Chocolate warm cake, banana compote and vanilla ice cream.

Helados / Ice cream \$14

Chocolate-Vainilla-Fresa-Café-Mango-Limón-Coco-Frutos Rojos.

Chocolate- Vanilla- Strawberry-Coffee- Mango- Lime-Coconut- Berries.

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

Por la Noche / Overnight Menú

11:00 pm – 6:00 am

Guacamole

Tradicional guacamole y pico de gallo, servido con totopos crujientes.

Traditional guacamole and “pico de gallo” sauce, served with tortilla chips.

Quesadillas

Quesadillas de tortilla de harina o maíz rellenas de queso Oaxaca con elección de pollo, res o camarones.

Flour tortilla or corn tortillas filled with Oaxaca cheese with selection of beef, chicken or shrimp.

Ensalada César / Caesar Salad

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

Romaine lettuce hearts, garlic croutons & aged Parmesan.

Sopa de Tortilla / Tortilla Soup

Servida con crema agria, queso fresco, chile guajillo y julianas de tortilla.

Served with sour cream, fresh cheese, guajillo chili & fried julienne of corn tortilla.

Hamburguesa de Res Black Angus /

Grilled Black Angus Burger

Elección de queso cheddar, suizo o queso azul, tocino y papas fritas.

Choice of Cheddar, Swiss or blue cheese with bacon and French fries.

\$16

\$23

\$25

\$27

\$23

\$18

\$32

Ciabatta Vegetariana /

Veggie lovers Ciabatta Sándwich

Portobello, pimientos, zanahoria, compota de cebolla, arúgula, queso de cabra y papas fritas.

Portobello mushroom, bell peppers, carrots, onion relish, arugula, goat cheese & French fries.

Banyan Tree Sándwich Baguette

Pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso cheddar, tocino, huevo frito y vegetales con papas fritas.

Farm grilled chicken breast, smoked ham, cheddar cheese, bacon, fried egg, vegetables & French fries.

PIZZA

Margarita / Margarita

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

Tomato sauce, mozzarella cheese & basil.

Verduras / Vegetables

Salsa de tomate, espárragos, aceitunas, pimientos y espinaca.

Tomato sauce, asparagus, olives, bell peppers & spinach.

Peperoni

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Tomato sauce, mozzarella cheese & pepperoni.



\$25

\$28

\$25

\$25

\$27

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

Por la Noche / Overnight Menú

11:00 pm – 6:00 am

Espagueti con salsa de tomates frescos y camarones / Spaguetti in fresh tomatoes sauce and shrimps \$39

Espagueti en salsa de tomates cherrys, camarones, ajo, mantequilla y hojas de albahaca.

Spaguetti with cherry tomatoes sauce, shrimps, garlic & basil.

Arrachera marinada / Beef skirt \$40

Arrachera marinada, puré de papa, vegetales y chimichurri.

Beef skirt steak, mash potato, veggies & chimichurri sauce.

POSTRES / DESSERTS

Pastel de queso/ Cheesecake \$18

Pastel de queso tradicional con base de galleta y jalea de fresas.

Traditional cheesecake with homemade strawberry jam.

Tres leches/ Three milks cake \$16

Pastel de tres leches con merengue y salsa de frutos rojos.

Three milk cake, merengue, red fruit sauce & caramel.

Pastel de Chocolate / Chocolate Cake \$18

Pastel tradicional de Chocolate y crujiente de caramelo.

Traditional chocolate cake and caramel tuile.

Volcán de chocolate/ Chocolate Volcano \$19

Bizcocho de chocolate tibio, compota de plátano y helado de vainilla.

Chocolate warm cake, banana compote and vanilla ice cream.

Helados / Ice cream \$14

Chocolate-Vainilla-Fresa-Café-Mango-Limón-Coco-Frutos Rojos.

Chocolate- Vanilla- Strawberry-Coffee- Mango- Lime-Coconut- Berries.

IN VILLA DINING

Relax in the comfort of your own private villa |
Relájese en el confort de su villa privada

MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

12:00 pm – 11:00 pm

Quesadilla / Quesadilla

Quesadillas de pollo con guacamole.
Chicken quesadillas with guacamole.

\$12

Dedos de pollo / Chicken fingers

Dedos de pollo empanizados con papas fritas.
Breaded chicken fingers with French fries.

\$12

Dedos de pescado / Fish fingers

Dedos de pescado empanizados con papas fritas.
Breaded fish fingers with French fries.

\$12

Sopa de pollo / Chicken soup

Consomé de pollo, arroz blanco y vegetales.
Chicken soup, steam rice & vegetables.

\$14

Espaguete

Espaguete con mantequilla.
Spaghetti in butter sauce.

\$16

Macarrones con queso / Mac & cheese

Macarrones con salsa de queso.
Mac & cheese.

\$12

Pizza de queso / Cheese pizza

Pizza de queso y salsa de tomate.
Tomato sauce & mozzarella cheese pizza.

\$16

Pizza de jamón / Ham pizza

Pizza de jamón con queso y salsa de tomate.
Turkey ham, mozzarella cheese & tomato sauce
pizza.

\$16

Hamburguesa

Hamburguesa con macarrones y queso.
Beef burger with Mac & cheese.

\$19

Arrachera / Flank steak

Arrachera con papas fritas y ensalada.
Flank steak, French fries & mix green salad.

\$19

POSTRES / DESSERTS

Brownie de chocolate con helado de vainilla.
Chocolate brownie & vanilla ice cream.

\$11

Plato de frutas de temporada.
Fruit platter.

\$11

Variedad de helados.
Ice cream assorted.

\$11



BANYAN TREE
MAYAKOBA

Relax in the comfort of your own private villa
Relájese en el confort de su propia villa

Por favor contáctenos / Please contact us:
Ext 1262 / 1263

#SanctuaryfortheSenses