



Desayuno Breakfast

Smoothie bowl detox · 315

Hojas de kale, aguacate, plátano, miel de Yucatán, granola de la casa, leche de coco, piña y almendras

Yogurt griego · 315

Granola, frutos rojos

Plato de charcutería · 630

Selección de carnes frías y quesos con pan de la casa

Plato de fruta de temporada · 315

Pancake · 315

Miel de Maple, frutos rojos, mermelada de higos y vino tinto

Pan francés · 420

Pan Francés caramelizado en mantequilla, relleno de crema pastelera de avellana y cacao

Baguel · 525

Salmón ahumado en cítricos, salsa de queso crema y alcaparras.

Benedictinos Sands · 525

Muffin inglés con mantequilla, huevo pochado chardonnay, cangrejo caramelizado y salsa holandesa con caviar de salmón

Benedictinos Ibéricos · 630

Muffin inglés con mantequilla, huevo pochado chardonnay, jamón Ibérico y Salsa Holandesa Trufada

Huevos rotos · 525

Fritura de papas, pimiento ahumado con huevos fritos y jamón Ibérico

Huevos a la cazuela · 420

Huevos estrellados, salsa ranchera, chistorra y queso Oaxaca

Huevos y filete · 1,050

Filete prime, huevos, champiñón asado, salsa de chile de árbol y perejil

Khachapuri · 399

Huevo horneado en pan artesanal, queso Mozzarella y salsa de frijoles

Huevos al gusto · 420

Huevos orgánicos preparados al gusto con tocino y salchicha

Burrito vegetariano · 399

Tortilla de harina, frijol con adobo, panela asado y aguacate

Tostada de aguacate · 525

Pan pita a la parrilla con aguacate y huevo frito en aceite de coco

Chilaquiles con Cochinita Pibil · 525

Tortillas de maíz con salsa verde o roja y carne de cerdo

Bebidas

Smoothies & bar de jugos · 221

El Mix del Bartender –nuestros experimentados bartenders le sorprenderán con una combinación especial de ingredientes frescos de nuestro mercado de fruta y verdura.

Smoothie Pleasure – Smoothies a tutiplén, desde frescos frutos rojos a una gran selección de cereales en nuestro Smoothie Bar

Jugo de hojas verdes, toronja o naranja · 168

Café helado tailandés · 121

Café helado, leche, leche condensada

Sabores

Chocolate negro
Almendra
Chocolate blanco
Caramelo



Desayuno Breakfast

Delicatessen · 30

Premium selection of delicatessen paired with fine cheese & our homemade bread

Smoothie bowl detox · 15

Kale lettuce, avocado, banana, artisan honey, homemade granola, coconut milk, pineapple and almonds

Greek yoghurt · 15

Granola, berries

Seasonal fruit · 15

Hot cakes · 15

Maple syrup, berries, red wine and fig marmalade

French toast · 20

Caramelized french toast in butter filled with hazelnut custard cream

Salmon Bagel · 25

Smoked Salmon cured with citrus, baby wild carrots, vinaigrette, cream cheese and capers sauce

Sands Benedictine · 25

English muffin with butter, chardonnay poached egg, caramelized crab, hollandaise sauce, salmon roe

Iberian Benedictine · 30

English muffin with butter, chardonnay poached egg, Iberian ham and truffle hollandaise sauce

Spanish eggs · 25

Roasted fried potatoes, smoked paprika, fried eggs and Iberian ham

Casserole eggs · 20

Fried eggs, ranchera sauce, chistorra and Oaxaca cheese

Steak and eggs · 50

Premium beef tenderloin, grilled mushrooms, olive oil, chili sauce and parsley

Khachapuri · 19

Baked eggs over an artisan bread, mozzarella cheese and Mexican bean sauce

Eggs to order · 20

Organic eggs of your choice, bacon and breakfast sausage

Vegetarian burrito · 19

Flour tortilla, beans with adobo, panela cheese & avocado.

Avocado toast · 25

Grilled pita bread, avocado and fried eggs in coconut oil

Pibil pulled pork

Chilaquiles · 25

Tortilla chips, mexican red or green chili sauce, Pibil pulled pork

Beverages

Smoothies & Juice Bar · 11

Bartender's Mix – let our skilled Bartenders blend a special concoction of fresh ingredients from our fruit and vegetable market.

Smoothie Pleasure – Smoothies galore, from fresh berries to a great selection of grains at our Smoothie Bar

Fresh green leaf, grapefruit or orange juice · 8

Thai Ice Coffee · 6

Iced coffee, milk, condensed milk

Flavours

Dark chocolate
Almond
White chocolate
Caramel

Entradas

Guacamole · 357

Guacamole tradicional con pico de gallo y totopos

Palomitas de camarón · 546

Camarón empanizado, papas fritas y mayonesa de chipotle.

Nachos · 525

Queso cheddar, frijoles, guacamole y pico de gallo.

Quesadillas

Queso · 399 Arrachera · 525
Pollo · 462 Camarón · 567

Tacos

Arrachera, cebolla, papa, chile toreado y guacamole · 273

Pesca del día en adobos. · 273

Camarón, pimientos, cebolla, queso fundido, chile guajillo · 294

Poke Bowls

Arroz de sushi | Quínoa

Aguacate, pepino, zanahoria, edamame, elote, ponzu y chipotle

Atún · 735 Salmón · 630 Camarón · 525

Comida / Lunch

Pizzas

Mediterránea · 735

Tomate con hierbas, arugula, burrata y prosciutto

Margarita · 630

Tomates deshidratados y queso mozzarella

Sandwiches y Ensaladas

Baguette pepito · 735

Arrachera, queso mozzarella, guacamole y pico de gallo

Hamburguesa · 630

Carne Black Angus, tomate, lechuga, pepinillos, papas fritas y queso Suizo | Cheddar | Azul

Quínoa · 630

Quínoa, lechugas, palmitos, aguacate, aderezo de mango.

Ensalada César · 525

Corazón de romanas, aderezo Cesar, parmesano.



El Mercado. by Sands



Pescado por Kilo

Hiramaza · 1,470

Kampachi · 1,470

Robalo · 1,470

Mero · 1,470

Boquinete · 1,470

Pargo · 1,470

Huachinango · 1,470

Lubina rallada del pacifico · 1,995



Mariscos

Almeja chocolata de Ensenada · Pz · 168
Ostion jumbo · Pz · 168
Almeja reyna · Pz · 210

Preparación

Ceviche · Mojo de ajo · A la talla

· Cocinado con Wood Zapote Grill ·



Ceviches

Ceviche estilo peruano · 840

Pesca del día estilo peruano, cebolla, cilantro, elote y camote

Ceviche a la mexicana · 798

Pesca del día, limón, tomate, cebolla y cilantro

Aguachile rojo con miso · 630

Pesca del día acompañado de aguacate, pepino

Sushi

California · 483

Camarón con pepino, aguacate y masago

Atún picante · 483

Salsa shiracha, aceite de ajonjolí, aderezo de chipotle

Tampico · 483

Cangrejo y camarón con habanero y cebolla

Vegetariano · 399

Sands

Starters

Guacamole · 17

Traditional guacamole and “pico de gallo” sauce & tortilla chips

Popcorn shrimp · 26

Breaded shrimp, french fries & chipotle mayo

Nachos · 25

Cheddar cheese, beans, guacamole & pico de gallo

Quesadillas

Cheese · 19 Flank steak · 25 Chicken · 22

Shrimp · 27

Tacos

Flank steak, onion, potato, roasted chili and guacamole · 13

Catch of the day sauced in adobo. · 13 Shrimp, peppers, onion, melted cheese, guajillo chili · 14

Poke Bowls

Sushi rice | Quinoa

Avocado, cucumber, carrot, edamame, sweetcorn, ponzu and chipotle

Tuna · 35 Salmon · 30 Shrimp · 25

Comida / Lunch

Pizzas

Mediterranean · 35

Tomato, arugula, burrata cheese & prosciutto

Margarita · 30

Assorted dried tomatoes & mozzarella cheese

Sandwiches & Salads

Baguette pepito · 35

Flank steak, mozzarella cheese, guacamole & pico de gallo

Hamburguesa · 30

Black Angus beef burger, lettuce, tomato, pickles, fries & Swiss cheese | Cheddar | Blue cheese

Quínoa · 30

Quinoa, lettuce, heart of palm, avocado & mango dressing

Caesar salad · 25

Romaine lettuce hearts, caesar dressing, parmesan



El Mercado by Sands



Fish per Kilo

Hiramaza · 70
Kampachi · 70
Sea bass · 70
Grouper · 70
Hog fish · 70
Snapper · 70
Red Snapper · 70
Stripped bass · 95



Seafood

Ensenada chocolata clam · Pz · 8
Giant oyster · Pz · 8
Queen clam · Pz · 10



Preparation

Ceviche · Mojo de ajo · A la talla

· Cocinado con Wood Zapote Grill ·



Ceviches

Peruvian ceviche · 40

Catch of the day peruvian style, onion, coriander, corn & sweet potato

Mexican ceviche · 38

Catch of the day, lime, tomato, onion & coriander

Red aguachile with miso · 30

Catch of the day accompanied by avocado, cucumber

Sushi

California roll · 23

Shrimp with cucumber, avocado and masago

Spicy tuna roll · 23

Shiracha sauce, sesame oil, chipotle dressing

Tampico roll · 23

Crab & shrimp with habanero and onion

Veggie roll · 19



Postres

Helados	315
Chocolate, fresa y vainilla.	
Sorbetes	210
Coco, berries y mango.	
Piña rostizada con helado de coco	315
Strawberry Velvet	315
Fresas frescas, Bizcocho red velvet, servidas con crema batida, galleta de vainilla, salsa de berries y chispas crujientes.	
Sundae de Brownie	315
Tradicional brownie de chocolate servido con helado de vainilla, crema batida, salsa de chocolate y chispas crujientes de caramelo.	
Paletas Artesanales	315
Paleta Vainilla	
Bizcocho de chocolate gluten free, helado de vainilla y cubierta de chocolate.	
Paleta de Berries	
Bizcocho de chocolate gluten free, sorbete de frutos rojos y cubierto de chocolate.	
Postre de la semana	294



Desserts

Ice cream	15
Chocolate, strawberry & vainilla.	
Sorbets	10
Coconut, berries & mango.	
Roasted Pineapple with Coconut Ice Cream	15
Strawberry Velvet	15
Fresh strawberries, red velvet cake, served with whipped cream, vanilla cookie, berry sauce and crispy sprinkles.	
Hot Fudge Brownie Sundae	15
Traditional chocolate brownie served with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and crunchy caramel chips.	
Homemade Popsicles	15
Vanilla Popsicle	
Gluten free chocolate sponge cake, vanilla ice cream and covered in chocolate.	
Berries Popsicle	
Gluten free chocolate cake, red fruit sorbet and covered in chocolate.	
Dessert of the Week	14



Cocteles

Cocktails

MARGARITA · 16

Tequila reposado

IK MARGARITA · 18

Habanero

BANYAN MARGARITA · 20

Pepino / Cucumber

MOJITO · 18

Bacardi blanco

PIÑA COLADA · 16

Ron añejo

STRAWBERRY DAIQUIRI · 16

Ron Añejo

SANDS COOLER · 22

Tanqueray 10, Jengibre / Ginger, Tonic

RIVIERA LEMONADE · 20

Vodka, Berries, Club Soda

RASPBERRY GIMLET · 20

Vodka, Raspberry, Limon

SPA COCKTAIL · 19

Vodka, Pepino / Cucumber, Limon

Cerveza Artesanal

Craft beer

PESCADORES · 12

Blonde

Pale Ale

Agua de lluvia

TULUM · 12

Lager

OCHO REALES · 15

Imperial Ale Kosher & Gluten Free

PATITO · 12

IPA

Lager

Cerveza

Beer

CORONA · 7

CORONA LIGHT · 7

PACIFICO · 7

MODELO ESPECIAL · 7

NEGRA MODELO · 7

MONTEJO · 7

HEINEKEN (0% ALCOHOL) · 8

ODOULS (0% ALCOHOL) · 8

Refrescos

Sodas

Coca Cola · 5

Coca Cola Light · 5

Coca Cola Zero · 5

Fanta · 5

Sprite · 5

Ginger Ale · 5

Fresca · 5

Bebidas

Soft drinks

Fiji (750ml) · 14

Evian (750ml) · 14

Perrier (750ml) · 14

Ethe (750ml) · 12

St. Pellegrino (500ml) · 12

Topo Chico (355ml) · 7

Hard Seltzer

Helix Frutos rojos/Berries · 8

Helix Mango · 8

Helix Limón/Lime · 8

Helix Toronja/Grapefruit · 8



Destilados

Spirits

TEQUILA

Patrón Silver	21
Patrón Reposado	23
Patrón Añejo	29
Don Julio Blanco	13
Don Julio Reposado	15
Don Julio Añejo	18
Don Julio 70	18
Don Julio 1942	38
Herradura Blanco	13
Herradura Añejo	18
Herradura Reposado	15
Herradura Selección	58
Milagro Blanco	19
Milagro Reposado	21
Milagro Añejo	23
1800 Añejo	18
3 Generaciones	19
Cuervo Tradicional	14
Reserva La Familia	41
Casa Dragones	72
Clase Azul Reposado	29
Clase Azul Ultra	410

GIN

Hendricks	21
London No.1	16
Gin Mare	18
Tanqueray	11
Tanqueray 10	13
Bombay Sapphire	12
Beefeater	10
Gordons	10
Bulldog	13
Malfy	21
Botanist	18

SCOTCH WHISKEY

Chivas 12	16
Chivas 18	25
Johnnie W.Red Label	13
Johnnie W.Black Label	16
Johnnie W.Blue Label	75
Buchanan's 12 Years	16
Buchanan's 18 Years	25
Dewars White Label	13

WHISKEY

Jack Daniel's	13
Jack D. Single Barrel	25
Gentleman Jack	18

MEZCAL

Danzantes Blanco	18
Danzantes Reposado	23
Montelobos	16
Marca Negra Espadín	18
Alipus San Andres	17
Alipus San Baltazar	17
Ojo de Tigre Blanco	16
Ojo de Tigre Rep.	21

VODKA

Grey Goose	16
Titos	15
Belvedere	16
Ketel One	15
Ciroc	18
Absolut Blue	11
Stolichnaya	12
Stolichnaya Elit	26

RUM

Bacardi Añejo	11
Bacardi Blanco	11
Captain Morgan	11
Flor De Caña 4 Años	11
Flor De Caña 7 Años	13
Flor De Caña 12 Años	18
Malibu	11
10 Cane	20
Havana 7	12
Zacapa 23	18
Pacto Navío	21

SINGLE MALT SCOTCH

Glenfiddich 12	18
Glenfiddich 15	23
Glenfiddich 18	33
Glenmorangie	18
Glenmorangie	21
La Santa	
Glenmorangie	27
Quinta R.	
Macallan 12 Years	22
Macallan Amber	20

BOURBON

Jim Beam	13
Jim Beam Black	14
Maker's Mark	15
Wild Turkey	14



Por Copa / By the Glass

USD



CHAMPAGNE

Taittinger brut rose, France	34
Taittinger brut, France	28

PROSECCO

Prosecco il follo cru brut, Italy	16
-----------------------------------	----

ROSADO / ROSE

Kim crawford, NZ	22
Whispering angel, France	26

BLANCO / WHITE

Chardonnay, Casa madero, México	16
Chardonnay, Robert Mondavi, USA	19
Pinot grigio, Velante, Italy	17
Riesling, Chateau st michelle, USA	19
Sauvignon blanc, Viña kristel, México	20

TINTO / RED

Cabernet sauvignon, Bogle, USA	21
Cabernet sauvignon, Casa madero, México	19
Malbec, Terrazas de los andes, Argentina	22
Pinot noir, Josh cellars, USA	21
Tempranillo, Cune crianza, Spain	16
Zinfandel, Gnarly head old vine, USA	20



Botella / Bottle

USD



SPARKLING & CHAMPAGNE

Prosecco Il Follo, Italy	80
Taittinger Brut, France	176
Taittinger Rose, France	205
Veuve Clicquot Brut, France	196
Veuve Clicquot Rose, France	240

ROSADO / ROSE

Grenache, Whispering Angel, Provance, France	104
Kim Crawford Rose, NZ	88
Merlot, Clarendelle, Bourdeaux, France	96

BLANCO / WHITE

Sancerre, Pascal Jolivet, France	140
Sauvignon Blanc, Raymond, USA	80
Sauvignon Blanc, Sileni, Marlborough, NZ	95
Sauvignon Blanc, Whitehaven, Marlborough, NZ	130
Torrentés, Piatelli, Argentina	76
Pinot Grigio, Velante, IGT Bertani, Italy	68
Riesling, Chateau St Michelle, USA	76
Riesling, Hugel, Alsace, France	130
Chardonnay, Casa Grande, Casa Madero, Mexico	79
Chardonnay, Casa Madero, México	64
Chardonnay, Robert Mondavi, USA	76
Chardonnay, Stags Leap, Napa Valley, USA	228
Chardonnay, Louis Jadot Pouilly Fuisse, France	172



Botella / Bottle

USD



TINTO / RED

Cabernet Sauv.,Casa Madero, México	76
Cabernet Sauvignon, Rombauer, USA	310
Cabernet Sauvignon, Silver Oak, USA	381
Cabernet Sauvignon, Stags Leap, USA	335
Cabernet Sauv. Bogle, USA	84
Cabernet Sauv. Robert Mondavi, USA	76
Cabernet Sauv. Terrazas de los Andes, Argentina	88
Malbec, Terrazas de los Andes, Argentina	88
Merlot, Sangiovese, Luce, Italy	645
Merlot,Bogle, USA	84
Nebbiolo, Fauno, Valle de Guadalupe, Mexico	175
Pinot Noir, Beringer, USA	76
Pinot Noir, Josh Cellars, USA	84
Pinot Noir, Kim Crawford, NZ	84
Shiraz Gran Reserva, Casa Madero, Mexico	152
Tempranillo, Alión Vega Sicilia, Spain	333
Tempranillo, Cune, Spain	64
Tempranillo, Miguel, Mexico	121
Zinfandel, Gnarly Head, USA	80



Entradas

Chicharrón de mariscos · 945

Guacamole, salsa mexicana y cebollas caramelizadas

Aguachile de New York · 945

Aguacate a la parrilla, cebolla morada, tomate verde y salsa de pepino

Tostada de atún · 630

Maíz negro, aguacate, salsa de tamarindo y ajonjolí

Plato de mariscos · 1,890

Camarón, ostiones, almeja chocolata, cangrejo, salsa coctelera y habanero

Tacos de chicharrón de pulpo · 567

Cebolla, cilantro y salsa de aguacate

Provolone ahumado · 399

Alcachofas a la parrilla · 546

Cena

Dinner

Sopas y Ensaladas

Romana · 420

Aderezo cesar, tomates asados con vinagreta mignonette ahumada

Ensalada de calamar · 525

Betabel, camotes, zanahoria, mix de lechugas, parmesano, semillas, vinagreta miel milepona

Sopa de mariscos · 735

Mejillones, Camarón, pulpo, y vegetales



. El Mercado . by Sands



Pescado por Kilo

Hiramaza · 1,470
Kampachi · 1,470
Robalo · 1,470
Mero · 1,470
Boquinete · 1,470
Pargo · 1,470
Huachinango · 1,470
Lubina rallada del pacifico · 1,995

Mariscos

Almeja chocolata de Ensenada · Pz · 168
Ostion jumbo · Pz · 168
Almeja reyna · Pz · 210
Camaron U6 · Pz · 294
Pulpo · 840
Langosta viva · kg · 4,830

Filetes

Salmon chileno · 300 gr · 1,050
Atun del pacifico · 300 gr · 945
Pesca del día · 300 gr ·



Preparación



Aceite de hierbas · Adobo de tres chiles mexicanos · Al mojo criollo picante
· Cocinado con Wood Zapote Grill ·

Carnes y Otros

420gr New York, CAB PRIME · 1,890

420gr Fillet, CAB PRIME · 2,310

Pollo marinado con tomate y hierbas · 630

Guarniciones

Puré de papa trufado · 252

Puré de elote · 252

Vegetales asados · 315

Papas chimichurri · 210



Appetizers

Crispy seafood · 45
Guacamole, "Pico de gallo"
& caramelized onions

New York Aguachile · 45
Grilled avocado, red onion,
cucumber and green tomato sauce

Tuna tostada · 30
Blue corn, avocado,
tamarind sauce and sesame

Seafood platter · 90
Shrimp, oysters, chocolata clam,
crab, habanero and cocktail sauce

Crispy octopus tacos · 27
Avocado, onion and cilantro sauce

Smoked Provolone · 20

Grilled Artichokes · 25

Cena Dinner

Sopas y Ensaladas

Romaine · 20
Cesar dressing, roasted tomatoes,
smoked mignonette

Calamari salad · 25
Beets, sweet potatoes, carrots, lettuce,
parmesan, seeds, melipona honey
vinaigrette

Seafood broth · 35
Mussels, shrimp, octopus, and vegetables



. El Mercado . by Sands



Fish per Kilo

Hiramaza · 70
Kampachi · 70
Sea bass · 70
Grouper · 70
Hog fish · 70
Snapper · 70
Red Snapper · 70
Stripped bass · 95

Seafood

Ensenada chocolata clam · Pz · 8
Giant oyster · Pz · 8
Queen clam · Pz · 10
Shrimp U6 · Pz · 14
Octopus · 40
Live lobster · kg · 230

Fillets

Chilean salmon · 300 gr · 50
Pacific tuna · 300 gr · 45
Catch of the day · 300 gr ·



Preparation



Herb oil · Adobo of three mexican chilies · Spicy creolo mojo
· Cooked with Wood Zapote Grill ·

Steaks & others

420gr New York, CAB PRIME · 90

420gr Fillet, CAB PRIME · 110

Chef's marinated chicken with
herbs & tomatoes · 30

Siders

Truffled mashed potatoes · 12

Corn puree · 12

Grilled vegetables · 15

Chimichurri fries · 10



Postres

Helados

315

Variedad de sabores.

Churros

315

Servidos azucarados con salsa de chocolate, salsa de caramelo, y salsa de moras en carrito mini.

Helado de piña colada

315

Servido en un coco fresco, delicioso sorbete de piña y ron flameado, coco tostado y compota de piña.

Cheese Cake de Maracuyá Mango

315

Cre moso pastel de queso con base de galleta, una capa de mousse de mango y un glaseado de pulpa natural de maracuyá.

Tarta Árabe

315

Crujientes capas de pasta filo horneada con mantequilla, rellena de crema batida y crema pastelera en cada capa con almendras tostadas.

Molten chocolate Lava

336

Tradicional volcán de chocolate, servido con helado de vainilla y tierra de chocolate.



Desserts

Ice Cream

15

Variety of flavors.

Churros

15

Served sugared with chocolate sauce, caramel sauce, and berry sauce in a mini cart.

Piña Colada Ice Cream

15

Served in a fresh coconut, delicious pineapple sorbet and flamed rum, toasted coconut and pineapple compote.

Maracuyá Mango Cheese Cake

15

Creamy biscuit-based cheesecake, a layer of mango mousse and a pulp glaze natural passion fruit.

Arab Cake

15

Crispy layers of filo pastry baked with butter, filled with whipped cream and pastry cream in each layer with toasted almonds.

Molten Chocolate Lava

16

Traditional chocolate volcano, served with ice cream vanilla and chocolate land.



Cocteles

Cocktails

GINGER MOJITO · 20

Cachaca, Menta, Jengibre, Soda
Cachaca, Mint, Ginger, Club Soda

BASIL BERRY MARTINI · 23

Grey Goose, Fresa, Albahaca
Grey Goose, Strawberry, Basil

RIVIERA LEMONADE · 23

Grey Goose, Zarzamora, Limonada Casera
Grey Goose, Blackberry, Homemade Lemonade

RASPBERRY GIMLET · 20

Grey Goose, Frambuesa, Limón
Grey Goose, Raspberry, Lime

MAYAKOBA MARGARITA · 20

Patron Reposado, Grand Marnier, Limon
Patron Reposado, Grand Marnier, Lime

SILK · 20

Patron Silver, Licor de Granada & Grand Marnier
Patron Silver, Pomegranate Liquor & Grand Marnier

IK · 18

Patron Silver Infusionado con Habanero,
Limon, Grand Marnier
Patron Silver Infused With Habanero,
Lime, Grand Marnier

Cerveza Artesanal

Craft beer

PESCADORES · 12

*Blonde
Pale Ale
Agua de lluvia*

TULUM · 12

Lager

OCHO REALES · 15

Imperial Ale Kosher & Gluten Free

PATITO · 12

*IPA
Lager*

Cerveza

Beer

CORONA · 7

CORONA LIGHT · 7

PACIFICO · 7

MODELO ESPECIAL · 7

NEGRA MODELO · 7

MONTEJO · 7

HEINEKEN (0% ALCOHOL) · 8

ODOULS (0% ALCOHOL) · 8

Refrescos

Sodas

Coca Cola · 5
Coca Cola Light · 5
Coca Cola Zero · 5
Fanta · 5
Sprite · 5
Ginger Ale · 5
Fresca · 5

Bebidas

Soft drinks

Fiji (750ml) · 14
Evian (750ml) · 14
Perrier (750ml) · 14
Ethe (750ml) · 12
St. Pellegrino (500ml) · 12
Topo Chico (355ml) · 7

Hard Seltzer

Helix Frutos rojos/Berries · 8
Helix Mango · 8
Helix Limón/Lime · 8
Helix Toronja/Grapefruit · 8



Destilados

Spirits

TEQUILA

Patron Silver	21
Patron Reposado	23
Patron Añejo	29
Don Julio Blanco	13
Don Julio Reposado	15
Don Julio Añejo	18
Don Julio 70	18
Don Julio 1942	38
Herradura Blanco	13
Herradura Añejo	18
Herradura Reposado	15
Herradura Selección	58
Milagro Blanco	19
Milagro Reposado	21
Milagro Añejo	23
1800 Añejo	18
3 Generaciones	19
Cuervo Tradicional	14
Reserva La Familia	41
Casa Dragones	72
Clase Azul Reposado	29
Clase Azul Ultra	410

GIN

Hendricks	21
London No.1	16
Gin Mare	18
Tanqueray	11
Tanqueray 10	13
Bombay Sapphire	12
Beefeater	10
Gordons	10
Bulldog	13
Malfy	21
Botanist	18

SCOTCH WHISKEY

Chivas 12	16
Chivas 18	25
Johnnie W.Red Label	13
Johnnie W.Black Label	16
Johnnie W.Blue Label	75
Buchanan's 12 Years	16
Buchanan's 18 Years	25
Dewars White Label	13

WHISKEY

Jack Daniel's	13
Jack D. Single Barrel	25
Gentleman Jack	18

MEZCAL

Danzantes Blanco	18
Danzantes Reposado	23
Montelobos	16
Marca Negra Espadin	18
Alipus San Andres	17
Alipus San Baltazar	17
Ojo de Tigre Blanco	16
Ojo de Tigre Rep.	21

VODKA

Grey Goose	16
Titos	15
Belvedere	16
Ketel One	15
Ciroc	18
Absolut Blue	11
Stolichnaya	12
Stolichnaya Elit	26

RUM

Bacardi Añejo	11
Bacardi Blanco	11
Captain Morgan	11
Flor De Caña 4 Años	11
Flor De Caña 7 Años	13
Flor De Caña 12 Años	18
Malibu	11
10 Cane	20
Havana 7	12
Zacapa 23	18
Pacto Navío	21

SINGLE MALT SCOTCH

Glenfiddich 12	18
Glenfiddich 15	23
Glenfiddich 18	33
Glenmorangie	18
Glenmorangie	21
La Santa	
Glenmorangie	27
Quinta R.	
Macallan 12 Years	22
Macallan Amber	20

BOURBON

Jim Beam	13
Jim Beam Black	14
Maker's Mark	15
Wild Turkey	14

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.



Por Copa / By the Glass

USD



CHAMPAGNE

Taittinger brut rose, France	34
Taittinger brut, France	28

PROSECCO

Prosecco il follo cru brut, Italy	16
-----------------------------------	----

ROSADO / ROSE

Kim crawford, NZ	22
Whispering angel, France	26

BLANCO / WHITE

Chardonnay, Casa madero, México	16
Chardonnay, Robert Mondavi, USA	19
Pinot grigio, Velante, Italy	17
Riesling, Chateau st michelle, USA	19
Sauvignon blanc, Viña kristel, México	20

TINTO / RED

Cabernet sauvignon, Bogle, USA	21
Cabernet sauvignon, Casa madero, México	19
Malbec, Terrazas de los andes, Argentina	22
Pinot noir, Josh cellars, USA	21
Tempranillo, Cune crianza, Spain	16
Zinfandel, Gnarly head old vine, USA	20



Botella / Bottle

USD



SPARKLING & CHAMPAGNE

Prosecco Il Follo, Italy	80
Taittinger Brut, France	176
Taittinger Rose, France	205
Veuve Clicquot Brut, France	196
Veuve Clicquot Rose, France	240

ROSADO / ROSE

Grenache, Whispering Angel, Provance, France	104
Kim Crawford Rose, NZ	88
Merlot, Clarendelle, Bourdeaux, France	96

BLANCO / WHITE

Sancerre, Pascal Jolivet, France	140
Sauvignon Blanc, Raymond, USA	80
Sauvignon Blanc, Sileni, Marlborough, NZ	95
Sauvignon Blanc, Whitehaven, Marlborough, NZ	130
Torrentés, Piatelli, Argentina	76
Pinot Grigio, Velante, IGT Bertani, Italy	68
Riesling, Chateau St Michelle, USA	76
Riesling, Hugel, Alsace, France	130
Chardonnay, Casa Grande, Casa Madero, Mexico	79
Chardonnay, Casa Madero, México	64
Chardonnay, Robert Mondavi, USA	76
Chardonnay, Stags Leap, Napa Valley, USA	228
Chardonnay, Louis Jadot Pouilly Fuisse, France	172



Botella / Bottle

USD



TINTO / RED

Cabernet Sauv.,Casa Madero, México	76
Cabernet Sauvignon, Rombauer, USA	310
Cabernet Sauvignon, Silver Oak, USA	381
Cabernet Sauvignon, Stags Leap, USA	335
Cabernet Sauv. Bogle, USA	84
Cabernet Sauv. Robert Mondavi, USA	76
Cabernet Sauv. Terrazas de los Andes, Argentina	88
Malbec, Terrazas de los Andes, Argentina	88
Merlot, Sangiovese, Luce, Italy	645
Merlot,Bogle, USA	84
Nebbiolo, Fauno, Valle de Guadalupe, Mexico	175
Pinot Noir, Beringer, USA	76
Pinot Noir, Josh Cellars, USA	84
Pinot Noir, Kim Crawford, NZ	84
Shiraz Gran Reserva, Casa Madero, Mexico	152
Tempranillo, Alión Vega Sicilia, Spain	333
Tempranillo, Cune, Spain	64
Tempranillo, Miguel, Mexico	121
Zinfandel, Gnarly Head, USA	80