



BANYAN TREE
CABO MARQUÉS

IN VILLA DINING MENU

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

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



BANYAN TREE
CABO MARQUÉS

IN VILLA DINING
Menu Español

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

Selección de jugos del día, plato de frutas de temporada.

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

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

Desayuno Americano

Selección de jugos del día, plato de frutas de temporada.

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

Huevos al gusto (2 pzas) con tocino ó salchicha, papa hashbrown,

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

Desayuno Mexicano

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

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

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

Omelette 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

Elección de yogurt natural, fresa ó durazno.

Canasta de Pan Hecho en Casa

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

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

Bagel de Salmón Ahumado

Salmón ahumado(160 g) servido con bagel casero, alcaparras, cebolla, queso Crema y huevo cocido.

Selección de Quesos y Carnes Frías

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

Platos Calientes

Huevos Rancheros (2 pzas)

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

Huevos al Gusto (2pzas)

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

Huevos Motuleños (2pzas)

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

Acompañados de compota de frutas.

Chilaquiles

Elección de salsa roja, salsa verde o divorciados; acompáñelos de huevo frito (2pzas) ó pollo (180 g) ó cecina (180 g).
Servidos con crema, queso Cotija, cebolla morada, cilantro.

MENU DE COMIDA Y CENA

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

Entradas

Rollos Primavera Frescos con Camarón (3pzas)

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

Coctel de Camarones del Pacífico

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

Alitas de Pollo BBQ (6 pzas)

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

Ceviche de Huachinango y Pulpo (140 g)

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

Ensaladas & Sopas

Ensalada Caesar

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

Ensalada Griega con Espinaca

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

Sopa de Tortilla

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

Sándwiches

Baguette Cabo Marqués

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

Sándwich de Nueva York (340 g) a la Parrilla

Ragú de champiñones, queso Gorgonzola, arúgula.

Hamburguesa de Res Black Angus (8 oz)

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

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

MENU DE COMIDA Y CENA

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

Antojitos Mexicanos

Guacamole Tradicional

Pico de gallo con totopos crujientes.

Quesadillas (3 pzas.)

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

Pollo (180 g) / Res (180 g) / Camarón (180 g)

Tacos de Camarón ó Pescado Tempura (3 pzas.)

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

Camarón (180 g) / Pescado (180 g)

Enchiladas

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

Fajitas

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

Pollo (210 g) / Res (210 g) / Camarón (210 g)

New York Steak a la Parrilla (340 g)

Servido con papas fritas, espárragos, chimichurri.

Filete de Salmón (200 g)

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

Camarones del Pacífico (200 g)

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

Salsa de tomate, queso Mozzarella, albahaca.

Pizza de Camarón (200 g) a la Talla

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

Pizza Pepperoni

Salsa de tomate, queso Mozzarella, pepperoni.

Pizza Cuatro Quesos

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

Pasta Fusilli

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

Pasta Penne

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

Spaguetti con Camarones

Camarones (220 g), salsa de tomate cherry, ajo y albahaca.

Postres

Pastel de Chocolate Abuelita

Crema pastelera, cubierto de salsa tres leches.

Tiramisú Tradicional

Con Amaretto.

Pastel de Limón Meyer

Crema de vainilla, frutos rojos.

Mousse de Tres Chocolates

Blanco, amargo, leche.

IN VILLA BARBEQUE

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

Para dos personas

Entradas

Dos opciones a escoger:

- Ceviche de camarón y pulpo (180 g)
- Ensalada Capresse
- Ensalada Caesar
- Ensalada de res (180 g) estilo Thai
- Guacamole y pico de gallo, 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 (220 g) 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

Mojo 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

Pico de gallo con totopos crujientes.

Rollos Primavera Frescos (3 pzas)

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

Ensalada Caesar

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

Sopa de Tortilla

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, pico de gallo, guacamole.

Pollo (180 g) / Res (180 g) / Camarón (180 g)



BANYAN TREE
CABO MARQUÉS

IN VILLA DINING
Lista de Bebidas / Beverage List

CARTA DE BEBIDAS / *BEVERAGE LIST*

Disponible las 24 horas / *Available 24 hours*

Vinos por Botella / Wine per Bottle

Servicio por copa 147 ml, Botellas de 750 ml

Serving per glass 147 ml, Bottles of 750 ml

Vino Blanco

Casa Madero 2V
Chardonnay, Chenin Blanc
Parras, Coahuila, México

Casa Madero Casa Grande Chardonnay
Parras, Coahuila, México

Finca La Linda Torrontes
Cafayate, Salta, Argentina

Finca La Linda Sauvignon Blanc
Maipú, Mendoza, Argentina

Pazo Cilleiro Albariño
Rias Baixas, España

Vino Tinto

Casa Madero Merlot
Parras, Coahuila, México

Casa Madero Cabernet Sauvignon
Parras, Coahuila, México

Casa Madero 3V
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
Parras, Coahuila, México

Protos Roble Tempranillo
Ribera del Duero, España

Catena Malbec
Mendoza, Argentina.

Vino Rosado

Casa Madero V Cabernet Sauvignon
Parras, Coahuila, México

Finca La Linda Malbec Rosé
Maipú, Mendoza, Argentina

Espumante

Xarel-lo Parellada, Cava +&+
Chardonnay
Penedés, España

Champagne

Moët & Chandon Brut Imperial

Moët & Chandon Nectar Imperial

Moët & Chandon Ice Imperial

Moët & Chandon Brut Rosé

Veuve Clicquot Brut Posardin

Ruinart Brut

Dom Perignon

Dom Perignon Rosé

CARTA DE BEBIDAS / *BEVERAGE LIST*

Disponible las 24 horas / *Available 24 hours*

Bebidas No Alcohólicas / *Non Alcoholic Beverages*

Refrescos / *Soft Drinks* (355 ml)

Coca Cola

Coca Cola Light

Sprite

Yoli

Fresca

Fanta

Manzanita

Ginger Ale

Agua Mineral Perrier / *Perrier Sparkling Water* (330 ml)

B Water / *Still Water "B Water"* (750 ml)

Cervezas / *Beers*

Nacionales / *Domestic* (355 ml)

Corona

Corona Light

Pacífico

Negra Modelo

Modelo Especial

León

Importadas / *Imported* (330 ml)

Stella Artois

CARTA DE BEBIDAS / *BEVERAGE LIST*

Disponible las 24 horas / *Available 24 hours*

Licores / *Liquors*

Servicio por copa 59 ml / *Serving per cup 59 ml*

<i>Whiskey</i>	<i>Copa / Cup</i>	<i>Botella / Bottle</i>
Chivas Regal 12 años		(750 ml)
Buchannan´s 12 años		(750 ml)
JW Black Label		(750 ml)
Macallan 12 años		(700 ml)
Chivas Regal 18 Años		(750 ml)
Buchannan´s 18 años		(750 ml)
<i>Brandy</i>		
Miguel Torres 10		(700 ml)
Miguel Torres 20		(700 ml)
<i>Vodka</i>		
Stolichnaya		(750 ml)
Belvedere		(700 ml)
Grey Goose		(750 ml)
<i>Ginebra / Gin</i>		
Beefeater		(750 ml)
Tanqueray		(750 ml)
Bombay Sapphire		(750 ml)
Hendrick´s		(750 ml)
<i>Ron / Rum</i>		
Matusalem Clásico		(750 ml)
Matusalem Platino		(750 ml)
Matusalem Gran Reserva		(750 ml)
<i>Tequila</i>		
Maestro Tequilero Blanco		(700 ml)
Maestro Tequilero Reposado		(750 ml)
Maestro Tequilero Añejo		(750 ml)
Maestro Dobel Diamante		(700 ml)
Casa Dragones Blanco		(750 ml)
Reserva de la Familia Reposado		(750 ml)
Casa Dragones Joven		(750 ml)
<i>Licores / Liquors</i>		
Baileys		(700 ml)
Amaretto Disaronno		(700 ml)
Licor 43		(700 ml)



BANYAN TREE
CABO MARQUÉS

IN VILLA DINING
English Menu

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

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

American Breakfast

Freshly squeezed juice selection, seasonal fruit plate.
Homemade breakfast pastries, butter and assorted jams.
Any style eggs (2 pcs) with bacon or sausage, and hashbrown.
Bread toast with Goat cheese, avocado, and grilled asparagus.

“Mexican” Breakfast

Freshly squeezed juice selection, 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

Green juice, dried fruit bread with grilled low fat Panela cheese.
Yogurt with papaya, pineapple, melon and strawberries.
Egg-white omelette, spinach and tomato salad, olive oil dressing.

A LA CARTE BREAKFAST

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

Cold Dishes

Seasonal Fresh Tropical Fruit Plate

Your choice of natural, strawberry or peach yogurt.

Homemade Bakers Basket

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

Yogurt with Granola or Cereal

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

Bagel with Smoked Salmon

Homemade bagel, served with smoked salmon (160 g), capers, red onion,
Cream cheese and hard-boiled egg.

Selection of Cheeses and Smoked Meats

Served with homemade fruit jams.

Hot Dishes

“Huevos Rancheros”

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

Any Style Eggs

Two eggs any style with bacon or sausage, and hashbrown.
Bread toast with goat cheese, avocado, and grilled asparagus.

“Huevos Motuleños”

Two fried eggs with tomato sauce, turkey ham, green peas, fried plantain, hashbrown.
Bread toast with Goat cheese, avocado, and grilled asparagus.

Hot Cakes, French Toast or Waffles

Served with homemade fruit jams.

“Chilaquiles”

Corn tortilla chips with red, green or mixed sauce,
choice of fried eggs (2 pcs), Cecina (180 g) or chicken (180 g).
sour cream, Cotija cheese, red onion, coriander.

LUNCH & DINNER MENU

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

Appetizers

Shrimp & Vegetables Spring Rolls (3 pcs)

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

Shrimp Cocktail

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

BBQ Chicken Wings (6 pcs)

Served with Tamarind, Talla and Acapulco BBQ sauces.

Red Snapper & Octopus Ceviche (140 g)

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

Salads & Soup

Caesar Salad

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

Greek Salad with Spinach

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

Tortilla Soup

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

Sandwiches

Cabo Marqués Bagette

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

New York Sandwich

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

Black Angus Burger (8 oz)

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

Veggie Sandwich

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

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

Quesadillas (3 pcs.)

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

Chicken (180 g) / Beef (180 g) / Shrimp (180 g)

Fish or Shrimp Tacos (3 pcs.)

Tempura fish or shrimp, blue corn tortilla, avocado, chipotle chili mayonnaise, cabbage, tomato, and coriander.

Shrimp (180 g) / Fish (180 g)

Enchiladas

Chicken (180 g) enchiladas with green sauce, Cotija cheese, sour cream, radish, Huauzontle salad.

Fajitas

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

Chicken (210 g) / Beef (210 g) / Shrimp (210 g)

Grilled New York Steak (340 g)

Served with french fries, asparagus, and chimichurri sauce.

Salmon Fillet (200 g)

Served with coriander risotto, orange and vanilla sauce.

Garlic Shrimp (200 g)

Garlic sautéed shrimp, chili sauce, and Mexican rice.

LUNCH & DINNER MENU

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

Pizza & Pasta

Margherita Pizza

Tomato sauce, fresh Mozzarella cheese, basil.

“A la Talla” Shrimp Pizza (200 g)

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Talla style shrimp.

Pepperoni Pizza

Tomato sauce, Mozzarella cheese, pepperoni.

Four Cheeses Pizza

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Goat cheese, Blue cheese, Parmesan cheese.

Fusilli Pasta

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

Penne Pasta

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

Spaghetti with Shrimp

Shrimp (220 g), cherry tomatoes sauce, garlic and basil.

Desserts

Traditional Mexican “Abuelita” Chocolate Cake

Custard cream, covered with three milk sweet sauce.

Classic Tiramisu

With Amaretto.

Meyer Lemon Cake

Vanilla cream, berries.

Three Chocolate Mousse

White, dark and milk chocolate.

IN VILLA BARBEQUE

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

Served for two

Appetizers

Choice of two options:

- Shrimp and octopus ceviche(180 g)
- Capresse salad
- Caesar salad
- Thai beef (180g) 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)
- “Veracruzana Style” catch of the day (220g)

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, “ A la Talla”.

POR LA NOCHE

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

Traditional Guacamole

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

Shrimp & Vegetables Spring Rolls (3 pcs)

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

Caesar Salad

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

Tortilla Soup

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

Quesadillas (3 pcs.)

Choice of flour or corn tortilla, stuffed with Oaxaca cheese, homemade tomato sauce.

Served with “Pico de Gallo” and guacamole.

Chicken (180 g) / Beef (180 g) / Shrimp (180 g)