

KOSHER SERVICES

BREAKFAST | DESAYUNO

at Cello 8:00 -11:00 am

FRESH FRUIT
VEGETABLE SALAD
ASSORTED CEREALS AND MILK
EGGS ANY STYLE
COFFEE, ORANGE AND GRAPEFRUIT JUICE

PLATO DE FRUTA MIXTA
ENSALADA DE VEGETALES
CEREALES CON VARIEDAD DE LECHE
HUEVOS AL GUSTO
CAFÉ, JUGO DE NARANJA Y TORONJA

LUNCH

at Ember Restaurant

SUNDAY TO THURSDAY | DOMINGO A JUEVES : 13:00 – 16:00 HRS
FRIDAY | VIERNES: 13:00 – 15:00 HRS
SATURDAY | SÁBADO: 11:00 – 13:00HRS

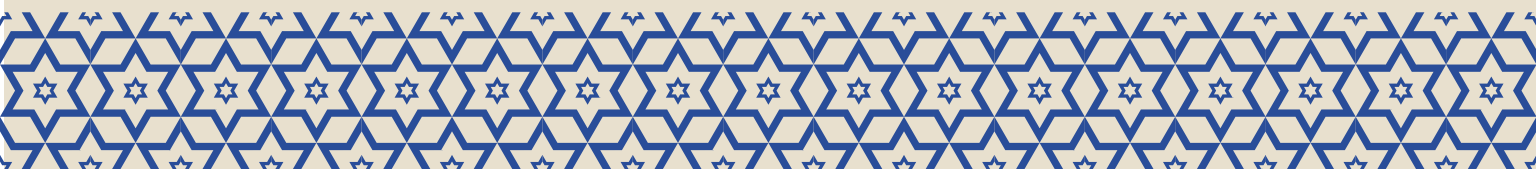
DINNER | CENA

at Ember Restaurant

SUNDAY TO THURSDAY | DOMINGO A JUEVES : 17:30 – 22:00hrs
FRIDAY | VIERNES: 20:00 – 22:00hrs
SATURDAY | SÁBADO: 18:00 – 20:00 hrs

Please book your table by visiting our
Reservations Desk or by calling ext. 7222

*Por favor reserve su mesa a través de nuestro
Reservations Desk o llame a la extensión 7222*



LUNCH

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

USD / MX

Guacamole _____ \$17 / 357
*Served with tortilla chips/
Servido con totopos*

Cesar salad / Ensalada César _____ \$39 / 819
With chicken / Con pollo

Mixed salad / Ensalada Mixta _____ \$24 / 504
*Onion, cucumber, bell peppers,
tomato and avocado / Cebolla, pepino,
pimientos, tomate y aguacate*

Salmon sashimi / Sashimi de Salmón _____ \$35 / 735
*With red onion, lime, soy sauce,
avocado and tomato / Con cebolla morada, limón,
salsa de soya, aguacate y tomate*

Breaded chicken breast / _____ \$52 / 1092
Pechuga de Pollo Empanizada
*With french fries and grilled vegetables /
Con papas a la francesa y vegetales*

Bolognese pasta / Pasta a la Bolognesa _____ \$36 / 756
*Spaghetti with traditional Bolognese sauce /
Spaguetti con Salsa Bolognesa tradicional*

Hamburguer with fries / _____ \$32 / 672
Hamburguesa con papas a la francesa

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 & MXN. Vat is included. Service charge is not included

LUNCH

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

USD / MX

Water / Agua

<i>Hethe</i>	\$14 / 294
<i>Perrier</i>	\$14 / 294

Soft Drinks / Refresco

<i>Coca-Cola</i>	\$5 / 105
<i>Coca-Cola Light</i>	\$5 / 105
<i>Coca-Cola Zero</i>	\$5 / 105
<i>Sprite</i>	\$5 / 105
<i>Sprite Zero</i>	\$5 / 105

Handcrafted Beer / Cerveza Artesanal

<i>Ocho Reales Imperial Ale</i>	\$15 / 75
---------------------------------------	-----------

Wine By The Glass / Vino Por Copa

<i>Barkan, Petit Syrah</i>	\$18 / 378
<i>Bartenura, Moscato D'Asti</i>	\$19 / 399

Wine Bottle / Vino Por Botella

<i>1848 Reserva, Cabernet Sauvignon</i>	\$215 / 4515
<i>Herzog Special, Cabernet Sauvignon</i>	\$184 / 3864
<i>Barkan, Petit Syrah</i>	\$72 / 1512
<i>The Cave Dry Blend</i>	\$305 / 6405
<i>Baron Herzog, Sauvignon Blanc</i>	\$68 / 1428
<i>Bartenura, Moscato D'Asti</i>	\$76 / 1596

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.

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

OPENING

Bread basket with olive oil and olive tapenade

Canasta de pan con aceite de oliva y tapanade de aceitunas

USD / MX

Guacamole \$17 / 357

Served with tortilla chips/
Servido con totopos

Mixed salad / Ensalada Mixta \$24 / 819

Onion, cucumber, bell peppers,
tomato and avocado / *Cebolla, pepino,*
pimientos, tomate y aguacate

Green salad / Ensalada Verde \$24 / 504

Lettuce, avocado, cucumber and zucchini /
Lechuga, aguacate, pepino y calabaza

Hart of palm salad / Ensalada de palmitos \$30 / 735

Cucumber, olives, bell peppers, heart of palm
and quinoa / *Pepino, aceitunas, pimientos y corazón*
de alcachofas.

Salmon sashimi / Sashimi de Salmón \$35 / 1092

With red onion, lime, soy sauce,
avocado and tomato / *Con cebolla morada, limón,*
salsa de soya, aguacate y tomate

Tuna tartar / Tártara de atún \$33 / 756

With avocado and ponzu dressing /
Con aguacate y aderezo ponzu

Beef carpaccio \$32 / 672

Olive oil, onion, serrano pepper and lemon /
Aceite de oliva, chile serrano y limón

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

HOT APPETIZERS

USD / MX

Beef Sliders Mini \$30 / 630

Beef slider, Brioche bun, BBQ, Garlic mayonnaise /
Carne de res, bollo Brioche, salsa BBQ y mayonesa
con ajo

Pulled BBQ Taco \$27 / 567

Slow Roasted Pulled Rib Beef, Homemade
BBQ Sauce / Costilla de ternera de cocción
lenta y Salsa BBQ casera

Chicken Drummers \$28 / 588

Panko-Encrusted Chicken Drummers,
Spicy Mango Puree, / Piernitas de pollo
empanizadas con puré de mango picoso.

**Fried Eggplant with Bolognese /
Berenjenas Fritas Con Boloñesa** \$22 / 462

SOUP / SOPA

Tortilla Soup \$20 / 420

With Avocado, Sliced Tortilla Chips and
Guajillo Chili / Con Aguacate, totopos
y chile guajillo

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.

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

ENTRÉES / ENTRADAS

Included two sides / Incluye dos guarniciones

USD / MX

Hamburger ----- \$30 / 630

With french fries, garlic mayonnaise and
siracha ketchup / *Con papas a la francesa,
mayonesa de ajo y Catsup de siracha*

Fille Au Poivre ----- \$80 / 1680

Black pepper encrusted filet mignon /
Filete mignon con costra de pimienta negra

Chicken Marsala ----- \$52 / 1092

Served with wild mushrooms /
Servido con hongos silvestres

Breaded Chicken Breast / ----- \$52 / 1092
Pechuga de Pollo Empanizada

Skewer Chicken Marinade / ----- \$52 / 1092
Brocheta de Pollo Marinada

Pasta Bolognese / ----- \$36 / 756
Pasta a la Bolognesa

Roasted Salmon / ----- \$50 / 1050
Salmón Rostizado

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 & MXN. Vat is included. Service charge is not included

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

SIDE DISH / GUARNICIONES

USD / MX

French fries / Papas a la francesa \$12 / 252

Yellow rice with vegetables / \$12 / 252
Arroz amarillo con vegetales

Sauteed Green beans / \$12 / 252
Ejotes salteados

Assorted vegetables / \$12 / 252
Variedad de Verduras

DESSERTS / POSTRES

Chocolate brownie / \$16 / 336
Brownie de Chocolate

Chocolate tart / \$16 / 336
Tarta de Chocolate

Chocolate mousse with coconut / \$16 / 336
Mousse de Chocolate con Coco

Almond pie / Pay de Almendra \$16 / 336

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.

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

USD / MX

Water / Agua

<i>Hethe</i>	\$14 / 294
<i>Perrier</i>	\$14 / 294

Soft Drinks / Refresco

<i>Coca-Cola</i>	\$5 / 105
<i>Coca-Cola Light</i>	\$5 / 105
<i>Coca-Cola Zero</i>	\$5 / 105
<i>Sprite</i>	\$5 / 105
<i>Sprite Zero</i>	\$5 / 105

Handcrafted Beer / Cerveza Artesanal

<i>Ocho Reales Imperial Ale</i>	\$15 / 75
---------------------------------------	-----------

Wine By The Glass / Vino Por Copa

<i>Barkan, Petit Syrah</i>	\$18 / 378
<i>Bartenura, Moscato D'Asti</i>	\$19 / 399

Wine Bottle / Vino Por Botella

<i>1848 Reserva, Cabernet Sauvignon</i>	\$215 / 4515
<i>Herzog Special, Cabernet Sauvignon</i>	\$184 / 3864
<i>Barkan, Petit Syrah</i>	\$72 / 1512
<i>The Cave Dry Blend</i>	\$305 / 6405
<i>Baron Herzog, Sauvignon Blanc</i>	\$68 / 1428
<i>Bartenura, Moscato D'Asti</i>	\$76 / 1596

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 & MXN. Vat is included. Service charge is not included

SHABBAT

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

FRIDAY / VIERNES
(Kidush)
8 pm - 10 pm

Price / Precio
120 dls / 2520 mx

On the Table / En la Mesa

Salt, pepper, grape juice, and two pieces of challah bread cover with napkins / *Sal, pimienta, jugo de uva y dos panes challah cubiertos en servilletas*

First Course / Primer Tiempo

Hummus
Tahini
Baba ganush
Matbucha
Guacamole
Duet of roasted salmon /
Dueto de salmón rostizado
Mixed salad / *Ensalada mixta*

Second Course / Segundo Tiempo

Chicken soup with noodles and vegetables / *Sopa de pollo con fideos y vegetales*

Third Course / Tercer Tiempo

Short Rib duo, chicken Breast with mushroom sauce, potato Kugel, and sautéed Green Beans / *Par de costillas, pechuga de pollo en salsa de champiñones, papas Kugel y ejotes salteados*

Dessert

Fresh fruit / Icecream
Fruta fresca / Helado

SHABBAT

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

SATURDAY / SÁBADO
(Kidush)
11am - 1 pm

Price / Precio
80 dls / 1680 mx

On the Table / En la Mesa

Salt, pepper, grape juice, and two pieces of
challah bread cover with napkins / *Sal ,
pimienta, jugo de uva, dos panes challah
cubiertos en servilletas*

Fisrt Course / Primer Tiempo

Salmon carpaccio / *Carpaccio de salmón*
Red onion / *Cebolla morada*
lime and capers / *Limón y alcaparras*
Hummus
Tahini
Eggplant / *Berenjena*
Matbucha
Israeli salad / *Ensalada Israeli*

Main Course/ Plato Principal

Breaded chicken breast, Vegetables, and
c hulent / *Pechuga de pollo empanizada,
vegetales y chulent*

Dessert / Postre

Fresh fruit / *Fruta fresca*

SHABBAT

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

SATURDAY / SÁBADO
(Seudá Shelishit)
6 pm - 8 pm

Price / Precio
80 dls / 1680 mx

On the Table / En la Mesa

Salt, pepper, and two challah bread
Sal, pimienta y dos panes challah

Fisrt Course / Primer Tiempo

Guacamole served with pico de gall
and tortillas chips / *Guacamole con
pico de gallo y totopos*

Main Course / Plato Principal

Your choice of: Salmon carpaccio with red
onions, lime, and capers / Salmon sashimi /
Smoked salmon with cherry tomatoes,
avocado, spicy mayo, carrots, cucumber,
soy sauce, and lime

*Su elección de: Carpaccio de salmón con
cebolla morada, limón y alcaparras /
Sashimi de salmón / Salmón ahumado con
tomates cherry, aguacate, mayonesa spicy,
zanahoria, pepino, salsa de soya y limón*

Dessert

Fresh fruit / *Fruta fresca*