

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

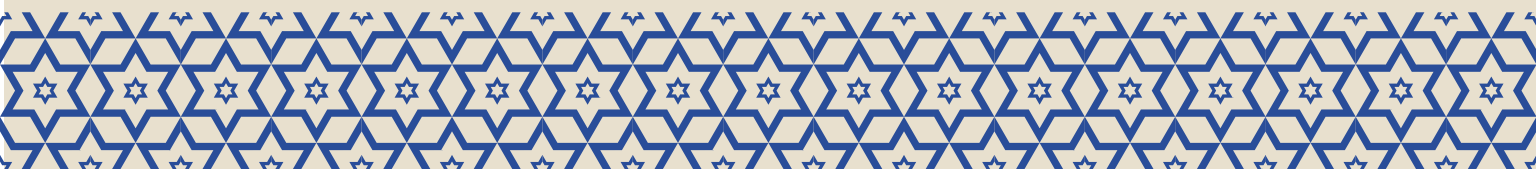
DINNER | CENA

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

APETIZER / ENTRADAS

USD / MX

Guacamole _____ \$19 / 399
Served with tortilla chips / Servido con totopos

Cesar salad / Ensalada César _____ \$28 / 588
With chicken / Con pollo

Mixed salad / Ensalada Mixta _____ \$25 / 525
*Onion, cucumber, peppers,
tomato and avocado / Cebolla, pepino,
pimientos, tomate y aguacate*

Nachos _____ \$22 / 462
*Totopos accompanied by Chili beans
and Guacamole / Totopos acompañados de Frijoles
con Carne y Guacamole*

Salmon sashimi / Sashimi de Salmón _____ \$40 / 840
*With red onion, lime, soy sauce, avocado
and tomato / Láminas de Salmón con cebolla morada,
lima, salsa de soya, aguacate y tomate*

MAIN COURSE / PRINCIPALES

Burger / Hamburguesa _____ \$35 / 735
*Burger with Beef and French Fries / Hamburguesa
con Carne de Res y Papas a la Francesa*

BBQ Beef Ribs / Costillas BBQ _____ \$55 / 1,155
*BBQ Beef Ribs with French Fries /
Costillas BBQ de Res con Papas a la Francesa*

**Breaded chicken breast /
Pechuga de Pollo Empanizada** _____ \$53 / 1,113
*With french fries and grilled vegetables /
Con papas a la francesa y vegetales*

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 tapenade de aceitunas

COLD APPETIZERS / ENTRADAS FRÍAS

USD / MX

Guacamole \$19 / 399

Homemade guacamoles, pico de gallo and tortilla chips / *Guacamole hecho en casa, pico de gallo y totopos.*

Green salad / Ensalada Verde \$25 / 525

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

Mixed salad / Ensalada Mixta \$25 / 525

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

Hart of palm salad / Ensalada de palmitos \$40 / 840

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

Salmon sashimi / Sashimi de Salmón \$22 / 462

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

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

HOT APPETIZERS / ENTRADAS CALIENTES

USD / MX

Nachos \$22 / 462

Totopos accompanied by Chili beans and Guacamole / Totopos acompañados de Frijoles con Carne y Guacamole

Tacos BBQ \$30 / 630

Beef tacos with homemade BBQ / Tacos de Res con BBQ hecha en casa

Chicken Wings / Alitas de Pollo \$25 / 525

Chicken Wings with Red Hot Sauce / Alitas de Pollo con Salsa Red Hot

Spaghetti Bolognese / Espaguetti Boloñesa \$25 / 525

Spaghetti with Traditional Bolognese Sauce / Espaguetti con Tradicional Salsa Boloñesa

Penne al Pesto \$25 / 525

Penne Pasta with Pesto Sauce / Pasta Penne con Salsa Pesto

SOUPS / SOPAS

Lime Soup / Sopa de Lima \$20 / 420

Lime Soup with Chicken and Peppers / Sopa de Lima con Pollo y Pimientos

Onion Soup / Sopa de Cebolla \$20 / 420

Red Wine Onion Soup with Croutons / Sopa de Cebolla al Vino Tinto con Crotones

Tortilla Soup / Sopa de Tortilla \$20 / 420

Tortilla soup with Tortilla Chips and Avocado / Sopa de Tortilla con Totopos y Aguacate

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

MAIN COURSE / PRINCIPALES

USD / MX

Burger / Hamburguesa \$35 / 735

Burger with Beef and French Fries /
Hamburguesa con Carne de Res y Papas a la
Francesa

BBQ Ribs / Costillas BBQ \$55 / 1,115

BBQ Beef Ribs with French Fries / Costillas
BBQ de Res con Papas a la Francesa

Beef Fillet / Filete de Res \$115 / 2,415

Beef Fillet with Yukon Potato Puree and Onion
Sauce / Filete de Res con Puré de Papa Yukon y
Salsa de Cebolla

Marsala Chicken / Pollo Marsala \$55 / 1,115

Marinated Chicken Breast with Turmeric and
Grilled Vegetables / Pechuga de Pollo
Marinada con Cúrcuma y Vegetales al Grill

Beef Bonette / Bonette de Res \$85 / 1,115

Beef Bonette with Mashed Yukon Potato and
Caramelized Onion / Bonette de Res con Puré
de Papa Yukon y Cebolla Caramelizada

Lemon Chicken / Pollo al Limón \$40 / 840

Lemon Chicken with Grilled Vegetables / Pollo
al Limón con Vegetales al Grill

SeaBass / Robalo Paipillot \$58 / 1,218

SeaBass in Paper with Peppers and Rice /
Robalo Empapelado con Pimientos y Arroz
Amarillo

Grilled Salmon / Salmón al Grill \$50 / 1,050

Grilled Salmon, Lemon and Rice / Salmón al
Grill, Limón y Arroz Amarillo

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

DINNER

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

Water / Agua

USD / MX

Hethe	\$14 / 294
Perrier	\$14 / 294

Soft Drinks / Refresco

Coca-Cola	\$5 / 105
Coca-Cola Light	\$5 / 105
Coca-Cola Zero	\$5 / 105
Sprite	\$5 / 105
Sprite Zero	\$5 / 105

Handcrafted Beer / Cerveza Artesanal

Ocho Reales Imperial Ale	\$15 / 75
--------------------------------	-----------

Wine By The Glass / Vino Por Copa

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

Wine Bottle / Vino Por Botella

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

SHABBAT

The Ember At Banyan Tree Mayakoba

FRIDAY / VIERNES
(Kidush)
8 pm - 10 pm

Price / Precio
120 dlls / 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*