IN-VILLA

BREAKFAST

DESAYUNO

6:00 am – 12:00 pm

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

Continental Breakfast
Desayuno Continental

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.

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.

Mexican Breakfast
Desayuno Mexicano

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.

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, sevidos con frijoles.
Selección de café o té.

American Breakfast
Desayuno Americano

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 potatoes, beans and asparagus. Coffee or tea selection.

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.

Healthy Breakfast
Desayuno Saludable

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

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

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

IN-VILLA

BREAKFAST A LA CARTE

DESAYUNO A LA CARTA

6:00 am – 12:00 pm

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

Freshly Sliced Tropical Fruits
Plato de frutas tropicales

With natural yogurt / *Con yogurt natural.*

Homemade Granola or Assorted Cereals
Granola Hecha en Casa o Selección de Cereales

Served with milk, natural yogurt, banana, and seasonal berries. / *Acompañada de leche, yogurt, plátano y frutos rojos.*

Homemade Bakers Basket
Canasta de Pan Hecho en Casa

Croissants, muffins danish, white, or whole wheat toast. Served with assorted jams & butter. / *Croissants, muffins danés, pan tostado blanco o integral acompañado de variedad de mermeladas y mantequilla.*

Smoked Pacific Salmon Platter
Plato de Salmón Ahumado

Served with capers, cream cheese, red onion, hard-boil egg and bagels.
Con alcaparras, queso crema, cebolla, huevo cocido y bagels.

Selection of smoked meats
Selección de Carnes Frías

With artisan cheese and homemade jam.
Con queso artesanal y mermelada hecha en casa.

Huevos Rancheros

Fried eggs with spicy tomato sauce on fried corn tortillas served with beans. / *Huevos estrellados con salsa de tomate sobre tortilla de maíz frita y frijoles.*

Eggs Any Style
Huevos al Gusto

Choice of bacon or sausage, served with Hash browns, mollete and asparagus.
Con elección de tocino o salchicha, acompañados de papa Hash Brown, mollete y espárragos.

Huevos Motuleños

Fried eggs with tomato sauce, turkey ham, and plantain, served with Hash Brown, mollete and asparagus. / *Huevos fritos con salsa de tomate, jamón, chícharo, plátano frito, acompañados de papa Hash Brown, mollete y espárragos.*

Pancakes, Waffles, or French Toast
Hot Cakes, Waffles o Pan francés

Served with homemade berry compote and maple syrup. / *Acompañado de compota de frutos rojos y miel de maple*

Chilaquiles

With red or green sauce, egg, sour cream, fresh cheese, red onion, and coriander. / Verdes o rojos con huevo, guarnición, clásica crema agria, queso fresco, cebolla morada y cilantro.

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

IN-VILLA

ALL DAY DINING

CENA TODO EL DÍA

12:00 pm – 11:00 pm

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

APPETIZERS / ENTRADAS

Marinated Pacific Tuna Sashimi
Sashimi de Atún del Pacífico Marinado

Tuna sashimi marinated in soy sauce and honey, with cucumber celery salad.
Tiras de atún marinadas, en salsa de soya y miel con ensalada de pepino, apio y limón.

Vegetable Spring Rolls
Rollos Primavera de Vegetales

Fresh vegetables and watermelon with mint leaves wrapped in rice paper, coconut and papaya sauce. / *Vegetales frescos con sandía y menta envuelto de hojas arroz, con salsa de coco y papaya.*

Grouper and Octopus Ceviche
Ceviche de Mero y Pulpo

Fresh grouper and octopus ceviche with smoked chili and lime sauce.
Ceviche de mero y pulpo fresco en salsa de limón con chile ahumado.

SALADS / ENSALADAS

Ceasar Salad
Ensalada César

Natural
Chicken / Pollo
Shrimp /Camarón

Romaine lettuce hearts, garlic croutons and aged Parmesan, with your choice of chicken or shrimp. / *Corazones de lechuga romana, crotones de ajo y láminas de queso parmesano, con su elección de pollo o camarón.*

Greek Salad With Quinoa
Ensalda Griega con Quínoa

Cucumber, feta cheese, olives, bell peppers, red onion and balsamic vinaigrette. / *Pepino, queso feta, aceitunas, pimientos, cebolla morada con vinagreta de balsámico.*

SOUPS / SOPAS

Tortilla Soup
Sopa de Tortilla

Served with sour cream, fresh cheese, guajillo chili and fried corn tortilla julienne. / *Servida con crema agria, queso fresco, chile guajillo y julianas de tortilla.*

Chicken Broth
Consomé de Pollo

Seasonal vegetables, rice and chicken / *Vegetales de la temporada, arroz y pollo.*

Wellbeing program / Programa bienestar

Local Product I Producto Local

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

IN-VILLA

ALL DAY DINING

CENA TODO EL DÍA

12:00 pm – 11:00 pm

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

SANDWICHES

Banyan Tree Sandwich Baguette

Farm grilled chicken breast, smoked ham, cheddar cheese, bacon, fried egg, vegetables, and French fries. / *Pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso cheddar, tocino, huevo frito y vegetales con papas fritas.*

Grilled Black Angus Burger
Hamburguesa de Res Black Angus

Choice of cheddar, swiss or blue cheese with bacon, and French fries. */ Elección de queso cheddar, suizo o queso azul, tocino y papas fritas.*

Veggie Lovers Ciabatta Sandwich
Chapata Vegetariana

Portobello mushroom, bell peppers, carrots, onion relish, arugula, goat cheese & French fries. */ Portobello, pimientos, zanahoria, compota de cebolla, arúgula, queso de cabra y papas fritas.*

PIZZA

Margarita

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil. /*Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.*

Vegetables
Vegetales

Tomato sauce, asparagus, olives, bell peppers and spinach. / *Salsa de tomate, espárragos, aceitunas, pimientos y espinaca.*

Pepperoni

Tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni. / *Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.*

MEXICAN CORNER
ANTO JITOS MEXICANOS

Taditional Guacamole
Guacamole Tradicional

With pico de gallo sauce, served with tortilla chips. / *Con pico de gallo, servido con totopos crujientes.*

Quesadillas

Flour or corn tortillas stuffed with Oaxaca cheese, and your choice of beef, chicken or shrimp. / *Tortilla de harina o maíz rellenas de queso Oaxaca con elección de pollo, res o camarones.*

Natural
Chicken / Pollo
Beef /Res
Shrimp / Camarón

Fajitas

Chicken, beef or shrimp fajitas with sautéed bell peppers and onions, served with flour or corn tortillas. / *Fajitas de pollo, res o camarones salteados con pimientos, cebolla y tortillas de harina o maíz.*

Chicken / Pollo
Beef /Res
Shrimp / Camarón

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

IN-VILLA

ALL DAY DINING

CENA TODO EL DÍA

12:00 pm – 11:00 pm

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

MAIN COURSE / PLATOS FUERTES

Spaghetti with Fresh Tomatoes sauce, and Shrimp
Spaghetti con Salsa de Tomates Frescos y Camarones

Spaghetti with cherry tomato sauce, shrimps, garlic, and basil. / *Spaghetti en salsa de tomate cherry, camarones, ajo, mantequilla y hojas de albahaca.*

Chicken Breast
Pechuga de pollo

Chicken breast, butter sauce, mash potato, and steam vegetables. / *Pechuga de pollo a la mantequilla con puré de papa y vegetales vapor.*

Chilean Salmon Filet 7oz
Filete de Salmón Chileno 200 g

Orange sauce, vegetables, and quinoa risotto.
Salsa de naranja, vegetales y risotto de quínoa.

Catch of the Day
Pesca del Día

Catch of the day, zucchini blossom, cheese crisp, and corn, and vanilla sauce
Pesca del día con de flor de calabaza, crocante de queso, salsa de elote y vainilla.

Beef Skirt Strak
Arrachera Marinada

Beef skirt steak, mash potatoes, vegetables, and chimichurri sauce / *Arrachera marinada, puré de papa, vegetales y chimichurri.*

DESSERTS / POSTRES

Cheesecake
Pastel de Queso

Traditional cheesecake with graham cracker crust and homemade strawberry jam. / *Pastel de queso tradicional con base de galleta y jalea de fresa.*

Tres Leches Cake
Pastel Tres Leches

Tres leches cake, merengue, berry sauce, and caramel. / *Pastel de tres leches con merengue y salsa de frutos rojos.*

Chocolate Cake
Pastel de Chocolate

Traditional chocolate cake, and caramel tuile. / *Pastel tradicional de Chocolate y crujiente de caramelo.*

Chocolate Volcano
Volcán de chocolate

Warm chocolate cake, banana compote, and vanilla ice cream.
Bizcocho de chocolate tibio, compota de plátano y helado de vainilla.

Ice Cream / *Helados*

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coffee, Mango, Lime, Coconut, Berries.
Chocolate, Vainilla, Fresa, Café, Mango, Limón, Coco, Frutos Rojos.

Local Product I Producto Local

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

IN-VILLA

OVERNIGHT MENÚ

POR LA NOCHE

11:00 pm – 06:00 am

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

Guacamole

Traditional guacamole and pico de gallo sauce, served with tortilla chips. *Tradicional guacamole y pico de gallo, servido con totopos crujientes.*

Quesadillas

Flour tortilla or corn tortillas filled with Oaxaca cheese and your choice of beef, chicken, or shrimp. / *Tortillas de harina o maíz rellenas de queso Oaxaca y su elección de pollo, res o camarones.*

Chicken / Pollo
Beef /Res
Shrimp / Camarón

Caesar Salad
Ensalada César

Romaine lettuce hearts, garlic croutons, and aged Parmesan. / *Corazones de lechuga romana, crotones de ajo y láminas de queso parmesano.*

Tortilla Soup
Sopa de Tortilla

Served with sour cream, fresh cheese, guajillo chili, and fried julienne of corn tortilla. / *Servida con crema agria, queso fresco, chile guajillo y julianas de tortilla.*

Grilled Black Angus Burger
Hamburguesa de Res Black Angus

Choice of cheddar, Swiss or blue cheese with bacon, and French fries. / *Elección de queso cheddar, suizo o queso azul, tocino y papas fritas.*

Veggie Lovers Ciabatta Sandwich
Chapata Vegetariana

Portobello mushroom, bell peppers, carrots, onion relish, arugula, goat cheese, and French fries. / *Portobello, pimientos, zanahoria, compota de cebolla, arúgula, queso de cabra y papas fritas.*

Banyan Tree Sandwich Baguette

Farm grilled chicken breast, smoked ham, cheddar cheese, bacon, fried egg, vegetables, and French fries. / *Pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso cheddar, tocino, huevo frito y vegetales con papas fritas.*

Spaguetti with Fresh Tomato Sauce and Shrimp
Spaguetti con Salsa de Tomates Frescos y Camarones

Spaguetti with cherry tomato sauce, shrimp, garlic, and basil. / *Spaguetti con salsa de tomate cherry, camarones, ajo, mantequilla y hojas de albahaca.*

Beef skirt
Arrachera Marinada

Beef skirt steak, mashed potatoes, vegetables, and chimichurri sauce. / *Arrachera marinada, puré de papa, vegetales y chimichurri.*

Wellbeing program / Programa bienestar

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

IN-VILLA

OVERNIGHT MENU

POR LA NOCHE

11:00 pm – 06:00 am

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

PIZZA

Margarita

Tomato sauce, mozzarella cheese, and basil. / *Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.*

Vegetables
Verduras

Tomato sauce, asparagus, olives, bell peppers, and spinach. / *Salsa de tomate, espárragos, aceitunas, pimientos y espinaca.*

Pepperoni

Tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni. / *Salsa de tomate, queso mozarella y pepperoni.*

DESSERTS / POSTRES

Cheesecake
Pastel de Queso

Traditional cheesecake with graham cracker crust, and homemade strawberry jam. / *Pastel de queso tradicional con base de galleta y jalea de fresas.*

Tres Leches Cake
Pastel de Tres leches

Tres leches cake, merengue, red fruit sauce, and caramel. / *Pastel de tres leches con merengue y salsa de frutos rojos.*

Chocolate Cake
Pastel de Chocolate

Traditional chocolate cake, and caramel tuile. / *Pastel tradicional de Chocolate y crujiente de caramelo.*

Chocolate Volcano
Volcán de Chocolate

Warm chocolate cake, banana compote and vanilla ice cream. / *Bizcocho de chocolate tibio, compota de plátano y helado de vainilla.*

Ice Cream / *Helados*

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coffee, Mango, Lime, Coconut, Berries.
Chocolate, Vainilla, Fresa, Café, Mango, Limón, Coco, Frutos Rojos.

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

IN-VILLA

KIDS MENU

MENÚ DE NIÑOS

12:00 pm – 11:00 am

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

Quesadilla

Chicken quesadillas with guacamole.
Quesadillas de pollo con guacamole.

Chicken Fingers
Dedos de Pollo

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

Fish Fingers
Dedos de Pescado

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

Chicken Soup
Sopa de Pollo

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

Spaghetti

Spaghetti in butter sauce.
Spahetti con mantequilla.

Ham Pizza
Pizza de Jamón

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

Burger
Hamburguesa

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

Flank Steak
Arrachera

Flank steak, French fries, and mix green salad. / *Arrachera con papas fritas y ensalada.*

DESSERTS / POSTRES

Chocolate Brownie, and Vanilla Ice Cream
Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla.

Fruit Platter
Plato de frutas de temporada.

Ice Cream Assorted
Variedad de Helado.

Sustainable Seafood I Pesca Sostenible

Los precios están en dólares americanos. Están sujetos a 7 dólares americanos de cargo por servicio de entrega, IVA incluido. Cargo por servicio (propina) no esta incluida. Prices are in US dollars. Subject to 7 US dollars for delivery charge, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day. VAT is included, service charge (gratuity) is not included.

Relax in the comfort of your own private villa
Relájese en el confort de su propia villa
Please contact us */ Por favor contáctenos:*

Ext 7262 / 7263

IN-VILLA BBQ

BANYAN TREE
MAYAKOBA

Please contact us / Por favor contáctenos:

Ext 7262 / 7263

#SanctuaryfortheSenses