



EXPERIENCE

BOOK



BANYAN TREE  
PUEBLA

# SAFFRON

Restaurante insignia de Banyan Tree con auténtica cocina contemporánea tailandesa.

*Cena: 17:00 a 23:00 hrs.  
Martes a domingo*

Banyan Tree's signature restaurant with authentic contemporary Thai cuisine.

*Dinner: 17:00 to 23:00 hrs.  
Tuesday to Sunday*



# CELLO

Deleite su paladar con las recetas únicas de la auténtica Cucina Italiana.

*Cena: 17:00 a 23:00 hrs.  
Miércoles a lunes*

Delight your palate with the unique recipes of the authentic Cucina Italiana.

*Dinner: 17:00 to 23:00 hrs.  
Wednesday to Monday*





# BISTROT

# PASQUINEL

Desayuno: lunes a domingo 7:00 – 12:00 hrs.  
Almuerzo: lunes a domingo 12:00 – 18:00 hrs.  
Cena: jueves a martes 18:00 – 23:00 hrs.

Pregunte por el Brunch dominical

(Sujeto a cambios)

Breakfast: Monday to Sunday 7:00 – 12:00 hrs.  
Lunch: Monday to Sunday 12:00 – 18:00 hrs.  
Dinner: Thursday to Tuesday 18:00 – 23:00 hrs.

Ask about Sunday Brunch

(Subject to change)



# ROOFTOP BAR

Con una de las vistas más espectaculares de Puebla, en donde se pueden apreciar los volcanes nevados: Popocatepetl e Iztaccíhuatl. Nuestros huéspedes y comensales disfrutan de exclusivos cocteles y platillos.

*With one of the most spectacular views of Puebla, where you can see the snow-capped volcanoes: Popocatepetl and Iztaccíhuatl. Our guests and diners enjoy exclusive cocktails and dishes.*

*Horarios / Schedule: Lunes a domingo (Monday to Sunday)  
Almuerzo: 11:00 a 18:00 hrs. / Cena: 18:00 a 23:00 hrs.*



# BAR LOS LAVADEROS

En un espacio con valor histórico atemporal, la barra 360 permite a los comensales sumergirse en el auténtico espíritu del México antiguo.

*Nestled in a space steeped in historical significance, our bar invites diners to experience the authentic spirit of ancient Mexico.*

*Horarios / Schedule: viernes a sábado  
(Friday to Saturday ) de 18:00 a 00:00 hrs.*

---

# BANYAN TREE SPA

Un santuario para los sentidos con la esencia de la filosofía del bienestar asiático de serenidad, calidez y confort.

*Lunes a domingos: 8:00 – 20:00 hrs.*

A sanctuary for the senses with the essence of the Asian wellness philosophy of serenity, warmth, and comfort.

*Monday to Sunday: 8:00 – 20:00 hrs.*

*Reservaciones / Book Now:  
222 122 2311*

---



# CENA ROMÁNTICA ROOFTOP

*CENA ROMÁNTIC DINNER*

El mejor Rooftop con una espectacular vista del centro de la ciudad y del volcán, el escenario perfecto para deleitar una cena de tres tiempos en pareja, bajo las estrellas.

*\*Incluye vino espumoso y cóctel de bienvenida.*

The best Rooftop with a spectacular view of the town center and the volcano, the perfect setting to enjoy a three-course dinner for two under the stars.

*\*Includes sparkling wine and welcome cocktail.*

*\$5,800 MXN Por pareja / per couple*



BANYAN TREE PUEBLA

A romantic dinner table set for two in a dimly lit room. The table is round with a light-colored tablecloth, set with white plates, silverware, and glasses. Red rose petals are scattered on the table. In the background, there are patterned cushions and a large copper pot on a stand. The overall atmosphere is warm and intimate.

CENA

BAR LOS LAVANDEROS  
LOS LAVADEROS ROMANTIC DINNER

ROMÁNTICA

Disfrute de una íntima velada en pareja, especialmente decorado y ambientado para celebrar el romance con una exquisita cena de tres tiempos, rodeados de gran historia. *Incluye vino espumoso y cóctel de bienvenida.*  
(Consulta la opción de upgrade a botella de champagne “Louis Roederer” por \$3,600 pesos más)

Enjoy an intimate evening as a couple, specially decorated and set to celebrate romance with an exquisite three-course dinner, surrounded by historical elements. *Includes sparkling wine and welcome cocktail.*  
(Upgrade your experience with a bottle of “Louis Roederer” champagne for \$3,600 pesos more)

\$ 5,800 MXN Por pareja / per couple

*Bajo disponibilidad / Under availability*



DECORACIÓN

ROMÁNTICA  
ROMANTIC DECORATION

Comparta un momento especial para conectar los sentidos en pareja, deleitando exquisitas fresas cubiertas de chocolate, rodeados de pétalos naturales en su santuario colonial.

Share a special moment to connect the senses as a couple, delighting in exquisite chocolate covered strawberries, surrounded by natural petals in your colonial sanctuary.

\$ 5,000 MXN



## TINA ROMÁNTICA

Sumérjase en el romance y el bienestar de los Pétalos naturales y sales, acompañado de exquisitas fresas cubiertas de chocolate para compartir un dulce momento.

Immerse yourself in the romance and well-being of natural Petals and salts, accompanied by exquisite chocolate-covered strawberries to share a sweet moment.

\$2,300 MXN



## TINA PAMPERING

Consiéntase con un relajante momento y los beneficios saludables de un baño de rosas y sales, para una piel suave y renovada, acompañada de macarrones.

Pamper yourself with a relaxing moment and the healthy benefits of a bath of roses and salts, for soft and renewed skin, accompanied by macaroons.

\$2,240 MXN



## TINA DE FRUTOS

Revitalice sus sentidos con un baño herbal de ricos cítricos y sales que hidratan la piel, deleitando exquisitos macarrones.

Invigorate your senses with an herbal bath of rich citrus and salts that hydrate the skin, delighting in exquisite macaroons.

\$1,500 MXN

# DECORACIÓN DE CUMPLEAÑOS

## BIRTHDAY DECORATION

Celebraciones sorpresa para la familia con pastel y globos de helio.

Surprise celebrations for the family with cake and helium balloons.

\$2,350 MXN

*Botella de vino con costo adicional*  
*Bottle of wine at additional cost*





---

# COMIDA SENSORIAL

## PATIO ROSA

SENSORY LUNCH – PATIO ROSA

Mesa montada con ingredientes tailandeses.  
Bebida de cortesía sin alcohol, agua de la casa.

Actividad sensorial interactiva con el chef.

Menú 3 tiempos emplatado.

Duración 1 hora

Lunes a Domingo de 12:00 a 16:00 hrs.

Mínimo 2 máximo 12 personas.

Table set with Thai ingredients.

Complimentary non-alcoholic drink, house water.

Interactive sensory activity with the chef.

3-course plated menu.

Duration 1 hour

Monday to Sunday from 12:00 to 16:00 hrs.

Minimum 2 maximum 12 people.

*\$1,200 MXN p/p*

# DESTINATION DINING

## “LA CONQUISTADORA”

Embárgese en un místico tour y experiencia culinaria de Puebla en las ruinas del ex convento de San Francisco.

Menú de 5 tiempos emplatado con maridaje  
Bebida de cortesía con alcohol, agua de la casa.  
Lunes a Domingo 17:00 hrs.  
Mínimo 10, máximo 25 personas.

Embark on a mystical tour and culinary experience of Puebla in the ruins of the former convent of San Francisco.

5-course menu plated with pairing  
Complimentary alcoholic drink, house water.  
Monday to Sunday 17:00 hrs.  
Minimum 10, maximum 25 people.

*\$3,000 MXN p/p*

# NIÑOS

## KIDS

Desde la comodidad de su suite solicite un pasatiempo para los más pequeños: Libro para colorear, crayolas y galletas con leche.

*From the comfort of your suite, request a hobby for the little ones: coloring book, crayons and cookies and milk.*

\$450 MXN p/p



# DECORACIÓN DE GALLETAS DE TALAVERA

TALAVERA COOKIES  
DECORATION

Los pequeños se divertirán decorando galletas con diseños de talavera tradicional.

*Your children will discover their creative side while they enjoy this dynamic cookie decoration class.*

\$600 MXN p/p

2 schedules 2 horarios: 12:00 o 14:00 hrs.





## CLASES DE MOLE POBLANO

MOLE SAUCE CLASS



## CLASES DE CEVICHE

CEVICHE CLASS



## CLASES DE COCINA MEXICANA

MEXICAN FOOD  
CLASS

Aprende a preparar el emblemático mole poblano bajo la supervisión de nuestros chefs.

*Learn to prepare the emblematic mole poblano under the supervision of our chefs.*

**\$1,200 MXN p/p**

2 horarios / 2 schedules: 12:00 o 14:00 hrs.

Nuestros chefs le enseñarán los ingredientes y la forma casera de preparar un tradicional ceviche.

*Our chefs will teach you the ingredients and the homemade way to prepare a traditional ceviche.*

**\$1,200 MXN p/p**

2 horarios / 2 schedules: 12:00 o 14:00 hrs.

Descubre las técnicas de preparar un exquisito guacamole, una tostada de pollo y un postre mexicano.

*Discover the techniques to prepare an exquisite guacamole, a chicken tostada and a Mexican dessert.*

**\$1,200 MXN p/p**

2 horarios / 2 schedules: 12:00 o 14:00 hrs.



**DESAYUNO PRIVADO**  
**PASQUINEL**  
PASQUINEL PRIVATE BREAKFAST

Desayuno en privado de Bistrot Pasquinel.  
Comida estilo familiar, plato fuerte a la carta a elegir entre tres opciones mexicanas.  
Lunes a Domingo de 07:00 a 12:00 hrs.  
Mínimo 4, máximo 12 personas.

*Private Breakfast at Bistrot Pasquinel*  
*Family-style food, main course a la carte with a choice among three Mexican options.*  
*Monday to Sunday from 07:00 to 12:00 hrs.*  
*Minimum 4, maximum 12 people.*

*\$600 MXN p/p*



**DESAYUNO ROOFTOP**  
ROOFTOP BREAKFAST

Desayuno en terraza.  
Comida estilo familiar, plato fuerte a la carta a elegir opciones poblanas.  
Lunes a Domingo de 07:00 a 12:00 hrs.  
Mínimo 4, máximo 12 personas.

*Breakfast on terrace.*  
*Family style food, main course a la carte to choose from Puebla options.*  
*Monday to Sunday from 07:00 to 12:00 hrs.*  
*Minimum 4, maximum 12 people.*



## DESAYUNO PATIO ROSA PATIO ROSA BREAKFAST

Desayuno bajo los árboles.  
Comida estilo familiar, plato fuerte cocinado en estación en vivo.  
Lunes a Domingo de 07:00 a 12:00 hrs.  
Mínimo 4 máximo 12 personas.

*Breakfast under the trees.  
Family style meal, main course cooked at live station.  
Monday to Sunday from 07:00 to 12:00 hrs.  
Minimum 4, maximum 12 people.*

\$600 MXN p/p



## DESAYUNO TRINITARIAS TRINITARIAS BREAKFAST

Desayuno con barbacoa de hoyo. Estación mesa fría continental, tortillas al momento. Comida estilo familiar y antojitos mexicanos.  
Lunes a sábado 09:00 hrs.  
Mínimo 10 máximo 30 personas.

*Breakfast with pit barbecue. Cold continental table station, fresh tortillas. Family-style food and Mexican appetizers.  
Monday to Saturday 09:00 hrs.  
Minimum 10, maximum 30 people.*

\$850 MXN p/p



---

EXPERIENCIA

EN EL

MERCADO

MARKET TO THE KITCHEN

Visita guiada por el Chef a un mercado tradicional en Cholula y la pirámide. Se cocinan dos platillos para degustar, con los ingredientes seleccionados en el recorrido.

*Guided visit by the Chef to a traditional market in Cholula and the pyramid. Two dishes are cooked to taste, with the ingredients selected on the tour.*

\$3,500 MXN p/p

Lunes a Viernes: 10:00 hrs. (duración 4 hrs.)

Monday to Friday: 10:00 hrs. (duration 4 hrs.)



CLASES DE  
COCINA ITALIANA  
ITALIAN FOOD CLASS

Nuestros chefs especialistas en comida italiana le revelarán los secretos de la Nonna.

*Our specialized chefs in Italian cuisine, will reveal the Nonna's secrets.*

*Clases bajo reservación / Classes under Reservation:  
2 horarios/ 2 schedules: 12:00 o 14:00 hrs.*

*\$1,200 MXN p/p*



CLASES DE  
COCINA TAILANDESA  
THAI FOOD CLASS

Descubra los secretos de nuestros chefs expertos, y déjense sorprender con platillos originales de Tailandia.

*Learn the secrets of our experts chefs, and surprise your family and friends with original dishes from Thailand.*



## CATA DE WHISKEY

Elegante degustación de las regiones “Islay”, “Highlands” y “Speyside” con cuatro variedades de whiskies.

*Elegant tasting of the “Islay”, “Highlands” and “Speyside” regions with four varieties of whiskeys.*

\$1,600 MXN p/p

*Horarios / Schedules: 13:00 – 20:00 hrs.*



## CATA DE DESTILADOS DE AGAVE

Vive la experiencia de una cata comparativa entre tequila, mezcal, bacanora y sotol. Acompañados de su tradicional sal de gusano.

*Live the experience of a comparative tasting between tequila, mezcal, bacanora and sotol. Accompanied by their traditional worm salt.*

\$1,200 MXN p/p

*Horarios / Schedules: 13:00 – 20:00 hrs.*

# CLASES DE MIXOLOGÍA

## MIXOLOGY CLASS

Aprenda cómo preparar dos cócteles clásicos y uno de la casa, en el místico ambiente del Bar Los Lavaderos.

*\*Se requiere reservación con un mínimo de 24 hrs. de anticipación.*

*Learn how to prepare two classic cocktails and one house cocktail, in the mystical atmosphere of Bar Los Lavaderos.*

*\*Reservation is required with a minimum of 24 hours of anticipation.*

*\$980 MXN p/p*





## CATA DE CHAMPAGNE VS OTROS ESPUMOSOS

Adéntrese en una espumosa cata comparativa entre champagne y los vinos con burbuja del mundo. Degustando 4 etiquetas diferentes.

*\*Se requiere reservación con un mínimo 5 personas y con 24 hrs. de anticipación.*

Delve into a sparkling comparative tasting between champagne and the world's bubble wines. Taste 4 different labels.

*\*Reservation is required with a minimum of 5 people and with 24 hrs. of anticipation.*

**\$2,000 MXN p/p**

*Horarios / Schedules: 13:00 – 20:00 hrs.*



## CATA DE VINOS

Descubre una cata comparativa de diferentes regiones de vinos: México, España, Francia, Italia, Viejo vs Nuevo mundo. Incluye tabla de quesos y charcutería.

*\*Se requiere reservación con un mínimo 2 personas y con 24 hrs. de anticipación.*

Discover a comparative tasting of different wine regions: Mexico, Spain, France, Italy, Old vs. New world. Includes cheese table and charcuterie.

*\*Reservation is required with a minimum of 2 people and with 24 hrs. of anticipation.*

**\$1,400 MXN p/p**

*Horarios / Schedules: 13:00 – 20:00 hrs.*



Reservaciones / Reservations: 222 122 2300

Precios incluyen IVA / Prices include VAT

📍 Calle 10 Norte 1402, Barrio del Alto, 72000, Pueblo, Puebla.