

Gourmet Experience

AT ANOTHER LEVEL

5 | Lunch

ENTRADAS / APPETIZERS

GUACAMOLE.

Totopos de maíz horneados, cebolla, jitomate, cilantro, limón, chile serrano, rábano y queso Cotija.

Corn tortilla chips, onion, tomato, fresh coriander, lemon, serrano pepper, radish and Cotija cheese.

195

TOSTADA DE ATÚN. TUNA TOSTADA.

4 tostadas de won ton, atún marinado, aguacate, piña asada, mayonesa de chipotle, cebolla encurtida y cilantro.

4 won ton "tostadas", marinated tuna, avocado, roasted pineapple, chipotle mayonnaise, pickled onion and fresh coriander.

245

FULL NACHOS.

Totopos, queso cheddar, pico de gallo, guacamole, crema, cilantro y queso Oaxaca artesanal. A elección: arrachera asada, pollo en adobo de chile guajillo o camarones al ajillo.

Corn tortilla chips, cheddar cheese, pico de gallo, guacamole, sour cream, coriander and Oaxaca cheese. Choice of: grilled flank steak, guajillo marinated chicken breast or "al ajillo" shrimps".

290

TACOS DORADOS DE POLLO. FRIED CHICKEN TACOS.

255

3 tacos dorados de pollo con mole en tortilla de harina, lechuga, crema, cilantro, aguacate y aderezo de chile pasilla y miel.

3 mole marinated chicken deep fried tacos, lettuce, sour cream, fresh coriander, avocado with chile pasilla and honey dressing.

CAMARONES EMPANIZADOS. BREADED SHRIMPS.

285

Salsa tártara, crudite de vegetales y mayonesa de chile chipotle.

Tartare sauce, veggie crudite and chipotle chili mayonnaise.

1/2 | Full

HUMMUS HECHO EN CASA.

160 | 245

HOMEMADE HUMMUS.

Hummus, paprika, cilantro, aceite de oliva extra virgen y pan pita.

Hummus, paprika, coriander, extra virgin olive oil and pita bread.

CEVICHE DE CAMARÓN ESTILO

"PUERTO NUEVO" / "PUERTO NUEVO" SHRIMP CEVICHE.

Ceviche estilo mexicano de camarones, cebolla morada, pepino, aguacate, limón, cilantro, aceite de ajo y chile. Mexican style shrimp ceviche, red onion, cucumber, avocado, lemon, coriander with garlic and chili oil.

285

AGUACHILE DE ARRACHERA.

FLANK STEAK "AGUACHILE".

Arrachera en aguachile negro, salsa verde, cebolla morada, rábano, guacamole y cilantro. "Aguachile negro" flank steak, green salsa, red onion, guacamole and fresh coriander.

285

TIRADITO DE SALMÓN CURADO.

CURED SALMON "TIRADITO".

Tiradito de salmón curado en casa, aguacate, sriracha, encurtido de manzana verde, cacahuete asado y cilantro. "Aguachile negro" flank steak, green salsa, red onion, guacamole and fresh coriander.

320



El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida. The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness. All prices include 16% tax. All prices are in Mexican pesos. Tips are not included.

ENSALADAS / SALADS

SUPER FOOD SALAD.

Quinoa, kale, col morada, espinaca, brócoli, zanahoria, betabel, elote asado, aguacate, goji berry, semillas de chia y calabaza con aderezo de miel de agave y jengibre. *Quinoa, kale, red cabbage, spinach, broccoli, carrots, beetroot, roasted sweetcorn, avocado, goji berry, chia and pumpkin seed with ginger and agave honey dressing.*

*MEX CAESAR

Lechuga romana, verdolagas, cilantro, queso Cotija, pechuga de pollo, tortilla crocante y aderezo Caesar. *Romain lettuce, purslane, coriander, Cotija cheese, chicken breast, crispy corn tortilla and Caesar dressing.*



1/2 | Full

185 | 235

180 | 230

Adicional: 90grs. Salmón asado 160 / 90grs. Pechuga pollo asada 105
Add: 90 grs. Roasted salmon 160 / 90 grs. Roasted chicken breast 105

* SI, PODEMOS HACERLA TRADICIONAL * YES, WE CAN PREPARE THE CLASSIC ONE

DEL GRILL / FROM THE GRILL

230 grs. Pulpo maya asado con pipián rojo. 360
230 grs. Local mayan octopus with red pipian sauce.

230 grs. Salmón fresco con chimichurri de algas. 410
230 grs. Fresh salmon with seaweed chimichurri.

***300 grs. Filete de res con mantequilla de recado negro. 510**
*** 300 grs. Tenderloin filet with "recado negro" butter.**

***250 grs. Camarón Jumbo U12 con mantequilla citrica. 490**
*** 250 grs. Grilled Jumbo Shrimp U12 with citrus butter.**

* NO APLICA EN PLAN TODO INCLUIDO. * DOES NOT APPLY IN ALL INCLUSIVE PLAN.

GUARNICIONES / SIDES

Papas gajo. Wedge potatoe. 110

Vegetales y queso panela asados. 105
Grilled vegetables with roasted panela cheese.

Elote amarillo asado, chipotle y queso Cotija. 100
Roasted sweet corn, chipotle and Cotija cheese.

Mac and cheese con espárragos. 120
Mac and cheese with asparagus.

SANDWICHES

Incluye una guarnición a elegir: Papas gajo, ensalada de hojas verdes o elote asado.

Includes one side of your choosing: wedge potatoes, green mix salad or roasted sweetcorn.

HAMBURGUESA. BURGER. 295

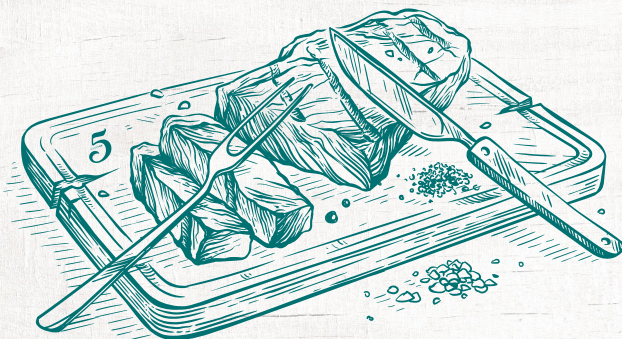
250 grs. De res, tocino ahumado, pan brioche, queso Edam, cebolla crocante, pepinillos y bbq de chile chipotle.

250 grs. Beef, smoked bacon, homemade brioche bread, Edam cheese, crispy onion, pickled cucumber and chipotle bbq sauce.

MEXCLUB. 275

Pechuga de pollo en adobo de guajillo, tocino ahumado, jamón de pavo asado, tomate, lechuga, huevo a la plancha, queso manchego y aderezo de mostaza.

Guajillo marinated chicken, smoked bacon, turkey ham, tomato, lettuce, over hard egg, manchego cheese and mustard dressing.





TACOS

2 unidades por orden.

Acompañado con guacamole, salsa mexicana, cilantro y rábano. Con salsa habanero y piña asada y tortilla hecha en casa.

2 tacos order. With guacamole, mexican sauce, coriander and fresh radish. Habanero and pineapple sauce and handmade corn tortilla.

Camarones al ajillo. "Al ajillo" shrimp. 175

Porkbelly deshebrado. Pulled porkbelly. 175

Brisket ahumado. Smoked brisket. 185

Tofu asado, kale y hummus. Grilled Tofu, kale and hummus. 180

POSTRES / DESSERTS

COCO Y PLÁTANO. COCONUT AND BANANA. 260

Biscocho de coco, plátano asado, helado de dulce de leche, salsa toffee y nueces garrapiñadas.

Coconut cake, roasted banana, dulce de leche ice cream, toffee sauce and candied walnuts.

HELADOS & SORBETS ARTESANALES. 180

ICE CREAM & CRAFT SORBET SELECTION

250 grs. Pregunta por tu favorito. Ask for your favorite.

GINO 190

Plátano gratinado con chocolate blanco y helado de vainilla.

Gratin banana with white chocolate and vainilla ice cream.

CHEESECAKE. 190

Helado y salsa de frutos rojos, crema de queso y crumble de avellanas. Ice cream and mix berry sauce, cream cheese and huzelnuts crumble.

Grill on another level

5 | *Cenas*
DINNER

ENTRADAS / APPETIZERS

Empanadas tradicionales argentinas de res con jitomate fresco. *Traditional Argentine beef empanadas with fresh tomato sauce.* **180**

Ceviche de camarón estilo "Puerto Nuevo". **285**
Ceviche estilo mexicano de camarones, cebolla morada, pepino, aguacate, limón, cilantro, aceite de ajo y chile. "Puerto Nuevo" Shrimp ceviche.
Mexican style shrimp ceviche, red onion, cucumber, avocado, lemon, coriander with garlic and chili oil.

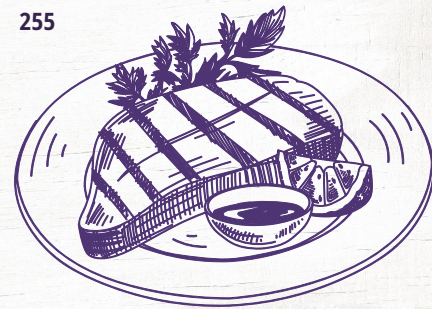
Tostada de Atún. 4 tostadas de won ton, atún marinado, aguacate, piña asada, mayonesa de chipotle, cebolla encurtida y cilantro. **245**
Tuna Tostada. 4 won ton "tostadas", marinated tuna, avocado, roasted pineapple, chipotle mayonnaise, pickled onion and fresh coriander.

Aguachile de entraña, salsa verde, cremoso de aguacate y cilantro. **275**
Flank steak aguachile, green sauce, avocado emulsion and fresh coriander.

Callo de hacha asado, tartar de manzana verde e hinojo, aguacate y crudite de espárragos. **265**
Roasted scallops, Granny Smith apple and fennel tartare, avocado and asparagus crudite.

230 grs. Pulpo maya asado con pipián rojo. **360**
230 grs. Local mayan octopus with red pipian sauce.

Tartar de filete de res, huevo de codorniz y camote crocante. **255**
Angus beef steak tartare, quail egg yolk and crispy sweet potato.



ENSALADAS / SALADS

Super food salad. Quinoa, kale, col morada, espinaca, brócoli, zanahoria, betabel, elote asado, aguacate, goji berry, semillas de chia y calabaza con aderezo de miel de agave y jengibre. **235**
Quinoa, kale, red cabbage, spinach, broccoli, carrots, beetroot, roasted sweetcorn, avocado, goji berry, chia and pumpkin seed with ginger and agave honey dressing.

Caesar del chef, lechuga tierna al grill, aderezo Caesar, queso pecorino asado, tocino ahumado y crotones de pan de campo. **225**
Chef's Caesar, grilled lettuce, caesar dressing, roasted pecorino cheese, smoked bacon and sourdough croutons.

Ensalada capresse. Burrata, mix de tomates, pesto de albahaca y verdolagas. **255**
Capresse salad. Burrata cheese, tomato mix, basil pesto sauce and purslane.

ESPECIALES DEL CHEF / CHEF SPECIALS

Risotto de hongo porcini y Parmeggiano Reggiano DOP. **215**
Porcini mushroom risotto and Parmeggiano Reggiano DOP.

Fettuccini nero di sepiya y frutos de mar. **245**
Fettuccini nero di seppia with seafood sauce.

Raviol de ricotta artesanal y espinaca, salsa pomodoro y albahaca fresca. **245**
Homemade ricotta and spinach ravioli, pomodoro sauce and fresh basil.

Tagliatelle carbonara. *Tagliatelle fatto in casa alla carbonara.* **235**

TACOS / TACO SELECTION

2 piezas por orden. Tortilla artesanal de maíz azul, aguacate, rábano, cebolla y cilantro. **2 piezas per order. Handmade blue corn tortilla, radish, onion and fresh coriander.**

Kastakan y pulpo. *Pork crackers and octopus.* **185**

Camarón y chistorra. *Shrimps and local sausage.* **175**

Carnita de lengua trufada. *Truffled confit tongue.* **185**

TODOS LOS DIAS DE **18:00 A 22:00 H**

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. **Propina NO incluida.** *The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness. All prices include 16% tax. All prices are in Mexican pesos. Tips are not included.*

EL CAMPO PROVEE / FARM PROVIDES



500 grs. Babyback ribs de cerdo con salsa barbacoa de chile pasilla. 500 grs. Babyback pork ribs with pasilla chili BBQ sauce.	425
300 grs. Rib eye con chimichurri. 300 grs. Rib eye with chimichurri sauce.	485
*300 grs. Filete de res Angus con mantequilla ahumada de tomillo. *300 grs. Angus fillet with smoked thyme butter.	540
*400 grs. Rack de cordero en adobo de recado negro. *400 grs. Lamb rack marinated with "recado negro".	580
*1 kg. Tomahawk para compartir con salsa demiglace trufada. *1 kg. Tomahawk to share with truffle gravy.	1650

EL MAR PROVEE / OCEAN PROVIDES



250 grs. Salmón fresco con pipián rojo. 250 grs. Fresh salmon with local pumpkin seed sauce.	420
250 grs. Pulpo asado en adobo de guajillo. 250 grs. Roasted octopus marinated in guajillo chili.	390
*250 grs. Camarones U12 al ajillo. *250 grs. U12 jumbo shrimps "al ajillo".	490
250 grs. Pesca del día con salsa holandesa de axiote. 250 grs. Catch of the day with "axiote" hollandaise sauce.	380

* NO APLICA EN PLAN TODO INCLUIDO / DOES NOT APPLY IN ALL INCLUSIVE PLAN.

GUARNICIONES / SIDES

Papas rellenas, tocino doble ahumado, cebolla cambray y queso Parmesano Reggiano. <i>Stuffed potatoes, double smoked bacon, caramelized onion and 3 cheese mix.</i>	145
Mac and cheese con fonduta de Grana Padano DOP. <i>Mac and cheese with Grana Padano DOP fonduta.</i>	155
Papas francesas con mayonesa trufada. <i>French fries with truffled mayonnaise.</i>	135
Coliflor asada, crema de ajo rostizado y crumble de pistaches. <i>Roasted cauliflower, roasted garlic cream and pistachio crumble.</i>	140
Puré de papa robouchon. <i>Mashed potatoes robouchon style.</i>	135
Espárragos asados y salsa holandesa. <i>Grilled asparagus with hollandese sauce.</i>	155

POSTRES / DESSERTS

Fondant de chocolate amargo 54% y helado de stracciatella. <i>54% dark Belgian chocolate fondant and stracciatella artisanal ice cream.</i>	190
Cheesecake estilo New York con compota de frutos rojos. <i>New York style cheesecake with red berries compote.</i>	180
Crema brulee de vainilla y piña asada al grill. <i>Vanilla crema brulee and grilled pineapple.</i>	170
Key lime pay estilo The Fives. <i>Key lime pie The Fives style.</i>	180



CERVEZA / BEER

XX LAGER		BOHEMIA PILSNER	
SOL	55	BOHEMIA VIENNA	60
TECATE / LIGHT		HEINEKEN	
COORS LIGHT	65	ARTESANAL / CRAFT BEER	90

TEQUILA

| Botella

1800 AÑEJO	180	2,500
1800 BLANCO	160	2,000
1800 REPOSADO	160	2,350
CENTENARIO PLATA	140	2,000
CENTENARIO REPOSADO	160	2,300
DON JULIO REPOSADO	160	2,500
HERRADURA AÑEJO	145	2,500
HERRADURA REPOSADO	190	2,250
HERRADURA ULTRA	160	3,000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	220	3,000
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	200	2,500
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	160	2,000
PATRON BLANCO SILVER	160	2,900
PATRON REPOSADO	180	3,200
CLASE AZUL REPOSADO	330	4,700
CLASE AZUL PLATA	300	3,500
CUERVO RESERVA FAMILIA REPOSADO	300	4,500
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	130	2,000
DON JULIO 1942	400	4,500
DON JULIO 70	210	3,250
DON JULIO BLANCO	140	2,250

GIN

| Botella

HENDRICKS	200	2,900
BOMBAY SAPPHIRE	160	2,500
TANQUERAY	170	2,200
MONKEY 47	220	3,240
BEEFEATER	150	2,000
BULLDOG	170	2,250
BEEFEATER PINK	150	2,250
ULTRA BOTANIC PREMIUM	180	3,240
TANQUERAY 10	180	3,240

BRANDY & COGNAC

| Botella

TORRES 15	120	2,160
HENNESSY V.S.O.P.	190	3,420
CARLOS 1 SOLERA GR	190	3,420
REMY MARTIN V.S.O.P.	120	2,160

VODKA

| Botella

TITOS	200	2,800
GREY GOOSE	180	3,250
ABSOLUT AZUL	160	2,000
BELVEDERE	180	2,350
WYBOROWA	115	2,000
KETEL ONE ORIGINAL	180	2,850
STOLICHNAYA	145	2,550
CIROC	200	3,200
SKY VAINILLA	160	2,300
ABSOLUT MANDARIN	160	2,300
ABSOLUT LIME	160	2,300
ABSOLUT CITRON	160	2,300
ABSOLUT ELIX	180	2,800

WHISKEY

Botella

MACALLAN 15	280	4,050
J. WALKER ETIQUETA NEGRA	260	2,750
JACK DANIELS	150	2,250
MACALLAN 12	225	3,240
BUCHANANS 12	180	2,750
J. WALKER ETIQUETA ROJA	125	2,250
WOODFORD RESERVE	240	2,800
J. WALKER ETIQUETA AZUL	340	6,250
BULLEIT BOURBON	160	2,800
CROWN ROYAL	170	2,500
J WALKER ETIQUETA DOUBLE BLACK	290	2,950
CHIVAS EXTRA	165	2,950
GLENMORANGIE 10	220	3,200
JAMESON	160	2,000
JACK DANIELS SINGLE BARREL	290	3,700
GLENFIDDICH 12	250	3,200
CHIVAS REGAL 12	200	2,750
CHIVAS REGAL 18	550	4,200

MEZCAL

Botella

400 CONEJOS ESPADIN	140	2,160
AMORES ESPADIN REPOSADO	190	2,340
AMORES MATATLAN CUPREATA JOVEN	170	2,520
UNION JOVEN	140	2,430
MONTELOBOS ESPADIN	170	3,000
OJO DE TIGRE	130	2,300
UNION VIEJO	180	3,240

LICORES / LIQUORS

KAHLUA

115

CREMA DE
TEQUILA 1921

GRAND
MARNIER

145

LICOR 43

SAMBUCA NERO

MIDORI

FRANGELICO

DRAMBUIE

CHAMBORD

BAILEYS

130



COCTELES / COCKTAILS 180

MEZCAL FIVES.

Disfruta de esta experiencia sensorial con mezcal 400 conejos, maracuyá, jugo de piña y vino espumoso.
Feel this experience of the senses with mezcal 400 conejos, passion fruit, fresh pineapple and bubbles.

MANGO SUNROOF.

Cotel refrescante combinando lo mejor de Italia y México con mezcal unión joven, galiano, néctar de mango y naranja.
Crisp and refreshing combining the best of Italy and México with mezcal unión joven, galiano, mango néctar and freshly squeezed orange juice.

PIÑA TROPICAL.

Vive el caribe y sus frutos combinando vodka de cardamomo, reducción de lavanda, piña y pepino.
Live the caribbean and its gifts combining cardamom vodka, lavender reduction, fresh pineapple and cucumber.

CIELITO ROJO.

Inspirado en nuestro atardecer a base de London Dry Gin, cordial de frutos rojos, jugo fresco de piña y top de agua tónica.
Sunset inspired, made with London Dry Gin, red fruit cordial, fresh pineapple and topped with tonic water.

CUCUMBER FIZZ.

Revitalizante cotel a base de 100% tequila blanco, pure de piña, extracto de pepino natural y un twist de jugo de limón escarchado con nuestra sal artesanal de Jamaica y chile piquín. *Revitalizing mixture of 100% white tequila, pineapple puree, cucumber extract, a twist of lemon juice and rimmed with our artisanal hibiscus salt and chili powder.*

FRIDA.

Cotel surrealista honrando a nuestra Frida Kahlo, hecho con mezcal salvaje, néctar de piña, pure de frambuesa y un toque de miel de agave. *Surreal concoction honoring our Frida Kahlo, made with wild mezcal, pineapple néctar, raspberry puree and a touch of agave honey.*

SPRITZ ROOF.

Vibrante mezcla de aperol, espumoso, reducción de moras silvestres y un toque de ginger ale.
Tingling combination of aperol, sparkling, wild berries and a dash of ginger ale.

MANGO TONIC.

Consíentete con ésta conexión de sabores, ginebra de fresa, mango, albahaca, naranja y agua tónica.
Indulge yourself with this connection of flavors, strawberry gin, mango, basil, orange and tonic water.



SMOOTHIES

MINT.

Maracuyá y menta.

Passion Fruit and mint.

Con Ron / With Rum 150

80

WATERMELON DROP.

Sandía, fresa y arándano.

Watermelon, strawberry and cranberries.

Con / With Vodka 150

OREO.

Helado vainilla y oreo.

Vanilla ice cream and Oreo cookies.

Con / With Vodka 150

90

TROPICAL SHAKE.

Fresa, arándano y plátano.

Strawberry, cranberries and banana.

Con / With Vodka 150

CAFÉ / COFFEE

ESPRESSO	40	DOBLE	55
AMERICANO	45	CAPUCCINO	50
LATE	50	TÉ FORTE	60
MATCHA	65		

AGUA / WATER

Mineral | Natural

PERRIER	65
ETHE 375 ml	60
ETHE 750 ml	100
FIJI 500 ml	50
FIJI 1L	100

Wine List

CHAMPAGNE

Dom Perignon
Moet Chandon Brut Imperial
Moet Chandon Brut Rose
Moet Chandon Ice
Mumm Cordon Rouge Brut
Mumm Cordon Rouge Brut 375 ml

Champagne, France 12,000
Champagne, France 2,600
Champagne, France 3,210
Champagne, France 3,500
Champagne, France 2,300
Champagne, France 1450

VINO BLANCO / WHITE WINE

Rosemount Estate (Traminer Riesling)
14 Hands (Pinot Gris)
Gustave Lorentz Reserve (Gewürztraminer)
Valdubon (Verdejo)

Southeastern, Australia 950
Washington, USA 850
Alsace, France 1,250
Rueda, Spain 900

VINO TINTO / RED WINE



Casa Madero 3V (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)
Casa Madero (Shiraz)
Casa Madero Casa Grande Gran Reserva (Cabernet Sauvignon)
La Dama Tatuada (Cabernet Sauvignon, Syrah)
Monte Xanic, Gran Ricardo, (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)
Santo Tomás UNICO (Cabernet Sauvignon, Merlot)
Senda Alximia (Ensamble)
Luigi Bosca (Cabernet Sauvignon)
Luigi Bosca (Malbec)
Fin del Mundo Reserva (Malbec)
Prima (Tinta Toro)
Matarromera Crianza (Tempranillo)

Valle de Parras, Mexico 780
Valle de Parras, Mexico 950
Valle de Parras, Mexico 2,200
Valle de Guadalupe, Mexico 1,600
Valle de Guadalupe, Mexico 2800
Valle de Santo Tomas, Mexico 2,200
Valle de Guadalupe, Mexico 1,050
Mendoza, Argentina 1,300
Mendoza, Argentina 1,050
Patagonia, Argentina 1,050
Toro, Spain 1,170
Ribera del Duero, Spain 1,600

COPA / BY THE GLASS

VINO BLANCO / WHITE WINE

Monte Xanic Viña Kristel
(Sauvignon Blanc)
Valle de Guadalupe, México

Casa Madero 3V
(Chardonnay / Chenin Blanc)
Valle de Parras, México

170

VINO ROSADO / ROSE WINE

Casa Madero V
(Cabernet Sauvignon)
Valle de Parras, México

170

VINO TINTO / RED WINE

Terrazas (Malbec)
Mendoza, Argentina

220

Casa Madero 3V
(Cabernet Sauvignon/
Merlot/ Tempranillo)
Valle de Parras, México

190