

MEAT & POULTRY

SIRLOIN FAJITAS

Green bell peppers, onion and corn. Served with a side of black beans, rice and corn tortillas.

435 MXN

PICANHA

Served with french fries, truffel oil, parmesan cheese and a side of arugula salad, spinach and roasted beets.

850 MXN

TAMPIQUEÑA

Grilled beef filet, red chicken enchilada, guacamole, fried beans, red rice, smoked jalapeño and grilled spring onions. Served with corn tortillas.

550 MXN

ORGANIC CHICKEN WITH MOLE POBLANO

Organic chicken with traditional mole sauce served with a side of fried plantains, grilled corn and rice.

420 MXN

BURGER

CLASSIC: lettuce, bacon, cheese, red onion and tomato. Served with your choice of french fries or sweet potato.

360 MXN

PREMIUM: Homemade grilled meat with manchego cheese, caramelized onion, arugula, bacon and house dressing.

TACOS

TUNA TACOS (3)

Wonton sheets filled with tuna ceviche in sambal sauce, fresh mango salsa and avocado.

335 MXN

SIRLOIN TACOS (3)

Barbacoa baked in aromatic herbs, chile ancho and spices. Served with blue tortillas, green sauce, onion and cilantro.

365 MXN

BAJA STYLE FISH TACOS (3)

Avocado, chipotle aioli, mexican salsa, mixed cabbage, cilantro, tamarind and chile de arbol sauce.

320 MXN

CHIPOTLE SHRIMP TACOS (3)

Mayan honey and chipotle sauce, with green and yellow bell pepper, cilantro, red onion and tender corn. Served with a side of rice and beans.

345 MXN

P

VEGETARIAN VG

Mozzarella, pomodoro, bell pepper, olive, red onion, mushrooms and sautéed kale.

275 MXN

I

SHRIMP AND AVOCADO

Caramelized with honey and smoked chipotle, red onion, avocado, parsley, cilantro and pineapple.

335 MXN

Z

MARGARITA WITH MUSHROOMS

Mozzarella, pomodoro, mushroom, tomato and basil.

250 MXN

Z

PEPPERONI

Mozzarella, pomodoro and pepperoni.

275 MXN

A

DIAMANTE K

Pomodoro sauce, mozzarella, serrano ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese and balsamic reduction.

335 MXN

STUFFED PEPPERS

VEGAN POBLANO CHILI V

Stuffed with spinach, chaya, mushrooms, carrots and stewed onions. With tomato concassé sauce, tortilla strips, cilantro, white onion and vegan cream. Served with rice and beans.

250 MXN

ROASTED BEEF POBLANO CHILI

Stuffed with beef, tomato concassé sauce, cream, fried corn tortilla strips, cilantro and white onion. Served with rice and beans.

310 MXN

SHRIMP POBLANO CHILI

Stuffed with stewed shrimp, tomato concassé sauce, cream, fried corn tortilla strips, cilantro and white onion. Served with rice and beans.

310 MXN

VEGANO

ROASTED CAULIFLOWER V

Roasted cauliflower with crispy chickpeas and sunflower sprouts. Mounted on a tahini and hot bell pepper sauce.

385 MXN

LENTIL BURGER V

Lentil burger, on sourdough bread. Served with sweet potato french fries.

375 MXN

BIRRIA CHIMICHANGA V

Farmers mix (corn, mayan pumpkin and black beans). Basmati rice, fried oyster mushroom birria, lettuce and mexican sauce. Served with guacamole, sour cream and ranchera sauce.

285 MXN

BIRRIA TACOS (3) V

Corn tortilla filled with king oyster mushroom birria, onion, cilantro, avocado and green tomatillo jalapeño sauce.

250 MXN

CAULIFLOWER RICE V

Curry with roasted zucchini, carrots, potatoes, sunflower sprouts and cashews

250 MXN

SIDES

FRENCH FRIES

Parmesan +50 MXN
Truffel oil +50 MXN

145 MXN

FRIED PLANTAIN V GF

120 MXN

ROASTED VEGETABLES V

145 MXN

ROASTED CORN GF

120 MXN

FRIED SWEET POTATO V GF

120 MXN

POSTRES

SNICKERS BAR V GF

125 MXN

BLACK BEAN BROWNIE V GF

150 MXN

PB BROWNIE CUPS V GF

125 MXN

SEASONAL ICE CREAM 140 MXN

APPLE PIE V 150 MXN

CARAMEL SAUCE OR HAZELNUT CREPES 125 MXN

PASSION FRUIT CHEESECAKE 150 MXN

M E N Ú

COMIDA & CENA

CASA MARIA

MEXICAN GRILL

BIENVENIDOS

DE 11:30 AM A 10:30 PM



M E N Ú

COMIDA & CENA



CASA MARIA

MEXICAN GRILL

BIENVENIDOS

DE 11:30 AM A 10:30 PM

455 MXN

CARNES & AVES

FAJITAS DE SIRLOIN

Con chile poblano, cebolla, elote asado. Acompañadas de frijoles, arroz de la casa, tortillas de maíz y salsa.

435 MXN

PICAÑA

Acompañado de papas a la francesa, aceite de trufa, queso parmesano. Con ensalada de arúgula, espinaca y betabel rostizado.

850 MXN

TAMPIQUEÑA

Filete de res a la parrilla, enchilada roja de pollo, guacamole, frijoles refritos, arroz rojo, chile toreado y cebollas cambray. Con tortillas de maíz.

550 MXN

POLLO ORGÁNICO Y MOLE POBLANO

Pollito de leche a la parrilla, con salsa de mole, acompañado plátano macho, frijoles, elote asado y arroz.

420 MXN

HAMBURGUESAS

CLÁSICA: Lechuga, tomate, cebolla, queso, tocino. Acompañada de papas fritas o camote.

360 MXN

PREMIUM: Carne hecha en casa a la parrilla, con queso manchego gratinado, cebolla caramelizada, arúgula, tocino y aderezos de la casa.

TACOS

TACOS DE ATÚN (3)

335 MXN

En hojas de wonton, ceviche de atún con salsa sambal, y salsa fresca de mango con aguacate.

TACOS DE SIRLOIN (3)

365 MXN

Barbacoa horneada en hierbas de olor, chile ancho y especias, tortilla de maíz azul, salsa verde, cebolla y cilantro.

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA (3)

320 MXN

Aguacate, alioli chipotle, salsa mexicana, mixto de coles, cilantro, salsa de tamarindo y chile de árbol.

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE (3)

345 MXN

Con tortillas de maíz hechas a mano, marinados en miel maya y chipotle adobado, pepino persa curtido, guacamole y cebolla morada.

P

VEGETARIANA

Mozzarella, pomodoro, pimienta morrón, aceituna, cebolla morada, champiñones y kale salteado.

275 MXN

I

CAMARÓN Y AGUACATE

Caramelizados con miel y chipotle ahumado, con cebolla morada, aguacate, perejil, cilantro y piña.

335 MXN

Z

MARGARITA CON HONGOS

Mozzarella, pomodoro, champiñón, tomate y albahaca.

250 MXN

Z

PEPPERONI

Mozzarella, pomodoro y pepperoni.

275 MXN

A

DIAMANTE K

Salsa pomodoro, mozzarella, jamón serrano, rúcula, tomate cherry, queso parmesano y reducción balsámica.

335 MXN

CHILES RELLENOS

CHILE POBLANO VEGANO

250 MXN

Relleno de espinaca, chaya, hongos, zanahoria y cebollita guisada. Con salsa de tomate concasse, julianitas de maíz, cilantro, cebolla blanca y crema vegana. Acompañado de arroz y frijoles.

CHILE POBLANO DE CARNE ASADA

310 MXN

Relleno de carne de res, con salsa de tomate concasse, crema, julianitas de maíz, cilantro y cebolla blanca. Acompañado de arroz y frijoles.

CHILE POBLANO DE CAMARÓN

310 MXN

Relleno de camarones guisados, con salsa de tomate concasse, crema, julianitas de maíz, cilantro y cebolla blanca. Acompañado de arroz y frijoles.

VEGAN

COLIFLOR ROSTIZADA

385 MXN

Coliflor rostizada con garbanzos crujientes y brotes de girasol. Montada sobre una salsa de tahini y pimienta picante.

HAMBURGUESA DE LENTEJAS

375 MXN

Hamburguesa de lenteja, en pan de masa madre. Acompañada de papas a la francesa de camote.

CHIMICHANGA DE BIRRIA

285 MXN

Mezcla de milpa (calabaza local, zanahoria, frijol, grano de elote) arroz rojo y birria de hongo ostra. En tortilla de harina crujiente, acompañado de guacamole, salsa mexicana y salsa ranchera.

TACOS DE BIRRIA (3)

250 MXN

Tortilla de maíz rellena de birria de hongos ostra, cebolla morada, cilantro y aguacate. Acompañados de una salsa de tomatillo y jalapeño.

ARROZ DE COLIFLOR AL CURRY

250 MXN

Arroz de coliflor al curry con calabaza, zanahorias y papas rosadas. Decorado con brotes de girasol y nuez de la india.

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS FRITAS

145 MXN

Parmesano

+50 MXN

Aceite de trufa

+50 MXN

PLÁTANO MACHO FRITO

120 MXN

VEGETALES ASADOS

145 MXN

ELOTES ASADOS

120 MXN

CAMOTE FRITO

120 MXN

POSTRES

BARRA SNICKERS

125 MXN

BROWNIE DE FRIJOL NEGRO

150 MXN

PB BROWNIE CUPS

125 MXN

HELADO DE TEMPORADA

140 MXN

PAY DE MANZANA

150 MXN

CREPAS CON DULCE DE LECHE O CREMA DE AVELLANA

125 MXN

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

150 MXN

M E N U

B R E A K F A S T



WELCOME
FROM 8:00 AM TO 11:30 AM

HEALTHY

TRADITIONAL OATMEAL V GF 265 MXN

Overnight oats with almond milk, air fried bananas, blueberries, peanut butter & chocolate.

CINNAMON APPLE, YOGURT & CHIA V GF 245 MXN

Cinnamon apples, home made granola, yogurt & chia.

QUINOA VEGETARIAN BOWL VG GF 235 MXN

Quinoa, greek yogurt, nuts, pumpkin seeds, strawberries, mango and cantaloupe.

ACAI BOWL V GF 270 MXN

Base: Acai, coconut cream, almond milk, banana, cocoa and blackberries. Topping: Banana, strawberries, chia, peanut butter and hemp hearts.

FRUIT SALAD TROPICAL V 240 MXN

Seasonal fruit salad, served with yogurt and granola.

EGGS & OMELETTES

EGGS CASSEROLE GF 210 MXN

Homemade tomato sauce, eggs, bacon, mozzarella, peas, onion and spinach.

EGGS BENEDICTS 210 MXN

Poached eggs, with prosciutto, avocado, hollandaise sauce, parsley and fried onion.

MOTULEÑOS EGGS GF 255 MXN

On a corn tortilla, black beans, with ranchero tomato sauce, manchego cheese, peas and ham.

GREENS AND GOAT CHEESE OMELETTE VG 210 MXN

Spinach, goat cheese, mushrooms & red onion, served with black beans, fried plantain, sunflower sprouts & mixed greens.

FRIED EGGS AND BACON 235 MXN

With black beans, fried plantain & smoked bacon.

MEXICANS

MOLE ENCHILADAS 265 MXN

Chicken, mole sauce, cream, white onion and cheese. Served with black beans and plantains.

RED OR GREEN CHICKEN ENCHILADAS 255 MXN

Red guajillo sauce or green tomato sauce with cilantro, onion, cream, melted manchego cheese, lettuce and a side of black beans.

RED OR GREEN CHILAQUILES 255 MXN

Tomato concassé sauce or tomatillo sauce with onion, cilantro, cream, black beans & sunny side egg.

AVOCADO TOAST

BEETROOT HUMMUS TOAST 210 MXN

Avocado toast, spinach, mushrooms & goat cheese.

SPINACH, MUSHROOMS & GOAT CHEESE TOAST 225 MXN

Avocado toast, spinach, mushroom & goat cheese.

AVOCADO, KALE & EGG TOAST 225 MXN

Avocado toast, kale, red onions sauté & fried egg.

VEGAN

KALE TOAST AND PEPPER JACK CHEESE 225 MXN

Homemade bread, avocado, kale, red onion, and pepper jack cheese.

SPINACH TOAST AND VEGAN FETA CHEESE 225 MXN

Avocado, spinach, mushrooms and vegan feta cheese.

BEET HUMMUS TOAST AND ARUGULA 225 MXN

Avocado, toasted pumpkin seeds, hemp and olive oil.

CROISSANTS

CROISSANT 140 MXN

Butter and a variety of homemade jams.

HAM AND CHEESE CROISSANT 210 MXN

Turkey ham, manchego cheese, lettuce, tomato and onion.

SERRANO HAM CROISSANT 235 MXN

Pesto, parmesan cheese, tomato & arugula.

SWEETS

NUTELLA CROISSANT 245 MXN

Strawberries, banana and toasted pecans.

FRENCH TOAST AND ICE CREAM 245 MXN

Coconut, vanilla or chocolate ice cream with mixed fruits compote and seasonal fresh fruits.

TRADITIONAL HOT CAKES 255 MXN

Banana, green apple, grated coconut and maple syrup.

GLUTEN FREE HOT CAKES 225 MXN

Oatmeal pancakes topped with banana and red fruits. Served with mayan bee honey & butter.

GF GLUTEN FREE

V VEGAN

VG VEGETARIAN

MENÚ DESAYUNOS



BIENVENIDOS
DE 8:00 AM A 11:30 AM

SALUDABLES

POTAJE DE AVENA 265 MXN TRADICIONAL

Avena remojada en leche de almendra, plátanos fritos, arándanos, crema de cacahuete y chocolate.

CHÍA, YOGURT Y MANZANA CON CANELA 245 MXN

Manzanas con canela, granola hecha en casa, yogurt y chía.

BOWL VEGETARIANO DE QUINOA 235 MXN

Quinoa, yogurt griego, nuez, pepita de calabaza, fresa, mango y melón.

ACAI BOWL 270 MXN

Base: Acaí, crema de coco, leche de almendras, plátano, cacao y moras.
Topping: Plátano, fresas, chía, mantequilla de maní y corazones de hemp.

ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES 240 MXN

Ensalada de frutas de temporada, acompañada de yogurt y granola.

HUEVOS & OMELETTES

HUEVOS A LA CAZUELA 210 MXN

Con salsa de tomate casera, huevos, tocino, queso mozzarella, chícharo, cebolla y espinaca.

HUEVOS BENEDICTINOS 210 MXN

Huevos pochados sobre jamón serrano, aguacate, con salsa holandesa, perejil y cebolla frita.

HUEVOS MOTULEÑOS 255 MXN

Sobre tortilla de maíz, frijol negro, con salsa de tomate, queso manchego, chícharos y jamón.

OMELETTE VERDE Y QUESO DE CABRA 210 MXN

Espinaca, queso de cabra, hongos y cebolla morada. Acompañado de frijoles negros, plátano macho y mix de brotes y ensalada.

HUEVOS ESTRELLADOS CON TOCINO 235 MXN

Acompañados de frijoles, plátano macho y tocino ahumado.

MEXICANOS

ENCHILADAS DE MOLE 265 MXN

De pollo con salsa de mole, crema y cebolla blanca, queso. Acompañadas de frijoles negros y plátano macho.

ENCHILADAS ROJAS O VERDES 255 MXN

De pollo, en salsa de chile guajillo (rojas) o tomatillo (verdes), con cilantro, cebolla, crema, gratinadas con queso manchego y lechuga romana. Acompañadas de frijoles negros.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES 255 MXN

En salsa concasse de tomate o tomatillo, cebolla blanca, cilantro, crema, frijoles negros refritos y huevo estrellado.

AVOCADO TOAST

TOAST DE HUMMUS DE BETABEL 210 MXN

Con aguacate y arúgula, aceite de olivo, semillas de calabaza tostadas, queso feta y corazones de hemp.

TOAST DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA 225 MXN

Toast de aguacate, espinaca, hongos y queso de cabra.

TOAST DE KALE Y HUEVO ESTRELLADO 225 MXN

Toast de aguacate, kale, cebolla morada y huevo estrellado.

VEGANO

TOAST DE KALE Y QUESO PEPPER JACK 225 MXN

Pan hecho en casa, aguacate, kale, cebolla morada, y queso pepper jack.

TOAST DE ESPINACA Y QUESO FETA VEGANO 225 MXN

Toast de aguacate, espinaca, hongos y feta vegano.

TOAST DE HUMMUS DE BETABEL Y ARÚGULA 225 MXN

Con aguacate, semillas tostadas de calabaza, hemp y aceite de olivo.

CROISSANTS

CROISSANT 140 MXN

Mantequilla y variedad de mermeladas de la casa.

CUERNITO DE JAMÓN Y QUESO 210 MXN

Jamón de pavo y queso manchego, con lechuga, tomate y cebolla.

CUERNITO DE JAMÓN SERRANO 235 MXN

Queso fresco, pesto, queso parmesano, tomate y arúgula.

DULCES

CUERNITO CON NUTELLA 245 MXN

Fresas, plátano y nuez tostada.

TOSTADAS A LA FRANCESA Y HELADO 245 MXN

Helado de coco, vainilla o chocolate, con compota de frutos rojos y frutas de temporada.

HOT CAKES TRADICIONALES 255 MXN

Plátano, manzana verde, coco rallado con miel de maple.

HOT CAKES GLUTEN FREE 225 MXN

Hot cakes de avena, servidos con plátano y frutos rojos. Acompañados de miel de abeja y mantequilla.

GF LIBRE DE GLUTEN

V VEGANO

VG VEGETARIANO

M E N U

DRINKS



WELCOME

FROM 8:00 AM TO 10:30 PM

COFFEE & TEA

ESPRESSO	55 MXN
AMERICANO	60 MXN
LATTE	80 MXN
CAPUCCINO & FRAPUCCINO	80 MXN
TEA FORTE	80 MXN
<i>Jasmien green / ginger / lemon / grace / earl grey / chamomile / decaf</i>	
CHAMOMILE TEA	55 MXN
FRESH MINT TEA	55 MXN

NATURAL

PASSION FRUIT	120 MXN
ORANGE	120 MXN
PAPAYA	120 MXN
PINEAPPLE	120 MXN

FUNCTIONAL

DETOX	140 MXN
<i>Cucumber, celery, kale, lemon, ginger, chlorophyll and activated carbon.</i>	
BACK TO OUR ROOTS	140 MXN
<i>Beet, carrot, apple, ginger, turmeric and lemon.</i>	
GREEN	140 MXN
<i>Grapefruit. pineapple, celery and spinach.</i>	
ANTIFLUE	140 MXN
<i>Carrot, orange and ginger.</i>	

SMOOTHIES

CACAO SHAKE	170 MXN
<i>Coconut milk, banana, cacao powder, maca, peanut butter, goji berries, cacao nibs and shredded coconut with a pinch of salt.</i>	
STRAWBERRY HORCHATA	170 MXN
<i>Rice milk, banana, strawberry, cinnamon, chia and a pinch of salt.</i>	
GREEN LOVE	170 MXN
<i>Coconut milk, banana, avocado, kale, spinach, maca, spirulina, grated coconut, chia and pinch of salt.</i>	
BLUEBERRY BLAST	185 MXN
<i>Coconut milk, blueberry, banana, spinach, peanut butter, chia, acai, dates, grated coconut and a pinch of salt.</i>	
CARIBBEAN POWER	185 MXN
<i>Coconut milk, banana, papaya, mango, pineapple, maca, grated coconut.</i>	

CONSCIOUS DRINKS

AGUA STA MARIA 1 LT	110 MXN
ORIENTAL FLOW	110 MXN
<i>Oolong tea, ginger, lemongrass, agave syrup.</i>	
KRATOM ICED TE	110 MXN
<i>Peppermint, lemon, sotol syrup, guayacan essence.</i>	
FRESH COCONUT	110 MXN
PIÑADA	110 MXN
<i>Coconut cream, pineapple juice, evaporated milk.</i>	
AGUA DE PIEDRA	110 MXN
DIAMANTE WATER	110 MXN
<i>Hibiscus, cardamom, star anise and sparkling water.</i>	

BEERS

NACIONAL BEER	85 MXN
<i>Corona, Victoria, Modelo Especial. Negra Modelo</i>	
TULUM LAGER	175 MXN
OCHO REALES	175 MXN
<i>Lager / Ale Modelo Especial. Negra Modelo</i>	
LA SOLUCIÓN	195 MXN
<i>Vienna</i>	
CANCÚN ISLEÑA	175 MXN
ON TAP	175 MXN
<i>(seasonal beer)</i>	

CLASSICS
COKTAILS

HOUSE ALCOHOL	190 MXN
PREMIUM ALCOHOL	235 MXN
APEROL SPRITZ	
PIÑA COLADA	
CAIPIRIÑA	
DAIKIRI	
MARGARITA	
BLOODY MARY	
MIMOSA	

HOUSE COCKTAILS	
HOUSE ALCOHOL	220 MXN
PREMIUM ALCOHOL	285 MXN
IXCHEL: Tequila, chile pasilla syrup and ancho reyes, strawberry, grapefruit, chamoy and tajin. POX SOUR: Pox, Lemon juice, sotol honey, citric liquor, ginger, lemongrass and flowers hydrosol. YAAX: Mezcal & controy, jalapeño, cucumber, mint syrup frosted with seed salt, tortilla ash. YAAKUN: Gin, lime, rosemary syrup and hibiscus. MUUK: Gin, serrano chile, tamarind and coriander. BALAM: Mezcal, mint, limón, passion fruit and syrup. KUKULKAN: Mezcal, mango, cardamom and habanero honey.	

WINES	
RED WINE	
TRES RAÍCES (PINOT NOIR) Dolores Hidalgo, México.	Botella 1350 MXN Copa 375 MXN
SANTO TOMÁS (GRENACHE) Valle de Santo Tomás, B.C.	Botella 1150 MXN Copa 320 MXN
PHEBUS (MALBEC) Languedoc, Francia.	Botella 1100 MXN Copa 275 MXN
WHITE WINE	
TORRE ROSAZZA (PINOT GRIGIO) Friuli, Italia.	Botella 920 MXN Copa 255 MXN
AVELEDA VINHO VE Norte de Portugal.	Botella 880 MXN Copa 240 MXN
POZO DE LUNA (SAUVIGNON) San Luis Potosí, México.	Botella 860 MXN Copa 240 MXN
SANTO TOMAS(CHARDONNAY) Valle Santo Tomás, México.	Botella MXN Copa 260 MXN
ROSÉ	
SANTO TOMÁS (GRENACHE) Valle de Santo Tomás, B.C.	Botella 1150 MXN Copa 320 MXN
MONTEFIORI ROSATO (SANGIOVESE) Valle de Guadalupe, México.	Botella 1310 MXN Copa 365 MXN
SPARKLING WINE	
V8+ (PROSSECO BRUT MILLESIMATO) Italia	Bottle 1465 MXN Glass 365 MXN
MÖET 355 ML	Bottle 1850 MXN
MÖET 750 ML	Bottle 2750 MXN

SPIRITS			
TEQUILA			
JOSE CUERVO TRADICIONAL	215 MXN	1800 CRISTALINO	325 MXN
DON JULIO REPOSADO	240 MXN	MAESTRO DOBEL	350 MXN
EL PATRON	260 MXN	DON JULIO 70	350 MXN
1800 BLANCO	275 MXN	DON JULIO 1942	760 MXN
1800 REPOSADO	285 MXN	JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	760 MXN
DON JULIO AÑEJO	285 MXN		
MEZCAL			
AMARÁS REPOSADO	225 MXN	DOÑA JUANA	265 MXN
400 CONEJOS REPOSADO	245 MXN	AGUA QUE ATARANTA MADRE CUISHE	285 MXN
400 CONEJOS JOVEN	260 MXN	AMARÁS LOGIA	285 MXN
AMORES CUPREATA	260 MXN	MARCA NEGRA TEPEZTATE	385 MXN
		MARCA NEGRA SIERRA NEGRA	395 MXN
VODKA			
SMIRNOFF	195 MXN	GREY GOOSE	230 MXN
ABSOLUT AZUL	210 MXN	STOLICHNAYA	220 MXN
TITOS	230 MXN		
GIN			
ARMONICO	240 MXN	BOMBAY SAPHIRE	275 MXN
TANQUERAY	275 MXN	HENDRICKS	275 MXN
RON			
BACARDI BLANCO	185 MXN	RON LIBERTAD	205 MXN
BACARDI AÑEJO	185 MXN	TORRES X	220 MXN
APPLETON ESPECIAL	185 MXN	MARTEL VSOP	260 MXN
FLOR DE CAÑA	210 MXN	ZACAPA 23	270 MXN
WHISKEY			
J&B	180 MXN	JACK DANIELS GENTLEMAN	275 MXN
JACK DANIELS	235 MXN	CHIVAS REGAL 12	325 MXN
JHONNIE WALKER BLACK LABEL	255 MXN	MACALLAN 12	325 MXN
		GLENFIDISH 12	360 MXN
REGIONAL & CEREMONIAL			
NIXTA DE MAÍZ	180 MXN	CHARANDA (MICHOACÁN)	215 MXN
ANCHO REYES	180 MXN	BACANORA PASOLA (SONORA)	215 MXN
XTABENTÚN (YUCATÁN)	180 MXN	SOTOL COYOTE (CHIHUAHUA)	220 MXN
POX DONDANTE (CHIAPAS)	210 MXN	TUXCA INSECTO (JALISCO)	260 MXN
DIGESTIVE			
BAILEYS	200 MXN	LICOR 43	185 MXN
CARAJILLO	220 MXN		

CAFÉ & TÉ	
ESPRESSO	55 MXN
AMERICANO	60 MXN
LATTE	80 MXN
CAPUCCINO & FRAPUCCINO	80 MXN
TÉ FORTE	80 MXN
Jazmín verde / jengibre / limón / grace / earl grey / manzanilla / descafeinado	
TÉ MANZANILLA	55 MXN
TÉ MENTA FRESCA	55 MXN

J U G O S	NATURAL	
	MARACUYÁ	120 MXN
	NARANJA	120 MXN
	PAPAYA	120 MXN
	PIÑA	120 MXN
FUNCIONALES		
	DETOX	140 MXN
	Pepino, apio, kale, limón, jengibre, clorofila y carbón activado.	
	BACK TO OUR ROOTS	140 MXN
	Betabel, zanahoria, manzana, jengibre, cúrcuma y limón.	
	VERDE	140 MXN
	Toronja, piña, apio y espinaca.	
	ANTIGRIPAL	140 MXN
	Zanahoria, naranja y jengibre.	

SMOOTHIES	
CACAO SHAKE	170 MXN
Leche de coco, plátano, cacao en polvo, maca, crema de cacahuete, cacao nibs, goji berries y coco rallado.	
STRAWBERRY HORCHATA	170 MXN
Leche de arroz, plátano, fresa, canela, chía y una pizca de sal.	
GREEN LOVE	170 MXN
Leche de coco, aguacate, kale, espinaca, maca, espirulina, coco rallado, Una pizca de sal y chía.	
BLUEBERRY BLAST	185 MXN
Leche de coco, espinaca, mora azul, plátano, crema de cacahuete, chía, acai, dátiles, coco rallado y una pizca de sal.	
CARIBBEAN POWER	185 MXN
Leche de coco, plátano, papaya, mango, piña, maca y coco rallado.	

BEBIDAS CONSCIENTES	
AGUA STA MARIA 1 LT	110 MXN
ORIENTAL FLOW	110 MXN
Té oolong, jengibre, lemongrass, jarabe de agave.	
KRATOM ICED TE	110 MXN
Menta, limón amarillo, miel de sotol y esencia de guayacán.	
COCO FRESCO	110 MXN
PIÑADA	110 MXN
Crema de coco, jugo de piña, leche evaporada.	
AGUA DE PIEDRA	110 MXN
DIAMANTE WATER	110 MXN
Jamaica cardamomo, anís estrella y menta.	

CERVEZAS	
CERVEZA NACIONAL	85 MXN
Corona, Victoria, Modelo Especial. Negra Modelo	
TULUM LAGER	175 MXN
OCHO REALES	175 MXN
Lager / Ale	
LA SOLUCIÓN	195 MXN
Vienna	
CANCÚN ISLEÑA	175 MXN
CERVEZA DE BARRIL	175 MXN
(cerveza de temporada)	
CÓCTELES CLÁSICOS	
ALCOHOL DE LA CASA	190 MXN
ALCOHOL PREMIUM	235 MXN
APEROL SPRITZ	
PIÑA COLADA	
CAIPIRIÑA	
DAIKIRI	
MARGARITA	
BLOODY MARY	
MIMOSA	

CÓCTELES DE LA CASA	
ALCOHOL DE LA CASA	220 MXN
ALCOHOL PREMIUM	285 MXN
IXCHEL: Tequila miel de chile pasilla y ANCHO REYES, fresa toronja, chamoy y tajín. POX SOUR: Pox, jugo de limón, miel de sotol, licor cítrico, jengibre, zacate de limón e hidrosol de flores. YAAX: Mezcal y controy, jalapeño, pepino, jarabe de menta escarchado con sal de pepita, ceniza de tortilla. YAAKUN: Gin, limón, jarabe de romero y jamaica. MUUK: Gin, chile serrano, tamarindo y cilantro. BALAM: Mezcal, menta, limón, maracuyá y jarabe. KUKULKAN: Mezcal, mango, cardamomo, y miel habanero.	

VINOS	
VINO TINTO	
TRES RAÍCES (PINOT NOIR) <i>Dolores Hidalgo, México.</i>	Botella 1350 MXN Copa 375 MXN
EMEVE ARMONÍA DE TINTOS (SHIRAZ, CABERNET Y MERLOT) <i>Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.</i>	Botella 1350 MXN Copa 375 MXN
PHEBUS (MALBEC) <i>Languedoc, Francia.</i>	Botella 1100 MXN Copa 275 MXN
VINO BLANCO	
TORRE ROSAZZA (PINOT GRIGIO) <i>Friuli, Italia.</i>	Botella 920 MXN Copa 255 MXN
AVELEDA VINHO VE <i>Norte de Portugal.</i>	Botella 880 MXN Copa 240 MXN
POZO DE LUNA (SAUVIGNON) <i>San Luis Potosí, México.</i>	Botella 860 MXN Copa 240 MXN
SANTO TOMAS(CHARDONNAY) <i>Valle Santo Tomás, México.</i>	Botella MXN Copa 260 MXN
VINO ROSADO	
SANTO TOMÁS (GRENACHE) <i>Valle de Santo Tomás, B.C.</i>	Botella 1150 MXN Copa 320 MXN
MONTEFIORI ROSATO (SANGIOVESE) <i>Valle de Guadalupe, México.</i>	Botella 1310 MXN Copa 365 MXN
VINO ESPUMOSO	
V8+ (PROSSECO BRUT MILLESIMATO) <i>Italia</i>	Botella 1465 MXN Copa 365 MXN
MÖET 355 ML	Botella 1850 MXN
MÖET 750 ML	Botella 2750 MXN

SPIRITS			
TEQUILA			
JOSE CUERVO TRADICIONAL	215 MXN	1800 CRISTALINO	325 MXN
DON JULIO REPOSADO	240 MXN	MAESTRO DOBEL	350 MXN
EL PATRON	260 MXN	DON JULIO 70	350 MXN
1800 BLANCO	275 MXN	DON JULIO 1942	760 MXN
1800 REPOSADO	285 MXN	JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	760 MXN
DON JULIO AÑEJO	285 MXN		
MEZCAL			
AMARÁS REPOSADO	225 MXN	DOÑA JUANA	265 MXN
400 CONEJOS REPOSADO	245 MXN	AGUA QUE ATARANTA MADRE CUISHE	285 MXN
400 CONEJOS JOVEN	260 MXN	AMARÁS LOGIA	285 MXN
AMORES CUPREATA	260 MXN	MARCA NEGRA TEPEZTATE	385 MXN
		MARCA NEGRA SIERRA NEGRA	395 MXN
VODKA			
SMIRNOFF	195 MXN	GREY GOOSE	230 MXN
ABSOLUT AZUL	210 MXN	STOLICHNAYA	220 MXN
TITOS	230 MXN		
GIN			
ARMONICO	240 MXN	BOMBAY SAPHIRE	275 MXN
TANQUERAY	275 MXN	HENDRICKS	275 MXN
RON			
BACARDI BLANCO	185 MXN	RON LIBERTAD	205 MXN
BACARDI AÑEJO	185 MXN	TORRES X	220 MXN
APPLETON ESPECIAL	185 MXN	MARTEL VSOP	260 MXN
FLOR DE CAÑA	210 MXN	ZACAPA 23	270 MXN
WHISKEY			
J&B	180 MXN	JACK DANIELS GENTLEMAN	275 MXN
JACK DANIELS	235 MXN	CHIVAS REGAL 12	325 MXN
JHONNIE WALKER BLACK LABEL	255 MXN	MACALLAN 12	325 MXN
		GLENFIDISH 12	360 MXN
REGIONALES & CEREMONIALES			
NIXTA DE MAÍZ	180 MXN	CHARANDA (MICHOACÁN)	215 MXN
ANCHO REYES	180 MXN	BACANORA PASOLA (SONORA)	215 MXN
XTABENTÚN (YUCATÁN)	180 MXN	SOTOL COYOTE (CHIHUAHUA)	220 MXN
POX DONDANTE (CHIAPAS)	210 MXN	TUXCA INSECTO (JALISCO)	260 MXN
DIGESTIVOS			
BAILEYS	200 MXN	LICOR 43	185 MXN
CARAJILLO	220 MXN		