

PARA COMPARTIR

GUACAMOLE \$250

Tlayudas

PARRILLADA DE VEGETALES \$320

Verduras orgánicas baby,
dip cremoso de coco y lima

MINI TOSTADAS DE PULPO (90G) \$350

3 Mini tostadas, salsa de tomate verde,
jitomates cherry, cebolla cambray, cilantro

NACHOS DE ATÚN AHI (90G) \$290

Wonton frito, atún ahi, mayonesa de wasabi,
ensalada de algas

MEJILLONES AL VAPOR (250G) \$310

Vino blanco, ajo, limón, perejil, menta

CALAMARES FRITOS (120G) \$250

Aioli de limón y chile jalapeño

ENSALADAS

ENSALADA DE ARÚGULA Y QUESO DE CABRA \$290

Manzana laminada, rábano, piñones, chabacanos
secos, aderezo balsámico con miel y Dijon

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA \$290

Corazones de lechuga romana,
crutones de hierbas y queso parmesano rallado

ENSALADA SIERRA SPICE \$290

Mezcla de hojas verdes, maíz, jitomates,
aguacate, cebolla, queso fresco y vinagreta
de chipotle y naranja

ENSALADA TABBOULEH \$290

Perejil fresco, menta, limón, trigo bulgur

AGREGA A CUALQUIER ENSALADA:

Portobello a la parrilla \$150

Pechuga de pollo a la parrilla (140g) \$180

Pesca del día (100g) \$210

Camarones jumbo (80g) \$280

New York steak (130g) \$350

FOR SHARING

GUACAMOLE \$250

Homemade tlayuda chips

GRILLED VEGETABLE PLATTER \$320

Organic baby vegetables,
creamy coconut - lime dip

MINI OCTOPUS TOSTADAS (90G) \$350

3 Mini tostada, green tomato sauce,
cherry tomatoes, green onion, coriander

AHI TUNA NACHOS (90G) \$290

Fried wonton, ahi tuna,
Wasabi mayonnaise, seaweed salad

STEAMED MUSSELS (250G) \$310

White wine, garlic, lemon, parsley, mint

FRIED CALAMARI (120G) \$250

Lemon aioli and jalapeño pepper

SALADS

RÚCULA & GOAT CHEESE SALAD \$290

Shaved apple, radish, pine nuts, dried
apricots, Dijon honey balsamic dressing

CLASSIC CESAR SALAD \$290

Romaine hearts, herb croutons,
and shaved parmesan cheese

SIERRA SPICE SALAD \$290

Mixed greens, corn, tomatoes, avocado, onions,
queso fresco, and orange chipotle vinaigrette

TABBOULEH SALAD \$290

Fresh parsley, mint, lemon, bulgur wheat

ADD TO ANY SALAD:

Portobello steak \$150

Grilled chicken breast (140g) \$180

Catch of the day (110g) \$210

Jumbo shrimps (80g) \$280

New York steak (130g) \$350

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express - No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express American Express - We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.

ESPECIALIDADES DE MARISCOS

½ COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA (80G) \$980

Salsa de brandy, gajos de limón

CAMARÓN JUMBO (100G) \$320

Salsa coctel, gajos de limón

SASHIMI DE ROBALO LOCAL (80G) \$310

Salsa de chile serrano

OSTIONES BAJA CALIFORNIA (6 PZAS) \$550

Mignonette, gajos de limón

TARTAR DE ATÚN (80G) \$310

Rábano, ajonjolí, cebollín, salsa ponzu
y crocante de arroz

TORRE DE MARISCOS PARA 2 \$2500

Incluye: 2 medias colas de langosta,
2 ostiones, 4 camarones jumbo, tartar de atún (60g),
sashimi de robalo (60g), mignonette, salsa coctel,
salsa de brandy, gajos de limón

SEAFOOD SPECIALTY

½ CARIBBEAN LOBSTER TAIL (80G) \$980

Brandy sauce, lime wedges

JUMBO SHRIMP (100G) \$320

Cocktail sauce, lime wedges

LOCAL SEA BASS SASHIMI (80G) \$310

Serrano chili sauce

BAJA CALIFORNIA OYSTERS (6PC) \$550

Mignonette, lime wedges

TUNA TARTAR (80G) \$310

Radish, sesame, scallion,
ponzu sauce, and crispy rice

SEAFOOD TOWER FOR 2 \$2500

Includes: 2 half Caribbean lobsters,
2 oysters, 4 jumbo shrimps, tuna tartar (60gr),
sea bass sashimi (60gr), mignonette,
cocktail sauce, brandy sauce, lime wedges

PARA COMPARTIR

TIKIN XIC (600-800G) \$1100

Pescado entero del día, incluye: jitomate,
cebolla morada, gajos de limón,
recado rojo, tortillas de maíz

TOMAHAWK STEAK (850G) \$4200

30 minutos de preparación

FOR SHARING

TIKIN XIC (600-800G) \$1100

Whole fish of the day, including:
Tomato, red onions, lime wedges,
recado rojo, corn tortillas

TOMAHAWK STEAK (850G) \$4200

30 minutes preparation time

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express - No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express - We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.

PLATOS FUERTES

BROCHETAS DE VEGETALES
\$420

CHAMPIÑONES CASTAÑOS
\$420

PESCA LOCAL DEL DÍA (220G)
\$590

PULPO A LA PARRILLA (200G)
\$610

CAMARONES JUMBO (150G)
\$520

**PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA
A LA PARRILLA CON HUESO (180G)**
\$490

NEW YORK STEAK CON HUESO (350G)
\$1200

FILETE MIGNON RES PRIME (180G)
\$1350

**COSTILLA CORTA BRASEADA
AL CAFÉ (180G)**
\$890

MAIN COURSES

VEGETABLE SKEWERS
\$420

CHESTNUT MUSHROOM
\$420

LOCAL CATCH OF THE DAY (220G)
\$590

GRILLED OCTOPUS (200G)
\$610

JUMBO SHRIMPS (150G)
\$520

**ORGANIC GRILLED CHICKEN BREAST,
BONE IN (180G)**
\$490

BONE IN NEW YORK STEAK (350G)
\$1200

FILET MIGNON PRIME BEEF (180G)
\$1350

**COFFEE BRAISED
SHORT RIB (180G)**
\$890

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express - No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express - We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.

GUARNICIONES

PURÉ DE PLÁTANO DULCE \$210

RISOTTO DE QUINOA \$210

ARROZ CON CILANTRO \$210

PURÉ DE PAPA CON AJO AHUMADO \$210

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$210

PURÉ DE ELOTE Y GARBANZOS \$210

ESPINACA BABY CON PIÑONES \$240

CHAMPIÑONES BALSÁMICOS \$210

VERDURAS BABY SURTIDAS \$210

ENSALADA DE PEPINOS
Y RÁBANOS ENCURTIDOS \$210

ENSALADA DE KALE CON TRUFA \$280

Kale, queso parmesano,
garbanzos, vinagreta de trufa

SIDES

SWEET BANANA PUREE \$210

QUINOA RISOTTO \$210

CORIANDER RICE \$210

SMOKED GARLIC POTATO PUREE \$210

GRILLED ASPARAGUS \$210

CORN PUREE & CHICKPEAS \$210

BABY SPINACH, PINE NUTS \$240

BALSAMIC MUSHROOMS \$210

ASSORTED BABY VEGETABLES \$210

HOME-PICKLED CUCUMBERS
RADISH SALAD \$210

TRUFFLED KALE SALAD \$280

Kale, Parmesan cheese, chickpeas,
truffle vinaigrette

POSTRES

MUESTRARIO DE POSTRES \$530

Prueba todos los postres del menú

PASTEL TRIPLE CHOCOLATE \$380

Sorbete de vainilla, avellana, caramelo

SAKA MAYA \$320

Camote, té negro, dátil, maíz

TARTA DE PERA \$310

Pera, limón, café, cardamomo

CARPACCIO DE FRUTAS
TROPICALES \$310

Yogurt de piña rostizada,
nueces caramelizadas con chile

DESSERT

DESSERT SAMPLER \$530

Get a sample of all the desserts on the menu

TRIPLE CHOCOLATE CAKE \$380

Vanilla sorbet, hazelnut, caramel

SAKA MAYA \$320

Sweet potato, black tea, date, corn

PEAR TART \$310

Pear, lemon, coffee, cardamom

TROPICAL FRUIT
CARPACCIO \$310

Roasted pineapple yogurt,
caramelized chili pecan nuts

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express - No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express - We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.