COCTELES

MARGARITA ROSE
Tequila, Campari y un dash de limón con chile Tajín

TEQUILA MULE
Tequila, licor de jengibre y jugo de limón

MEZCAL TONIC
Mezcal, agua tónica y toronja

MEXICAN PALOMA
Tequila, jugo de limón y refresco de toronja

MEZCALITA DE TAMARINDO
Mezcal, Triple Sec, licor de chile ancho y pulpa de tamarindo

JARRITO LOCO
Tequila, dash de limón y frutas cítricas

SANGRIA MOCKTAIL
Dash de limón, jugo de uva, agua mineral y fruta fresca

CERVEZAS PATITO

BELGIAN 355 ml

Amargor
Alcohol 6.5%
Color Oro pálido
Variedad Ale
Sabor Afrutado
160 MXN

IPA 355 ml

Amargor
Alcohol 7.0%
Color Cobre
Variedad Ale
Sabor Amargo intenso
160 MXN

DRY STOUT 335ml

Amargor
Alcohol 4.0%
Color Marrón oscuro
Variedad Ale
Sabor Levemente amargo, café, nueces y tostado
160 MXN

LAGER YUCATECA 335 ml

Amargor
Alcohol 3.8%
Color Cobre pálido
Variedad Lager
Sabor Ligero, balanceado y refrescante
160 MXN

PORTER VAINILLA 355 ml

Amargor
Alcohol 7.5%
Color Marrón oscuro
Variedad Porter
Sabor Notas de cacao y vainilla yucateca
160 MXN

ARTISAN
AS IT SHOULD BE

El abuso en el consumo de este producto
es nocivo para la salud.

ENTRADAS

TARTAR DE HORTALIZAS
Un arte monocromático: betabel en texturas, zanahoria, jícama y hierbabuena

ENSALADA DE CÍTRICOS
Marinados en polvo de chiles y limón con textura cremosa de mango

ENSALADA DE QUELITES
Quelites de la milpa aderezados con vinagreta de naranja y miel, espuma de requesón y fruta de temporada a la parrilla

ENSALADA DE REMOLACHA SILVESTRE
Queso de cabra con cenizas, tierra de pistache y nuez

TAMAL DE SETAS
De hongos silvestres con epazote, maíz tierno y salsa de tomatillo

MANTEQUILLA HECHA QUESO
Queso fresco, cremoso de aguacate y garbanzo, tomates encurtidos y hoja santa

CEVICHE CASA MÍA *
Pesca del día, mezcal, aguacate, mango y cilantro

TIRADITO AMARILLO *
Tiradito de pescado, leche de tigre mango-habanero y crujiente de callo de hacha

CEVICHE CENOTE *
Pescado, maíz y aromático orégano

SOPA DE TORTILLA NEGRA

SOPA DE MAÍZ Y FRIJOL
Arena de maíz, frijol rojo, cebolla tatemada y papel de maíz

ENMOLADA DE PATO
Carnitas de pato confitado, mole joven, amaranto y puré de plátano macho

INFLADITA
De recado negro, chilorio, espuma de queso Oaxaca y tierra de frijol

PRINCIPALES

COLIFLOR EN ADOBO
Rostizada, servida con cremoso de aguacate, almendras y alioli de cilantro

TLAPIQUE DE VEGETALES
Servido en salsa de chichilo, frijoles y vegetales adobados

ESQUITE MELOSO DE CAMARÓN
Mayonesa de chiles, queso fresco y cilantro

PULPO ZARANDEADO
Con puré de frijol negro ahumado, salsa verde y piña

FILETE DE BRANZINO
En pipián verde, mermelada de tomate cherry y mojo de platano macho

SALMÓN GLASEADO
En miel de agave y chile mulato, parmentier, maíz texturizado

POLLO ALMENDRADO
Mole almendrado, crujiente de arroz y vegetales

LECHÓN
Frijol rojo, chorizo picante y aguacate

CORDERO DE RANCHO
Cordero con salsa de cacahuate, puré de coliflor y aceite de lima

SHORT RIB BRASEADO
En salsa de chirmol, elote y calabaza asada con puré de plátano macho y vainilla

FILETE DE PICAÑA
Salsa de ceniza, aguacate y nopal

DIEGO HERNÁNDEZ JARDÓN
Chef de Cuisine

En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

✻ Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo supropio riesgo.

Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

Picante Vegano Vegetariano

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación.

BEBIDAS

Té de canela

Licor de café

Café de olla

Café regular

Espresso

Capuchino

POSTRES

CACAO
Es hora de un momento dulce: cacao relleno de espuma de horchata, bizcocho 3 leches, crujientes de arroz inflado y nibs de cacao

INSPIRADO EN UN TACO
Mousse de vainilla de Papantla, cremoso de maracuyá y helado de mezcal

FLAN DE TEMPORADA
El sabor dulce de México en un increíble postre: cremoso y suave flan tradicional, decorado con perlas de higo y crema batida de vainilla

PAN DE ELOTE
Un regalo del maíz servido con helado de miel de Yucatán

PASTEL ANCESTRAL
Elaborado con chocolate de metate y avellana

Libre de gluten. En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias. Contiene alcohol

DIGESTIVOS

MAYORDOMO
El placer del licor de café, de aroma y sabor dulce con un toque de amaretto y chocolate

CREMA DE MEZCAL
Para los mezcalómanos: persona afecta y aficionada al mezcal. Digestivo atractivo a la vista y sutil al paladar

CREMA DE TEQUILA
Quita penas, de textura y sabor incomparable que mantiene al espíritu afable

XTABENTÚN
El elixir de la península de Yucatán, licor elaborado con flores de xtabentún y un toque de miel

CARAJILLO
Impetuosa bebida de café y Licor 43, destacada por su color y sabor caramelizado

HELADO

HELADO DE DULCE DE LECHE
No me mandes papeles, yo no sé leer; mejor mándame el dulce de leche, que me lo quiero comer

HELADO DE TRES LECHES
Árboles de la alameda, chiquitos pero floreando y un helado de tres leches que me está esperando

HELADO DE MEZCAL
De tanto cantar, ya me duele la garganta porque aquí no saben dar del heladito que ataranta

NIEVE DE LIMÓN
De tu ventana a la mía, me tiraste un limón; lo dulce quedó en el aire, lo amargo en mi corazón