



haab'



A MAYAN DINING EXPERIENCE

STARTERS | ENTRADAS

TAMAL YUCATECO 🌿

Yucatan style tamal with crispy suckling pig
and pumpkin seed sauce

*Tamal yucateco con cochinita pibil y salsa
de semilla de calabaza*

SECOND COURSE | SEGUNDO TIEMPO

AGUACHILE 🐙🌿

Red aguachile, octopus chicharron and plantain.
Aguachile rojo, chicharrón de pulpo y plátano macho

SOUP | SOPA 🌿

Bean cream with hoja santa essence and cheese
Crema de frijol, esencia de hoja santa con queso de bola

REFRESH | REFRESCANTE

"K'ik lol

Hibiscus, nixta liqueur and guava
Jamaica, licor nixta y guayaba

MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL 🌿

Short Rib, black recado, corn puree, and baby carrot escabeche
*Short Rib con recado negro, pure de elote
y escabeche de zanahoria baby*

DESSERT | POSTRE

Pumpkin cake, coconut cream, Hibiscus syrup and cheese ice cream
*Pastel de calabaza, manjar de coco, gel de jamaica,
crocante de chocolate y helado de queso bola*

🌿 Local Product | Producto Local 🐙 Sustainable Seafood | Pesca Sostenible

En Banyan Tree Mayakoba, su seguridad es lo más importante. Siempre buscamos alcanzar los estándares de calidad más altos, pero queremos recordarle que el consumo de comida cruda de origen animal puede ser peligroso para su salud. Lo dejamos a su consideración. El precio total se muestra en dólares americanos. IVA incluido. El cargo por servicio no está incluido.

A MAYAN DINING EXPERIENCE

STARTERS | ENTRADAS

TAMAL YUCATECO

Yucatan style tamal with crispy suckling pig
and pumpkin seed sauce

*Tamal yucateco con cochinita pibil y salsa
de semilla de calabaza*

SECOND COURSE | SEGUNDO TIEMPO

AGUACHILE

Red aguachile, octopus chicharron and plantain.

Aguachile rojo, chicharrón de pulpo y plátano macho

SOUP | SOPA

Bean cream with hoja santa essence and cheese

Crema de frijol, esencia de hoja santa con queso de bola

REFRESH | REFRESCANTE

“K’ik lol

Hibiscus, nixta liqueur and guava

Jamaica, licor nixta y guayaba

MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

Short Rib, black recado, corn puree, and baby carrot escabeche

*Short Rib con recado negro, pure de elote
y escabeche de zanahoria baby*

DESSERT | POSTRE

Pumpkin cake, coconut cream, Hibiscus syrup and cheese ice cream

*Pastel de calabaza, manjar de coco, gel de jamaica,
crocante de chocolate y helado de queso bola*

6:00 pm Only on Tuesdays, Thursdays, Saturdays and Sundays.

A minimum of 10 people is required to carry out this activity.

Cost of \$5,200 MXN per adult with alcohol and \$3,800 MXN without alcohol.

Children from 3 to 5 years old \$1,180 MXN. Children from 6 to 11 \$2,900 MXN.

6:00 pm Sólo martes, jueves, sábados y domingos.

Se requiere un mínimo de 10 personas para llevar a cabo esta actividad.

Costo de \$5,200 MXN por adulto con alcohol y \$3,800 MXN sin alcohol.

Niños de 3 a 5 años \$1,180 MXN. Niños de 6 a 11 años \$2,900 MXN.

 Local Product | Producto Local  Sustainable Seafood | Pesca Sostenible

At Banyan Tree Mayakoba, your safety is what matters most. We strive to meet the highest quality standards, but we'd like to remind you that the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health.

We leave that to your discretion. The total price is shown in MXN. Vat is included.