



## SNACKS & SALADS

- Guacamole** \$550  
Crispy tlayuda, xcatik chili, onion ashes
- Corn Ribs**   \$400  
Cajun powder, paprika, lime, ranch dressing
- Crudites**   \$400  
Hummus, jicama, cucumber, carrots, radish, cherry tomatoes, endive, honey, mint & curcuma
- Garden Salad**  \$480  
Mixed lettuce, pickled vegetables, chayote, jicama, cherry tomatoes, radish, lemon oil
- Quinoa Salad**   \$500  
Tricolor quinoa, crispy rice, chard, avocado, cucumber, onion, coriander, mint, cherry tomatoes, sunflower & pumpkin seeds, tamarind-tahini dressing

## CEVICHE & TOSTADAS

- Vuelve A La Vida**     \$820  
Catch of the day (50gr), shrimp (50gr), octopus (50gr), jicama, cucumber, celery, home-made sangrita with cherry tomatoes
- Octopus Tostada**    \$365  
Zarandeado octopus (90gr), guacamole, red onion, cajun spices, cherry tomatoes, xcatik mayonnaise, serrano chili
- AMQ Ceviche**   \$680  
Shrimp (120gr), roasted cherry tomatoes, onion, avocado, cocktail & habanero oil
- Sweet & Spicy Ceviche**  \$680  
Catch of the day (120gr), roasted onions, jicama, orange, cilantro, mixed chili Oaxacan sauce
- Tuna Tostada**   \$380  
Tuna (90gr), avocado, tomatoes, coriander seeds, macha salsa, jalapeño & lime

### Partners In Provenance

Rosewood's Partners in Provenance commitment is borne out of a respect for local farmers indigenous agriculture, and a dedication to delivering the highest quality food. Rosewood Mayakoba partners with local farms and purveyors to provide guests with fresh, seasonal products throughout the year. The overall concept places emphasis on maintaining a seasonal and diverse menu featuring local produce and supporting the Yucatan's growers and fish farmers such as Seafood Watch, Pesca con Futuro, Mestiza de Indias, Café ICTZE and local free range eggs.

## FROM THE TRUCK

- Fish Birria Tacos**  \$770  
Slow cooked fish, dried chilis, cilantro onion & tomatillo sauce
- Suadero Tacos**   \$730  
Braised beef (150gr), crispy shallots cilantro, taquera red sauce & lemon
- Crispy Fish Fillet**     \$1350  
Breaded white fish fillet in cornstarch (650gr). Served with coleslaw, mint chimichurri, corn ribs, and lime
- Softshell Crab Burrito**     \$820  
Crab meat (160gr), jicama, cucumber & carrot salad, mango salsa, habanero mayonnaise, plantain chips
- Shrimp "TJ" Style Tacos**     \$820  
Shrimp "ajillo" style (150gr), mexican salsa, Oaxaca cheese, habanero mayonnaise, flour tortilla
- Crispy Chicken Sandwich**    \$720  
Chicken breast (140gr), sambal mayonnaise, avocado, arugula, red chimichurri, capers & plantain chips

## DESSERTS

- Summer Breeze**    \$325  
Cheesecake, red fruits, guava gel, honey, strawberries, vanilla crumble, mango & passion fruit sorbet
- Pineapple Paradise**  \$420  
Coconut sorbet, lime crumble, passion fruit jelly
- Churro Sandwich**    \$325  
Chocolate spiral churro, vanilla ice cream, marshmallows, dulce de leche



Consuming raw or undercooked products increases the risk of foodborne illness.  
All prices are in Mexican Pesos, Tax included (VAT).

UN TACO AL DÍA. ES LA LLAVE DE LA ALEGRÍA



## ENTRADAS Y ENSALADAS

- Guacamole**  \$550  
Tlayuda crujiente, chile xcatik y ceniza de cebolla
- Costillas De Elote**   \$400  
Polvo cajun, paprika, limón amarillo y aderezo ranch
- Crudites**  \$400  
Hummus, jícama, pepino, zanahoria, rábano, tomate cherry, endivia miel de menta y cúrcuma
- Ensalada Del Jardín**  \$480  
Mezcla de lechugas con vegetales en escabeche, chayote, jícama, tomate cherry, rábanos & aceite de limón
- Ensalada De Quinoa**  \$500  
Quinoa, arroz crujiente, kale, aguacate, pepino, salsa mexicana, menta, tomate cherry, semilla de girasol y pepita con aderezo de tamarindo-tahini

## CEVICHE & TOSTADAS

- Vuelve A La Vida**     \$820  
Pesca del día (50gr), camarón (50gr) pulpo(50gr), jícama, pepino apio, cebolla y sangrita de la casa con tomate cherry
- Tostada de Pulpo**    \$365  
Pulpo zarandeado (90gr), guacamole, cebolla morada, tomate cherry, mayonesa de xcatik y cajun chile serrano
- AMQ Ceviche**   \$680  
Camarón (120gr), tomate cherry, cebolla rostizadas, aguacate, salsa coctelera y aceite de habanero
- Sweet & Spicy Ceviche**  \$680  
Pesca del día (120gr), cebolla rostizada, jícama, naranja, cilantro y salsa de chile mixe, salsa Oaxaqueña
- Tuna Tostada**   \$380  
Ceviche de atún (90gr), aguacate rebanado, salsa macha, jalapeño, limón, semilla de cilantro y tomate








### Partners In Provenance

Nuestro equipo culinario trabaja en colaboración con proveedores locales para obtener ingredientes de la más alta calidad y comercio justo. El concepto general pone énfasis en mantener un menú diverso y de temporada con productos locales apoyando a los productores y piscicultores de Yucatán como Seafood Watch, Pesca con Futuro, Mestiza de Indias, Café ICTZE y huevos de ranchos locales.

## DEL CARRITO

- Tacos De Birria De Pescado**  \$770  
Pescado cocido a fuego lento con chiles secos, cilantro, cebolla y salsa verde cruda
- Tacos De Suadero**   \$730  
Brisket (150gr), echalot crujiente, cilantro salsa taquera roja y limón
- Filete De Pescado Frito**     \$1350  
Filete de pescado blanco empanizado en fécula de maíz (650gr). Servido con ensalada de col, chimichurri de menta, costillas de maíz y lima
- Burrito De Cangrejo Concha Suave (160gr)**     \$820  
Ensalada de jícama, pepino y zanahoria, salsa de mango, mayonesa de habanero con chips de plátano
- Tacos De Camarón Estilo "TJ"**     \$820  
Camarón al ajillo (150gr), salsa mexicana, queso Oaxaca, mayonesa de habanero en tortilla de harina
- Sandwich De Pollo Crujiente**    \$720  
Pechuga de pollo (140gr), Mayonesa de sambal, aguacate, arúgula, chimichurri rojo, alcaparras y chips de plátano.

## POSTRES

- Brisa De Verano**    \$325  
Pastel de queso, frutos rojos macerados, gel de guayaba, miel y fresa, crumble de vainilla, sorbet de mango maracuyá
- Paraíso De Piña**  \$420  
Media piña asada, crumble de limón, sorbet de coco, gelatina de maracuyá
- Churro Sandwich**    \$325  
Espiral de churro con chocolate, helado de vainilla, malvaviscos y dulce de leche



El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Todos los precios están en Pesos Mexicanos, IVA incluido.

UN TACO AL DÍA. ES LA LLAVE DE LA ALEGRÍA



## COCKTAILS

<b>June Bug</b>	\$470
Gin, midori, kalani, pineapple juice, sour mix	
<b>Jungle Bird</b>	\$470
Valdeflores rum, captain morgan rum, campari, pineapple juice, lime juice	
<b>Margarita Aquí Me Quedo</b>	\$400
Tequila reposado, kalani, lime juice, agave nectar, lemon juice, basil, mango	
<b>Catrina</b>	\$480
Mezcal Lost Explorer, red fruit puree, agave nectar, lemon juice, basil	
<b>Explorador</b>	\$500
Lost Explorer Espadín, Condesa gin, ginger, lime juice and pineapple juice	

## DON'T MISS OUT !

FISH MARKET EVERY TUESDAY AND FRIDAY AT 12 PM

RAW BAR EVERY SATURDAY AT 1 PM

MEXICAN GRILL EVERY THURSDAY AT 6:30 PM

LA CANTINA BY NIGHT EVERY TUESDAY AND FRIDAY, FROM 6 PM TO 10 PM

## WINES BY THE GLASS

### Champagne & Sparkling



Billecart Salmon Brut Réserve France \$1,000 | \$4,000

Mongarda, Valdobbiadene Veneto, Italy \$500 | \$2,100

### Rosé Wine

Piscis, Grenache San Luis Potosí, México \$500 | \$2,000

Château D'Esclans, Whispering Angel, France \$780 | \$3,100

### Orange Wine

Dominio de las Abejas, Vino Naranja, México \$500 | \$2,300

### White Wine

Juguette Velero, Sauvignon Blanc, Australia \$410 | \$1,790

Chablis. Mary Taylor France \$700 | \$2,900

### Red Wine

Dos Búhos, Gran Reserva, Mexico Megacero, Chihuahua \$550 | \$2,350

Santos Brujos, Tempranillo, México \$800 | \$3,900

## BEERS

### Colimita

(Lager) 4.2% alc. Colima \$245

### Indio

(Viena) 4.1% alc. Monterrey \$210

### Bohemia Weizen

(Wheat beer) 5.7% alc. Cd. De México \$210



## COCKTAILS

<b>June Bug</b>	\$470
Ginebra, licor melon, kalani, jugo de piña, sour mix	
<b>Jungle Bird</b>	\$470
Ron valdeflores, ron capitán morgan, campari, jugo de piña, jugo de limón	
<b>Margarita Aquí Me Quedo</b>	\$400
Tequila reposado, kalani, jugo de limón, néctar de agave, mango, sal, mango	
<b>Catrina</b>	\$480
Mezcal Lost Explorer, puré de frutos rojos, néctar de agave, jugo de limón amarillo, albahaca	
<b>Explorador</b>	\$500
Lost Explorer espadín, gin condesa Xoconostle, jengibre, jugo de limón y jugo de piña	

## ¡ NO SE PIERDA !

FISH MARKET LOS MARTES Y  
VIERNES A LAS 12 PM

RAW BAR  
LOS SÁBADOS A LA 1 PM

MEXICAN GRILL  
LOS JUEVES A LAS 6:30 PM

NOCHES EN LA CANTINA TODOS  
LOS MARTES Y VIERNES  
6PM A 10PM

## VINO POR COPA



### Champagne & Sparkling

Billecart Salmon Brut  
Réserve France \$1,000 | \$4,000

Mongarda, Valdobbiadene  
Veneto, Italy \$500 | \$2,100

### Rosé Wine

Piscis, Grenache  
San Luis Potosí, México \$500 | \$2,000

Château D'Esclans,  
Whispering Angel, France \$780 | \$3,100

### Orange Wine

Dominio de las Abejas,  
Vino Naranja, México \$500 | \$2,300

### White Wine

Juguette Velero, Sauvignon Blanc.  
Australia \$410 | \$1,790

Chablis. Mary Taylor  
France \$700 | \$2,900

### Red Wine

Dos Búhos, Gran Reserva, Mexico  
Megacero, Chihuahua \$550 | \$2,350

Santos Brujos, Tempranillo,  
México \$800 | \$3,900

## CERVEZAS ARTESANALES

**Colimita**  
(Lager) 4.2% alc. Colima \$245

**Indio**  
(Viena) 4.1% alc. Monterrey \$210

**Bohemia Weizen**  
(Wheat beer) 5.7% alc. Cd. De México \$210