



# Beach Food Fest

GLOBALLY INSPIRED STREET FOOD MEETS MEXICO

◆  
MILPA SALAD  GF

Corn, chips with local cheese, mixed tomatoes, avocado, onion & ajillo sauce

◆  
TUNA TARTAR TACO GF

Avocado, sesame, sprouts & bonito flakes in chiltomate gazpacho sauce

◆  
STEAMED BUNS 

Short rib or mushroom, lemon mayo, chayote, cucumber & BBQ sauce

◆  
VIZCAINA STYLE JACKFRUIT 

Bread, beans & avocado

◆  
POTATO SAMOSA WITH YELLOW CURRY 

Red sauce with cardomom, avocado sauce & tomatillo salad with nopales

◆  
RICE COOKED OVER MEZQUITE CHARCOAL  GF

Grilled shrimp or octopus

◆  
CHICKEN KEBAB

Eggplant spread, mexican sauce & cucumber

◆  
CORN ESQUITES POLENTA GF

Steam corn with rib eye on ashes & chorizo, epazote, parmesan cheese, coriander & jalapeño dressing

◆  
SEAFOOD MARKET EMPANADA

Traditional mix ceviche empanada with avocado & mexican sauce

◆  
DESSERT

Buñuelo with fruit punch compote & ice cream

◆  
 Vegetarian option  GF Gluten Free option

FULL MENU ADULTS \$3500 ◆ KIDS \$1550

MENU WITH NO BEVERAGES \$2600

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND INCLUDE VAT.

ROSEWOOD MAYAKOBA IS HONORED TO SUPPORT COMEPESCA, THE MEXICAN COUNCIL FOR THE PROMOTION OF SEAFOOD CONSUMPTION, AND THEIR CAMPAIGN "PESCA CON FUTURO"





# Beach Food Fest

GASTRONOMÍA GLOBAL CALLEJERA FUSIONADA CON MÉXICO

♦

## ENSALADA DE ELOTE GF

Elote en grano al ajillo, mix de tomates, aguacate, cebolla y chips con queso local

♦

## TACO DE ATÚN TARTAR GF

Aguacate, ajonjolí, brotes, hojuelas de bonito y gazpacho de chiltomate

♦

## PAN AL VAPOR

Costilla de res braseada o estofado de hongos, mayonesa de limón, chayote, pepino, salsa BBQ tradicional

♦

## YACA A LA VIZCAINA

Torta con frijol y aguacate

♦

## SAMOSA DE PAPA CON CURRY AMARILLO

Salsa roja con cardamomo, salsa de aguacate y ensalada de tomatillo y nopales

♦

## ARROZ COCINADO AL CARBÓN DE MEZQUITE GF

Camarones o pulpo al grill

♦

## KEBAB DE POLLO

Dip de berenjena, pico de gallo y pepino

♦

## POLENTA DE ESQUITES GF

Grano de maíz con Rib Eye en cenizas y chorizo, epazote, queso parmesano, aderezo de cilantro y jalapeño

♦

## EMPANADA DE MARISCOS

Rellenas de ceviche, aguacate mayonesa salsa coctelera

♦

## POSTRE

Buñuelo acompañado de compota de ponche de frutas y helado

♦

 Opción Vegetariana GF Opción Gluten Free

MENU COMPLETO ADULTOS \$3500 ♦ NIÑOS \$1550

MENU SIN BEBIDAS \$2600

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS INCLUYE IVA.

ROSEWOOD MAYAKOBA SE ENORGULLECE DE APOYAR A COMEPESCA, EL CONSEJO MEXICANO DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS, Y SU CAMPAÑA PESCA CON FUTURO.

