

CASA DEL LAGO

Lagoon Side Breakfast

SIGNATURE HUEVOS RANCHEROS \$580

MOTULEÑOS

Two fried eggs, corn tortilla with beans, plantains, peas, ham (30 g), sour cream, topped with traditional red salsa

DIVORCIADOS

Two fried eggs, corn tortilla with beans, green and red salsa, queso fresco, jalapeño, chorizo (30 g) and sour cream

OAXACA

Two fried eggs, corn tortilla with beans, green tomatillo, hoja santa salsa, goat cheese, toasted grasshoppers (15g)

PLANT BASED

OVERNIGHT QUINOA MEAL \$490

Quinoa, chia seeds, almond milk, cacao nibs, dates, vanilla, banana and blueberry

VEGAN TOAST \$490

Sourdough bread with hummus, scrambled tofu, roasted sweet potatoes, coconut chips, arugula, dried tomatoes, tangy beetroot sauce

MEXTLAPIQUE-TAMAL \$400

Bean Tamal, poblano chili, corn, onion, avocado, hoja Santa pesto with red salsa

CONTINENTAL BREAKFAST \$750

Craft your own continental breakfast with our options on display and Chef's a la minute selection of freshly squeezed juices, organic coffee, tea, herbal infusions, Mexican chocolate, café de olla, assorted cheeses, cold cuts, smoked salmon, bread, toast, cereals

HUEVOS FRESCOS

TWO EGGS ANY STYLE \$520

Your selection of: fried, scrambled, boiled or poached eggs
Served with roasted tomatoes, grilled potatoes and asparagus

OMELETTE \$520

Craft your own omelette with two eggs and an array of fresh fillings: ham, bacon, cheddar, mozzarella, swiss or goat cheese, asparagus, tomato, spinach, seasonal mushrooms or bell peppers

SCRAMBLED AVOCADO EGGS \$540

Two eggs, crispy corn tortilla, onions, epazote, cherry tomatoes, serrano chili

SWEET CORNER

CHOCOLATINE CROFFLE \$550

Chocolate-filled croissant dough (100g) in a waffle, whipped cream, fresh red berries and shavings chocolate

CINNAMON FRENCH TOAST \$550

Buttery brioche served with hibiscus jam and seasonal fruits, infused with cinnamon and rosemary essence

PANCAKES DE LA CASA \$450

Two pancakes prepared with cottage cheese, served with figs and strawberries, chamomile syrup

CASA DEL LAGO SPECIALITIES

MEXICAN EGG BENEDICT \$500

Poached egg, breaded fresh cheese (80g), chaya leave, tomatoes, refried beans and chipotle hollandaise salsa

MACHACA CAZUELA \$500

Shredded beef (30g) mixed with two eggs, onions, tomatoes, chili, cilantro. Accompanied with beans, salsa, and flour tortillas

TACOS AHOGADO WITH CARNITAS \$520

Two potatoes crispy tacos, pork confit (90g), red salsa, pickled cabbage, onion, chipotle mayonnaise.

VEGETARIAN QUESADILLA \$420

Mozzarella cheese "tortilla" stuffed with zucchini flower, zucchinis, corn, epazote. Served with salsa ranchera, chili oil, topped with avocado

SHRIMP CHILAQUILES \$675

Tortilla chips, red shrimp broth salsa, roasted onions, purslane, chipotle mayonnaise, burrata cheese (45g), shrimps (5 pieces)

BEANS & BURRATA TOSTADA \$450

Corn tostada topped with guacamole, mixed beans, seeds, herbs, burrata cheese(45g), macha salsa

BREWED & SQUEEZED

ORGANIC MEXICAN COFFEE \$140

Americano, espresso, capuccino, latte, cold brew

TEA & HERBAL INFUSIONS SELECTION \$140

FRESHLY SQUEEZED JUICES \$162

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.



Regional Provenance



Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. All prices are in Mexican pesos and include TAX
Please note that alcoholic drinks, smoothies, shots, premium waters, soft drinks, and other beverages are not included in the prices.



CASA DEL LAGO

Desayuno con vista a la laguna

HUEVOS RANCHEROS TRADICIONALES \$580

MOTULEÑOS

Dos huevos fritos, tortilla de maíz, frijoles, plátano macho, chicharos, jamón(30g), crema ácida, salsa roja

DIVORCIADOS

Dos huevos fritos, tortillas de maíz, frijoles, queso fresco, jalapeño, chorizo(30g), salsa verde y roja, crema ácida

OAXACA

Dos huevos fritos, tortilla de maíz, frijoles, salsa de tomatillo y hoja santa, queso de cabra, chapulines tostados(15g)

VEGANO

PUDÍN DE QUINOA \$490

Quinoa, semillas de chía, leche de almendra, nibs de cacao, dátiles, vainilla, plátano, mora azul

TOSTADA VEGANA \$490

Pan de masa madre, hummus, tofu revuelto, camote rostizado, chips de coco, arúgula, tomates deshidratados, salsa de betabel

TAMAL MEXTLAPIQUE \$400

Tamal a base de maíz y frijol, chile poblano, cebolla, aguacate, pesto de hoja santa, salsa roja.

DESAYUNO CONTINENTAL \$750

Escoja de nuestra estación continental y la selección del Chef de: jugos frescos, café orgánico, té, infusiones herbales, chocolate mexicano, café de olla, selección de quesos, carnes frías, salmón ahumado, variedad de panes salados y dulces, cereales

HUEVOS FRESCOS

DOS HUEVOS AL GUSTO \$520

Su elección de huevos: fritos, revueltos, hervidos, pochados. Servidos con tomates rostizados, papa al grill, espárragos

OMELETTE \$520

Haga su propio omelette con dos huevos y su elección de rellenos: jamón, tocino, queso cheddar, mozzarella, suizo, queso de cabra, espárragos, tomates, espinacas, hongos, pimientos.

REVUELTOS CON AGUACATE \$540

Dos huevos, tortillas crujientes, cebolla, epazote, tomates cherry, chile serrano

RINCÓN DULCE

CROFFLE CHOCOLATÍN \$550

Un cruce entre el croissant relleno de chocolate(100g) y el waffle belga, crema batida, frutos rojos, ralladura de chocolate

PAN FRANCÉS \$550

Nuestro brioche hecho en casa, mantequilla de canela y romero, mermelada de jamaica, fruta de temporada

PANCAKES DE LA CASA \$450

Dos pancakes, queso cottage, higos, frutos rojos, jarábe de manzanilla

PARTNERS IN PROVENANCE

El compromiso de Rosewood con Partners in Provenance surge del respeto por la agricultura indígena de los agricultores locales y de la dedicación a ofrecer alimentos de la más alta calidad. Rosewood Mayakoba colabora con granjas y proveedores locales para ofrecer a los huéspedes productos frescos y de temporada durante todo el año. El concepto general pone énfasis en mantener un menú estacional y diverso que destaque los productos locales y apoye a los productores y pescadores de Yucatán, como Seafood Watch, Mestiza de Indias, Café ICTZE y huevos de gallinas libres locales.

ESPECIALIDADES CASA DEL LAGO

BENEDICTINOS MEXICANOS \$500

Un huevo pochado, queso mozzarella fresco empanizado y frito, hoja de chaya, tomates, frijoles refritos, salsa holandesa de chipotle

CAZUELA DE MACHACA \$500

Carne deshebrada(30g) dos huevos, cebolla, tomates, chile, cilantro, acompañado de frijoles, salsa martajada y tortillas de harina

TACOS AHOGADO CON CARNITAS \$520

Dos tacos crujientes de papa, confit de cerdo (90g), salsa roja, encurtido de col, cebolla, mayonesa de chipotle

QUESADILLA VEGETARIANA \$420

"Tortilla" de queso mozzarella rellena de flor de calabaza, maíz, epazote, servido con salsa ranchera, aceite de chile y aguacate

CHILAQUILES DE CAMARÓN \$675

Chips de tortillas crujientes, salsa roja de camarón, queso burrata (45g), camarones (5pzas) verdolagas, mayonesa de chipotle, aguacate

TOSTADA DE FRIJOLES & BURRATA \$450

Tostada de maíz, guacamole, frijoles mixtos, semillas, hierbas, queso burrata(45g), salsa macha

BEBIDAS

CAFÉ ORGÁNICO \$140

Americano, espresso, capuccino, latte, cold brew

SELECCIÓN DE TÉ & TISANAS \$140

JUGOS FRESCOS \$162

El consumo de productos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Por favor considere que las bebidas alcohólicas, smoothies, shots, aguas premium, refrescos y otras bebidas no están incluidas.

