

LA CEVICHERRÍA

EN LA BARRA

GOOD THINGS COME TO THOSE WHO BAIT!

MOLCA-COCTEL • \$600

Blue shrimp (140gr), cocktail sauce, avocado, mexican salsa, olive oil and chips



SHRIMP AGUACHILE • \$660

Shrimp (150gr), serrano chili, cucumber, green tomatillo and cilantro



SCALLOPS IN A SHELL • \$660

King crab (50gr), sea scallops (100gr), shaved chayote, squash, roasted tomatillo sauce, xcatic chili and lemon



MEXICAN CEVICHE • \$660

Octopus (50gr), fish (50gr), shrimp (50gr), avocado, mexican salsa, habanero oil



SASHIMI AL PASTOR • \$680

Catch of the day sashimi (100gr), roasted pineapple, pickled spring onions, radish and al pastor marinade



BAJA CEVICHE • \$680

Striped bass (150gr), serrano chili, soy sauce, cilantro, potato chips, garlic chips, onion and lemon juice



PULPO MACHO • \$650

Octopus carpaccio (100gr), macha sauce, cucumber, red onion, lemon juice



CEVICHE FLIGHT • \$950

Baja ceviche (50gr), Mexican ceviche (50gr), shrimp aguachile (50gr)



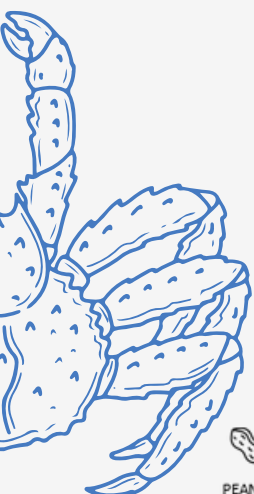
NAYARIT SHOOTER • \$450

Oysters (15gr) and shrimps (30gr), clamato juice, lime juice, chamoy, tajin



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.



PEANUTS



CRUSTACEAN



GLUTEN



MUSTARD



EGG



SULFITES



SHELLFISH



LUPINS



SESAME



FISH



NUTS



CELERY



SOY



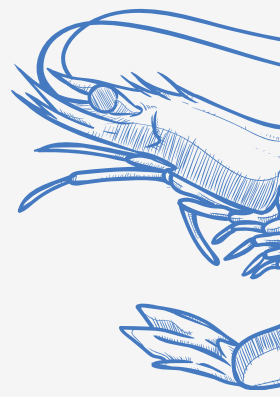
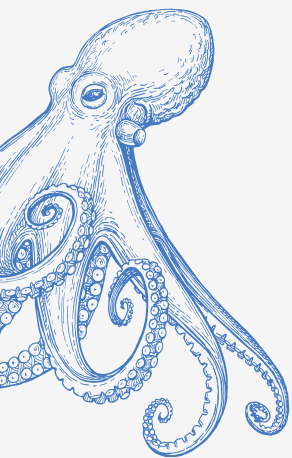
MILK



VEGETARIAN

Consuming raw or undercooked products increases the risk of foodborne illness.

All prices are in Mexican Pesos, Tax included (VAT).



LA CEVICHERÍA

EN LA BARRA

LAS OLAS DEL OCÉANO BAILAN CON SABOR

MOLCA-COCTEL • \$600

Camarones azul (140 gr), salsa mexicana, aguacate, aceite de oliva, salsa "coctelera" y chips



AGUACHILE DE CAMARÓN • \$660

Camarones (150), chile serrano, pepino, tomatillo verde y cilantro



SCALLOPS ON HALF SHELL • \$660

Cangrejo rey (50 gr), callo de hacha (100 gr), chayote a la parrilla, salsa de tomatillo asado con chile xcatic y limón



CEVICHE MEXICANO • \$660

Pulpo (50 gr), pescado (50 gr), camarones (50 gr), salsa mexicana, aguacate y aceite de habanero



SASHIMI PASTOR • \$680

Sashimi del día (100 gr), piña asada, cebollitas de primavera encurtidas, rábano y salsa al pastor



CEVICHE BAJA • \$680

Lubina rayada (150 gr), chile serrano, salsa de soya, cilantro, papas fritas, chips de ajo, cebolla y jugo de limón



PULPO MACHO • \$650

Carpaccio de pulpo (100 gr), salsa "macha", pepino, cebolla morada, jugo de limón



CEVICHE TASTING • \$950

Ceviche Baja (50 gr), mexicano (50 gr), aguachile de camarón (50gr)



NAYARIT SHOOTER • \$450

Ostra (15), camarón (30 gr), salsa hecha en casa, jugo de limón, tajín y chamoy



Socios Sustentables

Rosewood Mayakoba también es miembro de COMEPESCA, el Consejo Mexicano para la Promoción de Productos Pesqueros Acuícolas Silvestres, y un orgulloso partidario de su campaña "Pesca Con Futuro" que tiene como objetivo promover prácticas pesqueras sostenibles, educar a las partes interesadas, abogar por cambios en las políticas y fomentar las elecciones responsables de los consumidores para la conservación a largo plazo de los ecosistemas marinos.



Consuming raw or undercooked products increases the risk of foodborne illness.

All prices are in Mexican Pesos, Tax included (VAT).



MICHELADAS & COCKTAILS



TAMARIND MICHELADA • \$480

*Beer, lemon juice, clamato,
mix of sauces and tamarind*

MANGO MICHELADA • \$520

*Beer, lemon juice, clamato,
mix of sauces and mango*

OJO ROJO • \$480

*Beer, lemon juice, clamato,
and spices*

MR. GREEN • \$450

*Condese classic, green chartreuse,
narano, pineapple cube and tonic*

TECITO DE MAR • \$420

*Ron oscuro, tequila, falernum,
jugo de limón, amargo de
angostura*

SANGRIA TONIC • \$390

*Rosé Casa Madero, natural syrup,
angostura bitter, condese classica
and tonic*

MOJITO • \$480

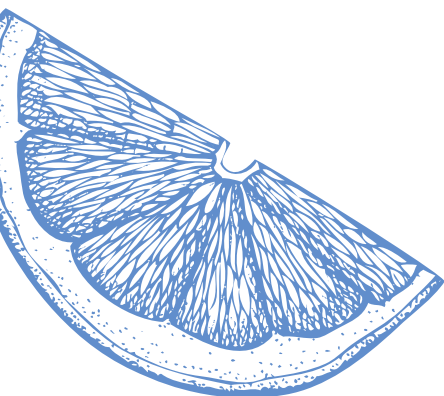
*White rum, natural syrup, green lime
juice, mint leaves and mineral water*

SPICY PALOMA \$420

*Tequila Patrón blanco, jugo de toronja,
jugo limón, jarabe xca'tik*

ISLA BONITA • \$380

*Tequila Braltos, mezcal, licor de kalani,
amaro, jugo de limón, jugo de piña*





MICHELADAS & CÓCTELES



MICHELADA DE TAMARINDO • \$480

Cerveza, jugo de limón, clamat, mix de salsas y tamarindo

MANGO MICHELADA • \$520

Cerveza, Jugo de limón, clamato, mix de salsas y Mango

OJO ROJO • \$480

Cerveza, jugo de limón, clamato y chirimico

MR. GREEN • \$450

Gin Condese, chartreuse verde, narano cubitos de piña y agua tónica

TECITO DE MAR • \$420

Ron oscuro, tequila, falernum, jugo de limón, amargo de angostura

SANGRIA TONIC • \$390

Casa Madero Rosé, jarabe natural, angostura, Gin condese y agua tónica

MOJITO • \$480

Ron blanco, jarabe natural, jugo de limón, hojas de menta y agua mineral

SPICY PALOMA \$420

Tequila Patrón blanco, jugo de toronja, jugo limón, jarabe xca'tik

ISLA BONITA • \$380

Tequila Braltos, mezcal, licor de kalani, amaro, jugo de limón, jugo de piña

