

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya



IN-ROOM DINING

JUGOS Y FRUTA



Jugos y Frutas

JUGOS FRESCOS

Naranja
Toronja
Verde 

OTROS JUGOS

Tomate
Arándano

SMOOTHIES

Fresa
Mango
Plátano

FRUTAS MIXTAS

Plato de frutas de temporada,
4 variedades a incluir: piña,
papaya, kiwi, sandía, melón
verde o melón chino; queso
cottage ó miel

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Compota de frutos rojos,
acompañada de queso cottage

Cereales, Yogurt y Fruta

VARIEDAD DE CEREALES

Corn Flakes
All Bran
Special K

AVENA CALIENTE

Avena cocida en agua,
acompañado de arándanos,
azúcar morena, canela y leche
de soya

VARIEDAD DE YOGURT

Natural
Fresa
Durazno
Griego



APIO



LÁCTEOS



VEGANO



SOYA



GLUTEN



NUECES



SEEMILLAS

DESAYUNOS

04:00 A.M. - 11:00 A.M.



Desayunos

OMELETTE TRADICIONAL O DE CLARAS



Espinacas, champiñones, espárragos, tomate, cebolla, jamón, pimiento, tocino o granos de elote

HUEVOS RANCHEROS



Dos huevos estrellados sobre tortilla frita con salsa ranchera, acompañado de frijoles y queso fresco

HUEVOS REVUELTOS



Acompañado con papa hash brown y a elegir jamón, tocino o salchicha

HUEVOS ESTRELLADOS



Huevos fritos acompañados con papa hash brown y a elegir jamón, tocino o salchicha

HUEVOS POCHADOS



Huevos cocidos acompañados de pan brioche tostado, guacamole, arúgula y tocino

HUEVOS BENEDICTINOS



Huevos escalfados sobre un muffin inglés tostado con lomo canadiense y una cremosa salsa holandesa

CHILAQUILES



Tortillas fritas gratinadas con queso y bañadas en salsa roja o verde, crema ácida, cilantro y cebolla



HUEVO



LACTEO



SOYA



GLUTEN



PICANTE



PUERCO



AVES

Desayunos Completos

DESAYUNO CONTINENTAL

Jugo a su elección, fruta mixta, canasta de pan, café o té

DESAYUNO AMERICANO

Jugo a su elección, fruta mixta. Huevos a su elección: revueltos o estrellados con jamón, tocino o salchicha, pan tostado, café o té

DESAYUNO VEGANO

Jugo a su elección, fruta mixta, avena con quinoa y leche de soya, pan tostado integral, café o té

DESAYUNO MEXICANO

Jugo a su elección, fruta mixta, huevos rancheros, pan tostado, café o té

DESAYUNO UNICO

Burrito de papa con chorizo, huevos revueltos, frijol refrito, queso mozzarella acompañado de salsa mexicana, guacamole con jugo de naranja fresco



APIO



HUEVOS



LÁCTEOS



SOYA



GLUTEN



PICANTE



PUERCO



AVES



SEMILLAS



VEGANO



NUECES

Pan

CANASTA DE PAN DULCE

PAN FRANCÉS

Pasado por huevo con canela y azúcar, compota de frutos rojos, miel de maple o miel de abeja y crema batida

WAFFLES

Con jamón, tocino o salchicha, miel de maple o miel de abeja, crema batida y frutos rojos

PANCAKES

Acompañados con fresas, salsa de chocolate, compota de frutos rojos y miel de maple o miel de abeja

BAGELS CON SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS

Acompañado de queso crema y alcaparras

ENTRADAS

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Entradas

ENSALADA DEL CHEF

Ensalada de lechugas frescas, pepino, cebolla, aceitunas kalamata, aceite de oliva y queso Roquefort

SOPA DE LENTEJAS Y RES

Sopa de lentejas en caldo de res, tomillo, jitomate, zanahoria, cilantro, ajo, mantequilla y lomititos de res

CREMA DE PORO Y PAPAS

Sopa cremosa de poro con papas, ajo, caldo de vegetales, leche de soya, acompañado con infusión de aceite de oliva con albahaca y romero.
Libre de lácteos

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarón marinado en jugo de limón, aceite de oliva extra virgen, cilantro, ajo finamente picado, camote y cebolla morada, con aguacate y decorado con chile serrano

QUESADILLAS

Con queso Mozzarella, a elegir:

Naturales, con chorizo, pollo o champiñones;
acompañadas de guacamole y pico de gallo



LÁCTEOS



SOYA



GLUTEN



PICANTE



PUERCO



AVES



MARISCOS, MOLUSCOS
Y CRUSTÁCEOS



APIO



MOSTAZA



SIN GLUTEN



NUECES

COMIDAS Y CENA

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Comidas y Cenas

CLUB SÁNDWICH

Club sándwich con pollo, tocino, jamón, huevos, queso mozzarella, lechuga, aguacate y tomate; acompañado con papas fritas

BLT SÁNDWICH

Sándwich de tocino, lechuga, tomate; acompañado de papas fritas

LA HAMBURGUESA

Hamburguesa de res Angus, tocino, cebolla, queso mozzarella y papas fritas

ALITAS SWEET CHILI

Alitas de pollo glaseadas en salsa de ajo y chile dulce, acompañadas de papas gajo. Aderezo blue cheese y crudités

ARRACHERA ANGUS

Arrachera natural al grill en salsa chimichurri, acompañada de elotes baby, papa cajun, chiles toreados y cebollas tatemadas

MEDALLONES DE RES ANGUS EN SALSA ROQUEFORT

Medallones de res Angus en salsa roquefort acompañado de portobello y espárragos asados

CASTACAN DE CERDO

Cerdo crocante (chicharrón), acompañado de guacamole, salsa mexicana, chile serrano, acompañado con tortilla artesanal de la casa

SALMÓN EN SALSA VELOUTÉ DE MARISCOS

Filete de salmón chileno a la plancha glaseado en salsa veloute con mejillones, camarones y calamares, aromatizado con ralladura de limón

PIERNA Y MUSLO DE POLLO CAMPESINO

Pierna y muslo de pollo a la plancha marinado en mantequilla de ajo, romero, aceite de oliva, acompañado de salsa criolla con chipotles y vegetales salteados



APIO



LACTEOS



SOYA



GLUTEN



PICANTE



PUERCO



AVES



MARISCOS, MOLUSCOS
Y CRUSTACEOS



MOSTAZA



SIN GLUTEN



PESCADO



SULFITOS

PASTAS Y PIZZA

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Pastas y Pizza

FUSILLI GLUTEN FREE ARRABIATA

Fusilli con casse de tomate, pepperoncini, aceite de oliva y queso parmesano

FETTUCCINE EN SALSA ALFREDO CON JAMÓN DE PAVO

Fettuccine con jamón de pavo, crema, mantequilla, queso parmesano, pimienta y perejil

PIZZA DE PEPPERONI

Pizza con queso mozzarella, pomodoro y pepperoni

PIZZA NAPOLITANA

Pizza con queso mozzarella, pomodoro, albahaca, tomate fresco y anchoas

PIZZA VEGETARIANA

Pizza con queso mozzarella, cebolla, albahaca, champiñones, alcachofas, tomates secos en aceite de orégano



LACTEOS



GLUTEN



PICANTE



PUERCO



SOYA



AVES



SIN GLUTEN



PESCADO



SULFITOS



VEGETARIANO

POSTRES

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Postres

CRÈME BRÛLÉE

Tradicional crème brûlée de vainilla con cristales de azúcar mascabado

TARTA DE MANZANA

Pasta quebrada, compota de manzana, canela, pasas y crumble de vainilla

CHURROS MEXICANOS

Acompañados de salsa de cajeta y salsa de chocolate blanco

SACHER DE XOCOLATL

Biscocho y ganache de chocolate amargo, con mermelada de chabacano

TRES LECHEs

Tres leches con bizcocho de vainilla

Sin Gluten

CHEESECAKE ESTILO NEW YORK

Base de galletas y jalea de fresas

Sin Azúcar

PASTEL COLIBRÍ

Pan de 5 especias con piña y plátano, acompañado de crema de queso



LACTEO



GLUTEN



HUEVO



SIN GLUTEN



SIN AZÚCAR

MENÚ NOCTURNO

11:00 P.M. - 4:00 A.M.



Menú Nocturno

DEDOS DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo marinadas en aceite de albahaca, ajo, vino blanco, empanizadas con panko y fritas, acompañadas en salsa de miel y mostaza

CALDO DE MARISCOS

Caldo de langosta acompañada de mejillones, calamares, pescado, camarones aromatizados con Pernod, cilantro, jitomates frescos, apio e hinojo

QUESADILLAS

Quesadillas con queso Mozzarella, a elegir:
Naturales o con chorizo,
acompañadas de guacamole y pico de gallo

LA HAMBURGUESA

Hamburguesa de res, tocino, cebolla, queso mozzarella y papas fritas

ESPAGUETI AL PESTO CON PARMESANO

Espagueti bañado con una suave y aromática salsa pesto elaborada con albahaca fresca, piñones tostados, ajo, queso parmesano y un toque de aceite de oliva extra virgen

OMELETTE TRADICIONAL O DE CLARAS

De champiñón, acompañado de papa hashbrown

CHEESECAKE ESTILO NEW YORK

Base de galletas y jalea de fresas



AVES



SIN GLUTEN



PESCADO



SULFITOS



APIO



MARISCOS, MOLUSCOS
Y CRUSTACEOS



LACTEOS



GLUTEN



PUERCO



SOYA



MOSTAZA



Le damos prioridad a la sostenibilidad mediante el uso de ingredientes de origen local en la mayoría de nuestros platos y así asegurar los sabores más frescos y deliciosos mientras apoyamos a nuestra comunidad.

El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevo crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos y es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

