

Everything is plant-based //
Todo hecho a base de plantas.

IN-SUITE DINING

BR
EAK
FAST

Seasonal tropical fruits // Frutas tropicales de temporada

With agave nectar infused with vanilla and lemon grass tea, topped with candied cocoa nibs, aromatic garden leaves. // Con néctar de agave infusionado con vainilla y té de limón, nibs de cacao garapiñados, hojas aromáticas del jardín.

Chi-ha

Chia seeds activated with a blend of coconut milk and acai and red berries, served with seasonal fruit and fresh mint leaves. // Semillas de chía activadas con una mezcla de leche de coco, acai y frutos rojos servido con fruta de temporada y hojas de menta fresca.

Oats porridge // Porridge de avena

Cooked with cardamom-infused almond milk, served with sweet potato spread, roasted apple and mint leaves. // Cocida con leche de almendras infusionada con vainilla, cardamomo y anís, servida con puré ligero de camote, manzana tatemada y hojas de menta.

Avocado toast // Tostada de aguacate

Sourdough bread slice with garlic vegannaise, smashed avocado, organic tomatoes marinated with basil vinaigrette, sea salt, and nutritional yeast. Available gluten free toast. // Rebanada de pan de masa fermentada con veganesa de ajo, aguacate machacado, tomates orgánicos aliñados con vinagreta de albahaca, sal de mar y levadura nutricional. Disponible con pan gluten free.

Kefir bowl // Bowl Kefir

Homemade milk ferment served with strawberries, berries, home-made granola, and turmeric-infused honey. // Fermento de leche preparado en casa servido con fresas, frutos rojos, granola artesanal y miel infusionada con cúrcuma.

Pancakes

With vegan butter, agave syrup, compote of the day and seasonal fruits. Available gluten free. // Con mantequilla vegana, miel de agave, compota del día y frutas de temporada. Disponible sin gluten.

Mango toast // Toast de mango

Toasted sourdough bread topped with almond paté, home made mango jam, toasted pumpkin seed and agave nectar. // Tostada de pan de masa madre con mermelada de mango, paté de almendra y agave, garapiñados de pepita de calabaza y piloncillo.

Mediterranean Toast // Tosta Mediterránea

Sourdough bread toast to perfection topped with cherry tomatoes, pesto, almond mozzarella, and arugula sprouts. // Tostada de pan de masa madre con tomate cherry con pesto, mozzarella de almendras y brotes de arúgula.

Sweeteners // Endulzantes

Organic agave nectar, organic maple syrup, local bee honey. // Néctar de agave orgánico, jarabe de maple orgánico, miel de abeja local.

6 am to
12 pm

BEVERAGES //
BEBIDAS

24 hours

GLUTEN

SOY / SOYA

DAIRY / LÁCTEOS

NUTS / NUECES

STRAWBERRIES / FRESAS

COCONUT / COCO

SPICY / PICANTE

Juice of the day // Jugos del día

Made with fresh seasonal fruits and vegetables. // Hechos con frutas y vegetales frescas de temporada.

Green Powerhouse Smoothie // Smoothie green Powerhouse

Banana, Spinach, Apple, Spirulina (powder), Cinnamon (Powder), Date, Cashew. // Plátano, Espinaca, Manzana, Espirulina (polvo), Canela (Polvo), Dátil, Anacardo.

Acai Smoothie // Smoothie de Acai

Banana, Blackberry, Raspberry, Strawberry, Lucuma, Almond, Acai (powder), Date. // Plátano, Mora, Frambuesa, Fresa, Lúcum, Almendra, Acai (polvo), Dátil.

Cacao Smoothie // Smoothie de Cacao

Banana, Chocolate (bar), Cocoa (powder), Lucuma, Date. // Plátano, Chocolate (barra), Cacao (polvo), Lúcum, Dátil.

Kids Smoothie // Smoothie para niños

Banana, strawberry, mango. // Plátano, fresa, mango.

Chocolate milk // Chocolate con leche

Hot or cold, prepared with water or your choice of milk. // Caliente o frío, preparado con agua o su selección de leche.

Mayan chocolate // Chocolate Maya

Warm and slightly spicy beverage made with a mix of roasted cacao seeds and local spices, prepared with your choice of milk or water. Contains chili pepper. // Bebida caliente y ligeramente picante, elaborada con una mezcla de semillas de cacao tostadas y especias locales, preparada con su elección de leche o agua. Contiene picante.

Coffee // Café

American, espresso, au lait, latte, cappuccino. // Americano, espresso, con leche, latte, capuccino.

Tea & infusions // Té & infusiones

Variety of natural flavors. // Variedad de sabores naturales.

Available milk varieties //

Leches disponibles

Vegetable source: almond, coconut, rice, oats, soy. // De origen vegetal: almendra, coco, arroz, aven, soya.

Dairy: Whole, skim, lactose-free milk. // Lácteas: entera, descremada, sin lactosa.

DAY & NIGHT

Guacamole

With pico de gallo and baked, cracked corn tortilla chips // Con pico de gallo y tostadas troceadas de maíz al horno.

Hummus

With raw vegetables, lemon juice, olive oil, paprika, cherry tomatoes, radish and fresh cilantro. Available gluten free. // Con vegetales crudos, jugo de limón, aceite de oliva, tomates cherrys, rabanos y cilantro fresco. Disponible gluten free.

Very green salad // Ensalada muy verde

Organic lettuce, cucumber, avocado, green beans, green pepper, celery, walnuts and Genovese basil dressing. // Lechugas orgánicas, pepino, aguacate, ejotes, pimiento verde, apio y nueces con aderezo de albahaca genovesa.

Orchard salad // Ensalada de huerta

Dressed with almond pesto, served with watermelon, sautéed edamame, carrots, zucchini, broccoli with ginger and garlic, mint leaves, quinoa, radishes, and cherry tomato. //

Aliñada con pesto de almendras, servido con sandía,

edamames salteados en ajo y jengibre, zanahorias, calabaza italiana, brocolis, hojas frescas de menta, quinoa, rábanos y tomate cherry.

Apple bliss // Dicha de manzana

Refreshing cold soup made with

granny smith apples and heirloom tomatoes, served with crispy sourdough bread and scrambled tofu. // Sopa fría refrescante a base de manzana granny Smith y tomates heirloom, servido con crujientes de pan masa madre y tofu revuelto.

Burger // Hamburguesa

Plant-based burger with homemade toasted bun, chipotle veganiese, lettuce, tomato, roasted onion, pickles, vegan cheddar cheese, homemade dressing, and baked potato wedges. *Bun and mushroom patty contains gluten./Gluten free bun and top sirloin patty available. // A base de plantas con pan casero tostado, veganesa de chipotle, lechuga, tomate, cebolla asada, pepinillos, queso cheddar vegano, aderezo y gajos de papa adobadas. *Pan y carne de hongos contiene gluten. /Disponible pan y carne de sirloin sin gluten.

KIDS // NIÑOS

Coconut Yogurt // Yogurt de Coco

Homemade with probiotics served with red berries coulis, seasonal fruits and shredded coconut. *Contains berries // Hecho en casa con probióticos, servido con jalea de frutos rojos y frutas de temporada. *Contiene fresa frutos rojos.

Pancakes

With vegan butter, agave syrup and compote of the day, seasonal fruits. *Contains gluten / Gluten-free option available.// Con mantequilla vegana, miel de agave y compota, frutas de temporada. *Contiene gluten / Disponibles sin gluten.

Hummus

Made with chickpeas, tahini, and olive oil, and served with crudités and pita bread *Contains sesame. // Hecho con garbanzo, tahini y aceite de oliva, servido con crudités y pan pita *Contiene ajonjolí.

Enfrijoladas

Rolled up soft nixtamalized corn tortilla stuffed with vegan cheese, topped with black bean purée, ranchero pb cheese, and nutritional yeast. *Contains almonds. // Rollitos de tortilla de maíz nixtamalizado rellenas con queso vegano, salsa de frijoles negros, queso ranchero pb y levadura nutricional. *Contiene almendras.

Scramble Tofu Burrito // Burrito de Tofu Revuelto

Flour tortilla filled with scrambled tofu, plant-based cheese, whole beans and guacamole, served with a side of seasonal fruit. *Contains gluten and soy / Gluten-free option available. // Con tortillas de harina, relleno de tofu revuelto, queso plant-based, frijoles y guacamole, servido con ensalada de frutas mixtas. *Contiene gluten y soya / Disponible sin gluten.

Avocado Toast // Tostada de Aguacate

With toasted almonds, cherry tomatoes, olive oil, and nutritional yeast. *Contains gluten / Gluten-free option available. // Con almendras tostadas, tomates cherry, aceite de olivo y levadura nutricional. *Contiene gluten / Disponible sin gluten.

12 pm to 6 am

Plant-based pambazo// Pambazo

Mexican street food sandwich filled with mashed potato and plant-based chorizo topped with garlic veganaise and coconut cheese, avocado and lettuce served with raw green sauce. // Emparedado mexicano relleno de chorizo de legumbres con papa, servido con veganesa de ajo y queso de coco, aguacate y lechuga acompañado de salsa verde cruda.

Green curry//Curry verde

Thai style green curry made with coconut cream and ginger, served with couscous, aromatic herbs smoked mushrooms and vegetables. // Curry verde estilo thai elaborado con crema de coco y jengibre, servido con cous cous, hierbas aromáticas, setas ahumadas y verduras.

Tikka

Cauliflower-tofu tikka, marinated in coconut and house made tikka masala, served with cardamom and lemongrass infused jasmine rice, topped with toasted coconut and local cilantro Swap for- Organic free range chicken. // Coliflor-tofu tikka marinado en crema de coco y tikka masala hecho en casa, servido con arroz jazmín infusionado en cardamomo, zacate limón, acompañado de cilantro criollo y coco tostado. Cambiar por- Pollo orgánico de pastaje libre.

DESSERTS // POSTRES

Cacao blessing // Bendición de cacao

Dark chocolate whipped mousse and flambe bananas with a cinnamon twist and almond topping // Mousse de chocolate batido con bananas flameadas y un toque de canela con topping de almendras.

Blissful berries // Dicha de moras

Raspberry panna cotta, wild berries coulis topped with fresh berries and basil. // Panacota de frambuesa, coulis de moras silvestres servida con moras frescas y albahaca.

Pear and rosemary // Pera y romero

Rosemary infused pear, pear jelly, vanilla crumble, charred bosch pear. // Pera infusionada en romero, gel de pera, moronas de vainilla y pera bosch ennegrecida.

24 hours

Mac & Cheese

With vegan cheddar cheese sauce. *Contains gluten / Gluten-free option available. // Con salsa de queso cheddar vegano. *Contiene gluten / Disponible sin gluten.

Pomodoro Pasta // Pasta Pomodoro

With tomato sauce, basil, and Parmesan-style plant-based cheese. *Contains gluten / Gluten-free option available. // Con salsa de tomates, albahaca y queso tipo parmesano a base de plantas. *Contiene gluten / Disponible sin gluten.

Sliders*

One piece, homemade bun with mushroom and vegetable patty, plant – based cheddar cheese, tomato slices, lettuce, onions and pickles, served with potato wedges. *Bun and mushroom patty contains gluten. /Gluten free bun and top sirloin patty available. // Una pieza, con pan casero, carne de hongos y vegetales, queso cheddar plant-based, tomate, lechuga, cebolla y pepinillos, acompañada de papas gajo al horno. *Pan y carne de hongos contienen gluten. /Disponible pan y carne de sirloin sin gluten.

BABIES //BEBÉS

• **Apple compote with a touch of cinnamon // Compota de manzana con un toque de canela**

• **Butternut squash and carrots purée // Papilla de zanahoria con calabaza de castilla**

• **Organic Oats and honey soft porridge // Papilla de avena con miel de agave**

*These alternatives can be made Gluten Free. // *Estos platillos cuentan con opciones libres de gluten.