

BEVERAGES

BEBIDAS

COCKTAILS
CÓCTELES (120 ml)

	MXN
MARGARITA Tequila, lemon and cointreau *Tequila, limón y cointreau*	506
IK MARGARITA Tequila infusion with habanero, lemon and cointreau *Infusión de tequila con habanero, limón y cointreau*	559
BANYAN MARGARITA Tequila, cucumber, lemon and cointreau *Tequila, pepino, limón y cointreau*	559
MOJITO* Rum, lemon, mint, natural syrup and mineral water *Ron, limón, menta, jarabe natural y agua mineral*	559
PIÑA COLADA* Aged rum and piña colada mix *Ron añejo y mix de piña colada*	452
SANDS COOLER Tanqueray, ginger syrup, lemon and tonic water *Tanqueray, jarabe de jengibre, limón y agua tónica*	585
RIVIERA LEMONADE* Vodka, red berries, lemon and club soda *Vodka, frutos rojos, limón y club soda*	585
RASPBERRY GIMLET Vodka, raspberry, lime *Vodka, frambuesa, limón*	585
SPA COCKTAIL* Vodka, cucumber, lemon *Vodka, pepino, limón*	559
*Mocktail Signature Version *Versión Sin Alcohol*	336

BEER
CERVEZA (355 ml)

	MXN
Corona	213
Corona Light	213
Montejo	213
Pacífico	213
Modelo Especial	240
Negra Modelo	240
Bohemia Clara	266
Bohemia Oscura	266
Bohemia Cristal	266
Dos Equis Lager	240
Dos Equis Ambar	240
Heineken	266
Heineken (0% alcohol)	213
Amstel Ultra	266
La Mula (Cerveza de jengibre)	373
Michelada	346
Chelada	266
Ojo Rojo	399

CRAFT BEER
CERVEZA ARTESANAL (355ml)

TULUM Lager	373
PATITO IPA/Lager	373
COLIMITA Lager	373
COLIMA PIEDRA LISA SESION IPA	373
COLIMA PARAMO PALE ALE	373

SODAS
REFRESCOS(355 ml)

Coca Cola	122
Coca Cola Light	122
Coca Cola Zero	122
Fanta	122
Sprite	122
Ginger Ale	122
Fresca	122

SOFT DRINKS
BEBIDAS

Perrier (750ml)	367
Hethe (750ml)	318
Hethe Sparkling (750ml)	318
St. Pellegrino (500 ml)	318
Topo Chico (355 ml)	196
Schweppes (296 ml)	122
Cristal Sparkling	122
Red Bull	254

Total price in MXN. Vat is included. Service charge is not included.
Precio total en pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.

SPARKLING | CHAMPAGNE

	MXN	MXN
Duval Leroy Brut | Champagne | France	$ 1,070	$ 5,350
Ferrari Maximum, Blanc de Blancs | Trento | Italy	$ 650	$ 3,250
Villa Sandi Il Fresco Brut | Prosecco | Italy	$ 471	$ 2,355
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé | Champagne | Francia		$ 8,545
Veuve Clicquot Ponsardin Brut | Champagne | Francia		$ 7,058
Moët & Chandon Ice Impérial | Champagne | Francia		$ 7,824
Taittinger Brut Prestige Rosé | Champagne | Francia		$ 6,879
Taittinger Réserve Brut | Champagne | Francia		$ 5,503

WHITE | BLANCO

St. Francis, Chardonnay, Sonoma | EU	$ 546	$ 2,730
Matua, Sauvignon Blanc, Marlborough | New Zealand	$ 393	$ 1,965
Pictograma Reserva, Banyan Tree, Grenache | Ensenada	$ 436	$ 2,180
Rombauer Chardonnay 2022 | Carneros | USA		$ 6,224
William Fèvre 'Les Fourchames' 2018 | Chablis | Francia		$ 6,224
Trénel Chardonnay 2020 | Pouilly-Fuissé | Francia		$ 4,461
Louis Jadot Chardonnay 2022 | Pouilly-Fuissé | Francia		$ 4,461
Catena Zapata | Catena Alta Chardonnay 2021 | Gualtallary | Argentina		$ 4,264
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2022 | Marlborough | Nueva Zelanda		$ 4,160
Famille Bourgeois | Les Baronnes Sauvignon Blanc 2022 | Sancerre | Francia		$ 4,056
Robert Weil Tradition Riesling 2022 | Rheingau | Alemania		$ 3,681
Zuccardi | Q Chardonnay 2021 | Tupungato | Argentina		$ 3,536
Edouard Delaunay | Septembre Chardonnay 2020 | Bourgogne | Francia		$ 3,432
Henri Lurton | Chenin Blanc 2021 | Valle de Guadalupe | México		$ 2,568
Martín Códax Albariño 2022 | Rías Baixas | España		$ 2,620
Charles Smith | Kung Fu Girl Riesling 2023 | Columbia Valley | USA		$ 2,496
Pierpaolo Pecorari Pinot Grigio 2022 | Friuli Venezia Giulia | Italia		$ 2,184
Mary Taylor Sauvignon Blanc 2023 | Touraine | Francia		$ 2,080
Velante Pinot Grigio 2023 | Veneto | Italia		$ 1,965

Total price in MXN. Vat is included. Service charge is not included.
Precio total en pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.

ROSÉ | ROSADO

	MXN	MXN
Mathilde Chapoutier | Aurisso Cotes de Provence	$ 644	$ 3,220
Château D'Esclans | Whispering Angel | Côte de Provence	$ 699	$ 3,495
Pictograma Banyan Tree | Grenache | Ensenada	$ 471	$ 2,355
Casa Madero V, Valle de Parras | Coahuila	$ 424	$ 2,120

RED | TINTO

Catena Malbec, Mendoza | Argentina	$ 565	$ 2,825
Josh Cellars, Pinot Noir | California	$ 471	$ 2,355
Predator, Cabernet Sauvignon | California	$ 540	$ 2,700
Pictograma Reserva, Banyan Tree, Grenache | Ensenada	$ 471	$ 2,355
Pahlmeyer | Jayson Cabernet Sauvignon 2017 | Napa Valley | USA		$ 15,163
Silver Oak Cabernet Sauvignon 2018 | Alexander Valley | USA		$ 13,141
Stag's Leap | Artemis Cabernet Sauvignon 2020 | Napa Valley | USA		$ 11,905
Catena Zapata | Nicolás Catena Zapata 2019 | Valle de Uco | Argentina		$ 11,681
Kistler Pinot Noir 2020 | Sonoma Coast | USA		$ 10,090
Twomey Pinot Noir 2019 | Dundee Hills | USA		$ 9,204
Tempos Vega Sicilia | Alión 2019 | Ribera del Duero | España		$ 8,736
Louis Latour 2019 | Aloxe-Corton | Francia		$ 7,893
Santo Tomás | Único Gran Reserva 2020 | Valle de Santo Tomás | México		$ 7,592
E. Guigal 2018 | Châteauneuf-du-Pape | Francia		$ 5,503
Schug Pinot Noir 2021 | Sonoma Coast | USA		$ 5,200
Matetic | EQ Granite Pinot Noir 2018 | Valle de Casa Blanca | Chile		$ 4,524
Duckhorn Vineyards | Decoy Merlot 2021 | Sonoma | USA		$ 4,264
Oddero Nebbiolo 2021 | Langhe | Italia		$ 4,155
Hess Persson | Hess Select Pinot Noir 2021 | Central Coast | USA		$ 3,744
Sileni Pinot Noir 2021 | Hawke's | Nueva Zelanda		$ 2,912
Terrazas de los Ándes | Terrazas Reserva Malbec 2021 | Mendoza | Argentina		$ 2,600
Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese		$ 2,600

Total price in MXN. Vat is included. Service charge is not included.
Precio total en pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.

TEQUILA

	MXN
Patrón Silver	612
Patrón Reposado	692
Patrón Añejo	852
Don Julio Blanco	399
Don Julio Reposado	452
Don Julio Añejo	532
Don Julio 70	532
Don Julio 1942	1,144
Herradura Blanco	399
Herradura Reposado	506
Herradura Añejo	532
1800 Añejo	532
3 Generaciones Añejo	559
Maestro Dobel Diamante	452
Maestro Dobel Reposado	559
Maestro Dobel Añejo	559
Reserva de la Familia Extra Añejo	1,517
Casa Dragones Joven	2,076
Casa Dragones Añejo	1,490
Clase Azul Plata	1,198
Clase Azul Reposado	1,331
Clase Azul Ultra	13,412

GIN

Hendricks	612
London No.1	479
Tanqueray	373
Tanqueray 10	399
Bombay Sapphire	373
Beefeater	346
Gordons	346
Bulldog	399
The Botanist	559

MEZCAL

	MXN
Apalus	479
Danzantes Blanco	532
Danzantes Reposado	692
Danzantes Añejo	798
Montelobos	479
Marca Negra Espadín	532
Alipús San Andrés	506
Alipús San Baltazar	506
Alipús San Juan	506
Ojo de Tigre Blanco	479
Ojo de Tigre Reposado	612
Clase Azul Guerrero	2,395
Clase Azul Durango	2,395

VODKA

Grey Goose	479
Titos	452
Belvedere	479
Ketel One	452
Ciroc	532
Absolut Blue	346
Stolichnaya	373
Stolichnaya Elit	772

RUM

Bacardi Añejo	346
Bacardi Blanco	346
Captain Morgan	346
Flor de Caña 4 Años	346
Flor de Caña 7 Años	399
Flor de Caña 12 Años	532
Malibú	346
Havana 7	532
Zacapa 23	798

Total price in MXN. Vat is included. Service charge is not included.
Precio total en pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.

SPIRITS
DESTILADOS (60 ml)

	MXN
DIGESTIVOS	
Baileys	346
Campari	346
Frangelico	266
Sambucca Negro	346
Sambucca Vaccari	346
Dissaronno	426
Cointreau	346
Khalúa	293
Licor 43	506
Martini Rosso	426
Martini Bianco	426
Martini Extra Dry	426
Grand Marnier	426
Nixta	426
BOURBON	
Jim Beam	399
Jim Beam Black	426
Maker's Mark	452
Wild Turkey	426
COGNAC	
Hennessy Vsop	665
BRANDY	
Torres 10	373

	MXN
SCOTCH WHISKEY	
Chivas 12	346
Chivas 18	745
Johnnie Walker Red Label	399
Johnnie Walker Black Label	479
Johnnie Walker Gold Label	612
Buchanan's 12 Years	479
Buchanan's 18 Years	745
Dewars White Label	399
WHISKEY	
Jack Daniel's	399
Jack Daniel's Single Barrel	745
Gentleman Jack	532
Woodford Reserve	585
SINGLE MALT SCOTCH	
Glenfiddich 12	532
Glenfiddich 15	692
Glenfiddich 18	985
Macallan 12 Years	665

Total price in MXN. Vat is included. Service charge is not included.
Precio total en pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.



BREAKFAST
DESAYUNO

APPETIZERS | *ENTRADAS*

	MXN
ANTIOXIDANT AÇAI SMOOTHIE BOWL *(250 gr.)* Açaí pure, banana, coconut milk, blueberry, strawberry, mango, kiwi, and almonds *Puré de açaí, plátano, leche de coco, mora azul, fresa, mango, kiwi y almendras* *(N) (VG) (GF) (W)*	**544**
**DETOX MANGO AND PINEAPPLE	*DETOX MANGO PIÑA*** *(250 gr.)* Coconut milk, banana, pineapple, honey, avocado, shredded coconut, turmeric, ginger, berries and flaxseed *Leche de coco, plátano, piña, miel, aguacate, coco rallado, cúrcuma, jengibre, frutos rojos y linaza* *(W) (V) (GF)*	**449**
**SEASONAL FRUIT PLATE	*PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA*** *(450 gr.)* Pineapple, papaya, watermelon, cantaloupe and seasonal fruit *Piña, papaya, sandía, melón y fruta de temporada* *(W) (VG) (GF)*	**429**
**PANCAKES	*HOT CAKES*** *(310 gr.)* Maple syrup, berries and bacon *Miel maple, frutos rojos y tocino* *(P) (D) (E)*	**420**
**FRENCH TOAST	*PAN FRANCÉS*** *(300 gr.)* French bread caramelized in butter, caramel sauce, brown sugar and banana *Pan francés caramelizado en mantequilla, salsa de caramelo con piloncillo y plátano* *(P) (D) (E)*	**420**
**HUMMUS AVOCADO TOAST	*TOSTADA DE HUMMUS DE AGUACATE*** *(300 gr.)* White beans with avocado hummus, poached eggs, fresh avocado, fresh salad with arugula, mint, spinach, basil and sourdough bread *Hummus de alubias con aguacate, huevos pochados, aguacate fresco, ensalada fresca de arúgula, menta, espinaca, albahaca y pan de masa madre* *(E) (SG)*	**449**



(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano
(GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT. Service charge is not included.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.
We leave that to your discretion.

MAINS | *PRINCIPALES*

MXN

MAYAN OMELETTE | *OMELETTE MAYA* *(260 gr.)* **539**
Eggs (2 pcs.) with mint, chives, Edam cheese accompanied by habanero sauce and Sikil pak
Huevos (2 pzas.) con hierbabuena, cebollín y queso de bola, acompañado de salsa habanera y Sikil pak
(D) (E) (W)

EGGS MOTULEÑOS | *HUEVOS MOTULEÑOS* *(350 gr.)* **539**
Fried eggs (2 pcs.) on a crispy corn tortilla ham, beans, peas, fried plantains and roasted tomato sauce
Huevos estrellados (2 pzas.) sobre una tostada de maíz, jamón, frijoles, chícharos, plátanos fritos y salsa de tomate asada
(D) (E)

EGGS BENEDICT WITH SERRANO HAM | *HUEVOS BENEDICTINOS CON JAMÓN SERRANO* *(300 gr.)* **789**
Poached eggs on an english muffin, serrano ham and hollandaise sauce
Huevos pochados sobre muffin inglés, jamón serrano y salsa holandesa
(D) (E)

SALMON GRAVLAX EGGS BENEDICT
HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN GRAVLAX *(250 gr.)* **789**
Poached egg on a croissant roll with lemon and orange zest, salmon gravlax and hollandaise sauce
Huevo pochado sobre croissant roll con ralladura de limón y naranja, salmón gravlax y salsa holandesa
(D) (E)

EGGS ANY STYLE | *HUEVOS AL GUSTO* *(250 gr.)* **539**
Organic eggs (2 pcs.) any style with sausage and bacon
Huevos orgánicos (2 pzas.) preparados al gusto con salchicha y tocino
(P) (E) (D)

SANDS CHILAQUILES | *CHILAQUILES SANDS* *(410 gr.)* **649**
Tortilla chips with creamy mulato and guajillo chili sauce, Chihuahua cheese,
cecina beef, cilantro, onion and sour cream
Totopos con salsa cremosa de chile mulato y guajillo, queso chihuahua,
cecina de res, cilantro, cebolla y crema ácida
(SG) (D)

ENFRIJOLADAS *(350 gr.)* **569**
Corn tortillas stuffed with smoked pork bayo bean sauce with hoja santa,
Ocosingo cheese, cilantro, and sour cream.
Tortillas de maíz rellenas de carne de cerdo ahumado,
salsa de frijoles bayos con hoja santa, queso de
Ocosingo, cilantro y crema ácida
(SG) (D)

COCHINITA*(350 gr.)* **649**
Slow-cooked pork, annatto seed marination, handmade tortillas,
pickled red onions and habanero
Tradicional cochinita pibil, tortillas a mano, xni-pek y habanero
(SG) (P)



We use cage free eggs | *Usamos huevos libres de jaula*

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo
(V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten
(N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA. El cargo por servicio no está incluido. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Lo dejamos a su consideración.



BEVERAGES | *BEBIDAS*

MXN

SMOOTHIES AND JUICE BAR — **259**
SMOOTHIES Y BAR DE JUGOS *(240 ml.)*
Our experienced bartenders will surprise you with a combination of fresh ingredients. From fresh berries to a great cereal selection, find assorted ingredients in our smoothie bar
Nuestros experimentados bartenders le sorprenderán con una combinación especial de ingredientes frescos. Gran variedad de smoothies, desde frescos frutos rojos hasta un surtido de cereales en nuestro smoothie bar
(W) (GF)

JUICES | *JUGOS* *(240 ml.)* — **220**
Fresh green juice, grapefruit or orange juice
Jugo de hojas verdes, toronja o naranja
(W) (V) (GF)

THAI ICED COFFEE | *CAFÉ HELADO TAILANDÉS* *(350 ml.)* — **220**
Café helado, leche, leche condensada
(SG)





(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano
(GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT. Service charge is not included.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.
We leave that to your discretion.



VEGETARIAN MENU
MENÚ VEGETARIANO

MXN

GREEK YOGURT | *YOGURT GRIEGO* *(350 gr.)* — **449**
Greek yogurt, homemade granola, kiwi, almonds and berries
Yogur griego, granola hecha en casa, kiwi, almendras y frutos rojos
(D) (N)

ANTIOXIDANT AÇAI SMOOTHIE BOWL *(250 gr.)* — **544**
Açaí purée, banana, coconut milk, blueberry, strawberry, mango, kiwi, and almonds
Puré de açaí, plátano, leche de coco, mora azul, fresa, mango, kiwi y almendras
(N) (VG)

TETELA *(300 gr.)* — **539**
Corn dough with baby beans stuffed with squash blossom, red pipián sauce, Mexican wild greens salad and requesón cheese
Masa de maíz con xpelón, rellena de flor de calabaza guisada, pipián rojo, quelites y requesón
(D) (V) (GF)

CHILAQUILES *(350 gr.)* — **499**
Tortilla chips, green sauce or red sauce, cilantro, onion, sour cream and cotija cheese
Tortilla de maíz, salsa verde o salsa roja, cilantro, cebolla, crema ácida y queso cotija
(SG) (D)

HEALTHY TOAST | *TOSTADA SALUDABLE* *(300 gr.)* — **519**
Sourdough bread, beet hummus, avocado, microgreens
Tostada de pan de masa madre, hummus de betabel, aguacate y brotes
(W) (VG)



(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo
(V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten
(N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA. El cargo por servicio no está incluido. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Lo dejamos a su consideración.

LUNCH
ALMUERZO



APPETIZERS | *ENTRADAS*

MXN

GUACAMOLE *(150 gr.)* — 441
Traditional guacamole with pico de gallo and tortilla chips
Guacamole tradicional con pico de gallo y totopos
(SG)

NACHOS *(250 gr.)* — 499
Cheddar cheese sauce, guacamole, pico de gallo and beans
Salsa de queso cheddar, guacamole, pico de gallo y frijoles
With chicken | *Con pollo* — 599
With skirt steak | *Con arrachera* — 699
With shrimp | *Con camarón* — 629
(D)

FISH TACO | *TACO DE PESCADO* *(120 gr.)* — 369
Fish taco, chipotle mayonnaise and fermented cabbage
Taco de pescado, mayonesa chipotle y col fermentada
(D) (GF)

BEEF PICAÑA TACO | *TACO DE PICAÑA DE RES* *(120 gr.)* — 369
Thin slices of picaña, macha chili oil, roasted pineapple cream, fresh cucumber and caramelized onion
Taco de picaña de res, aceite de salsa macha, crema de piña rostizada, pepino fresco y cebolla caramelizada
(D) (GF)

QUESADILLAS *(280 gr.)*
Flour tortilla, cheese, guacamole, pico de gallo and sour cream
Tortilla de harina, queso, guacamole, pico de gallo y crema ácida
With chicken | *Con pollo* — 567
With beef | *Con res* — 672
(D)

POKEBOWL *(260 gr.)*
Sushi rice, carrot, cucumber, corn, edamame, wakame seaweed, ponzu sauce, chipotle mayonnaise, taro chips and your choice of:
Salmon, tuna or shrimp — 619
Chicken (100 gr.) — 599
Tofu (130 gr.) — 499

Arroz de sushi, zanahoria, pepino, elote, edamame, alga wakame, salsa ponzu, mayonesa chipotle, chips de taro y su elección de:
Salmón, atún o camarón — 619
Pollo (100 gr.) — 599
Tofu (130 gr.) — 499
(SG) (W) (E)



CHICKEN WINGS | *ALITAS* *(270 gr.) (6 pzas.)* — 619
Fried chicken wings, mango passion fruit and habanero sauce, ranch dressing and grilled pineapple
Alitas de pollo fritas, salsa de mango, maracuyá y habanero, aderezo ranch y piña rostizada.
(E)

Local Product I Producto Local

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano
(VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT. Service charge is not included.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness. We leave that to your discretion.

SUSHI & CEVICHE

MXN

CALIFORNIA *(210 gr.)* — **554**
Shrimp, cucumber, avocado and massago
Camarón, pepino, aguacate y massago
(W) (GF)

SPICY TUNA | *ATÚN PICANTE* *(230 gr.)* — **554**
Spicy and fresh tuna, sriracha sauce, sesame oil and chipotle dressing, avocado
Atún picante, salsa sriracha, aceite de ajonjolí y aderezo chipotle, aguacate, atún fresco
(W) (GF)

CRAB ROLL | *ROL DE CANGREJO* *(230 gr.)* — **599**
Roll stuffed with fried crab, poblano pepper tampico and sesame seeds on top
Rollo relleno de cangrejo frito, tampico de chile poblano y semillas de ajonjolí por fuera.
(W) (GF) (SH) (D)

RED AGUACHILE WITH SHRIMP — **499**
AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN *(250 gr.)*
Pickled shrimp in red aguachile sauce, red onion, cucumber and avocado
Camarón encurtido en salsa de aguachile rojo, cebolla morada, pepino y aguacate
(SG) (SF)

CEVICHE *(220 gr.)* — **849**
Catch of the day, lemon, tomato, onion and cilantro
Pesca del día, limón, jitomate, cebolla y cilantro
(GF)



SALADS & SANDWICH

CAESAR | *CÉSAR* *(180 gr.)* — **648**
Romaine lettuce hearts with Caesar dressing, croutons and parmesan cheese
Lechuga romana, aderezo césar, crotones, queso parmesano
With chicken | *Con pollo* — **691**
With flank steak | *Con arrachera* — **799**
With shrimp | *Con camarón* — **756**
(D) (E)

QUINOA VEGETABLE SALAD — **626**
ENSALADA DE VEGETALES CON QUINOA *(210 gr.)*
Seasonal organic vegetables, quinoa, sundried tomatoes vinaigrette, jocoque cheese, sourdough bread and spicy green mix
Mezcla de vegetales orgánicos, quinoa, vinagreta de tomates deshidratados, queso jocoque, pan de masa madre y mezcla de hojas picantes
(SG) (W) (VG)

BREADED CHICKEN SANDWICH — **599**
SÁNDWICH DE POLLO EMPANIZADO *(320 gr.)*
Breaded Chicken, potato and carrot salad with mayonnaise and mustard, spicy pea mash and fresh salad
Pollo empanizado, ensalada de papa y zanahoria con mayonesa y mostaza, puré de chícharo picante y ensalada fresca
(E) (D)

CHEESE BURGER | *HAMBURGUESA CON QUESO* *(360 gr.)* — **799**
Black Angus beef burger, lettuce, tomato, pickles, french fries and Cheddar cheese
Carne Black Angus, tomate, lechuga, pepinillos, papas fritas y queso Cheddar
(SG) (D)



Local Product | Producto Local

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo
(V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten
(N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA. El cargo por servicio no está incluido. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Lo dejamos a su consideración.



PIZZAS

MXN

MARGARITA *(460 gr.) (1 pza.)* — 609
Dehydrated tomatoes, mozzarella cheese and basil
Tomates deshidratados, queso mozzarella y albahaca
(D) (V)

MEDITERRÁNEA *(490 gr.) (1 pza.)* — 799
Tomato, arugula, burrata and prosciutto
Tomate, arúgula, burrata y prosciutto
(D)

CALZONE *(360 gr.) (1 pza.)* — 599
Sourdough calzone, cold cuts, three–cheese blend and arugula salad
Calzone de masa madre con carnes frías, mezcla de tres quesos y ensalada de arúgula
(D)

VEGETARIAN | *VEGETARIANO*

PLANTAIN SUSHI *(210 gr.)* — 369
Marinated rice, cream cheese, Japanese cucumber and roasted carrot
Arroz marinado, queso crema, pepinos japoneses y zanahoria rostizada
(W) (GF) (D)

NACHOS *(250 gr.)* — 499
Cheddar cheese sauce, guacamole, pico de gallo and beans
Salsa de queso cheddar, guacamole, pico de gallo y frijoles
(D) (V)

QUINOA VEGETABLE SALAD — 626
ENSALADA DE VEGETALES CON QUINOA *(210 gr.)*
Seasonal organic vegetables, quinoa, sundried tomato vinaigrette, jocoque cheese, sourdough bread and spicy green mix
Mezcla de vegetales orgánicos, quinoa, vinagreta de tomates deshidratados, queso jocoque, pan de masa madre y mezcla de hojas picantes
(SG) (W) (VG)

POKEBOWL *(260 gr.)* — 499
Sushi rice, carrot, cucumber, corn, edamame, wakame seaweed, ponzu sauce, chipotle mayonnaise, tekka, taro chips and tofu
Arroz de sushi, zanahoria, pepino, elote, edamame, alga wakame, salsa ponzu, mayonesa chipotle, tekka, chips de taro y tofu
(SG) (VG) (W) (E)



PIZZA *(460 gr.) (1 pza.)* — 599
Sautéed wild mushrooms and truffle oil
Hongos silvestres salteados y aceite de trufa
(D) (V)

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano
(GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT. Service charge is not included.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness. We leave that to your discretion.



DESSERTS | *POSTRES*

MXN

ENSALADA DE FRUTAS SANDS — 399
SANDS FRUIT SALAD *(310 gr.)*
Watermelon with mint tea, melon with lemongrass, pineapple with passion fruit and coconut sorbet
Sandía con té de menta, melón con lemongrass, piña con maracuyá y sorbete de coco
(W) (VG)

BROWNIE *(180 gr.) (1 pza.)* — 399
Three chocolate brownie, chocolate crunch and vanilla ice cream
Brownie de tres chocolates, crujiente de chocolate y helado de vainilla
(D) (E)

PASTEL DE HELADO NAPOLITANO *(250 gr.) (1 pza.)* — 399
Chocolate cake, chocolate, vanilla, and strawberry ice cream, topped with chocolate sauce and caramelized walnuts
Bizcocho de chocolate, helados de chocolate, vainilla y fresa, bañado en salsa de chocolate y nueces caramelizadas
(D) (E) (N)

ICE CREAM — 399
HELADOS *(140 gr.) (2 scoops.)*
Chocolate, strawberry and vanilla
Chocolate, fresa y vainilla
(D) (E)

SORBETS — 399
SORBETES *(140 gr.) (2 scoops.)*
Coconut, berries or mango
Coco, frutos rojos o mango
(W) (VG)

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo
(V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten
(N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA. El cargo por servicio no está incluido. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Lo dejamos a su consideración.





DINNER
CENA

APPETIZERS | *ENTRADAS*

MXN

TOSTADA *(1 PCS. / 1 PZA.) (190 gr.)* — 609
Catch of the day, macha sauce mayonnaise, avocado,
cabbage, cucumber and coriander
Pesca del día, mayonesa de salsa macha, aguacate, col, pepino y cilantro
(W) (GF)

LOBSTER TACOS — 819
TACOS DE LANGOSTA *(2 PCS. / 2 PZAS.) (170 gr.)*
Flour tortillas, sauce of three dry chilies, garlic, butter,
creamy Mexican style rice and whole bayo beans
Tortillas de harina, adobo de chiles secos, ajo, mantequilla,
arroz cremoso estilo mexicano y frijoles bayo enteros
(SG) (SH) (GF)

SEAFOOD PLATTER — 1,365
BANDEJA DE MARISCOS
Prawns, chocolate clams, shrimps, oysters, shallot mignonette,
thousand islands dressing, cocktail sauce and Tabasco sauce (2pcs. each)
Langostinos, almejas chocolatas, camarones, ostiones,
mignonette de chalote, aderezo mil islas, salsa coctelera y salsa Tabasco (2 pzas. c/u)
(SH) (GF)

RAW TUNA — 735
CRUDO DE ATÚN *(160 gr.)*
Marinated tuna in “martajada” sauce, roasted tortilla, habanero chili,
soy sauce, cucumber, onion and coriander
Atún marinado en salsa martajada, tortilla tatemada, chile habanero,
salsa de soya, pepino, cebolla y cilantro
(W)

SOUP | *SOPA*

SHRIMP BROTH | *CALDO DE CAMARÓN* *(220 gr.)* — 672
Shrimp, carrot, baby potato, onion and coriander leaves,
accompanied by a Veracruz-style shrimp broth
Camarón, zanahoria, papa cambray, cebolla y hojas de cilantro,
acompañado de un caldo de camarón estilo Veracruz
(SH)

SALADS | *ENSALADAS*

ICEBERG SALAD | *ENSALADA ICEBERG* *(300 gr.)* — 648
Grilled iceberg lettuce, blue cheese dressing, bacon, tomato and butter croutons
Lechuga iceberg a la parrilla, aderezo de queso azul, tocino, tomate y crotones de mantequilla
(D) (P)

QUINOA SALAD | *ENSALADA DE QUINOA* *(320 gr.)* — 626
Beetroot, jocoque, arugula and balsamic reduction
Ensalada de betabel, jocoque, arúgula y reducción de balsámico
(W) (D)

Local Product | Producto Local

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano
(VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH)

All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT. Service charge is not included.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness. We leave that to your discretion.

MAINS | *PRINCIPALES*

MXN

CORNISH 1,188
POLLO DE LECHE *(230 gr.)*
Chicken marinated with sauce of three dry chilies and grilled vegetables
Pollo de leche marinado en adobo de chiles secos y vegetales a la parrilla

BEEF TENDERLOIN 3,672
FILETE DE RES *(300 gr.)*
Beef fillet, local black sauce, vegetables and potatoes
Filete de res, recado negro local, vegetales y papas
(W) (GF)

SEAFOOD TLAYUDA | *TLAYUDA DE MARISCOS* *(1 PCS. / 1 PZA.) (200 gr.)* 1,836
Traditional Oaxaqueña tortilla, refried beans, roasted sauce, cheese, octopus, shrimp and avocado
Tradicional tortilla oaxaqueña, frijoles refritos, salsa tatemada, queso de hebra, pulpo, camarón y aguacate
(D) (W)

VEGETARIAN | *VEGETARIANO*

TAMAL *(1 PCS. / 1 PZA.) (200 gr.)* 475
Oaxaca–style corn dough tamal stuffed with cheese and purslane in green sauce
Tamal de masa de maíz estilo Oaxaca relleno de queso y verdolagas en salsa verde
(V) (D) (GF)

COLIFLOR *(1 PCS. / 1 PZA.) (260 gr.)* 518
Roasted cauliflower, pepper purée with almonds and balsamic reduction
Coliflor rostizada, puré de pimiento con almendra y reducción de balsámico
(V) (N)

SOPE *(2 PCS. / 2 PZA.) (250 gr.)* 475
Corn dough, refried beans, Mexican style squash, “quelites”, green sauce, lettuce, sour cream and cotija cheese
Masa de maíz, frijoles refritos, calabazas a la mexicana, quelites, salsa verde, lechuga, crema y queso cotija
(V) (D)

FROM THE GRILL | *DE LA PARRILLA*

SALMON | *SALMÓN* *(300 gr.)* 1,404
TUNA | *ATÚN* *(300 gr.)* 1,404
CATCH OF THE DAY | *PESCA DEL DÍA* *(300 gr.)* 1,620
(W)

SAUCES | *SALSAS* *(2 oz.) (35 gr.)*
“Mojo de ajo”, adobo or white wine
Mojo de ajo, adobo o vino blanco

Local Product | Producto Local

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano
(VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA. El cargo por servicio no está incluido.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Lo dejamos a su consideración.

SEAFOOD MARKET BY SANDS

CATCH OF THE DAY
PESCA DEL DÍA

	MXN
Hiramasa | *Kampachi* (Per kilo | Por kilo)	2,484
Fillet | Filete (W) (GF)	1,944
Seabass | *Róbalo* (Per kilo | Por kilo)	2,052
Fillet | Filete (W) (GF)	1,620
Grouper | *Mero* (Per kilo | Por kilo)	2,052
Fillet | Filete (W) (GF)	1,620
Hogfish | *Boquinete* (Per kilo | Por kilo)	2,052
Fillet | Filete (W) (GF)	1,620
Snapper | *Pargo* (Per kilo | Por kilo)	2,160
Fillet | Filete (W) (GF)	1,620
Red Snapper | *Huachinango* (Per kilo | Por kilo) (W) (GF)	2,052
Caribbean Lobster | *Langosta caribeña* (Per kilo | Por kilo) (W) (GF) (SH)	6,480
Octopus | *Pulpo (Per kilo | Por kilo)* (W) (GF)	1,404
Prawns | *Langostino* (Per kilo | Por kilo) (W) (GF) (SH)	3,132
Chocolate clam | *Almeja chocolata* | (W) (GF) *(per pc. | por pza.)*	302
Queen clam | *Almeja reina* | (W) (GF) *(per pc. | por pza.)*	389
Oysters | *Ostiones* | (W) (GF) *(per pc. | por pza.)*	302

SIDES *(220 gr.)*
GUARNICIONES

	MXN
Mashed potatoes *Puré de papa* (D) (V)	410
Roasted carrot *Zanahorias rostizadas* (W) (V)	410
Grilled vegetables *Vegetales a la parrilla* (W) (V)	410
French fries *Papas fritas* (V)	410
Lime risotto *Risotto de limón* (D) (V)	410

PREPARATION | *PREPARACIÓN*
Ceviche, grill or fried
Ceviche, grill o frito

SAUCES | *SALSAS* *(2 oz.)*
"Mojo de ajo", adobo or white wine
Mojo de ajo, adobo o vino blanco

DESSERTS | *POSTRES*

CHURROS *(5 PCS. / 5 PZAS.) (160 gr.)* — 410
Powdered with sugar, cinnamon and chocolate sauce
Espolvoreado con azúcar, canela y salsa de chocolate
(D)

CHOCOLATE CAKE
PASTEL DE CHOCOLATE *(1 PCS. / 1 PZA.) (260 gr.)* — 410
Traditional chocolate cake stuffed with berries compote
Tradicional pastel de chocolate relleno de compota de frutos rojos
(D) (N)

CARROT CAKE
PASTEL DE ZANAHORIA *(1 PCS. / 1 PZA.) (220 gr.)* — 410
Carrot and spice cake, cream cheese and vanilla frosting
Bizcocho de zanahoria y especias, betún de queso crema y vainilla
(D) (E)

LA PERA *(1 PCS. / 1 PZA.) (170 gr.)* — 410
Green tea mousse, pear compote, spiced financier and lemon ice cream
Mousse de té verde, compota de pera, financier de especias
y helado de crema de limón
(D)

ICE CREAM — 399
HELADOS *(2 scoops) (140 gr.)*
Chocolate, strawberry or vanilla
Chocolate, fresa o vainilla
(D) (E)

SORBETS — 399
SORBETES *(2 scoops) (140 gr.)*
Coconut, berries or mango
Coco, frutos rojos o mango
(W)

Local Product I Producto Local Sustainable Seafood I Pesca Sostenible

(SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos(P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano
(VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH)

All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT. Service charge is not included.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness. We leave that to your discretion.