



*Nominado como la mejor experiencia culinaria  
Nominated as the best culinary experience*

*La cocina mexicana contemporanea se caracteriza por su gran variedad de platillos y recetas, así como por la complejidad de su elaboración. Es reconocida por sus sabores distintivos y sofisticados con gran condimentación.*

*Contemporary Mexican cuisine is characterized by its great variety of dishes and recipes, as well as the complexity of its preparation.*

*It is renowned for its distinctive and sophisticated great flavors.*

**Entradas Frías**  
**Cold Appetizers**



**Kampachi**

**\$220**

Kampachi , salicornia, adobo de jamaica, tuile de tinta de calamar, alioli y brotes

**Kampachi**

*Kampachi, salicornia, jamaica marinade, squid ink tuile, aioli and sprouts*



**Ceviche macho a la Parrilla**

**\$220**

Chilaca a la Parrilla rellena de ceviche de camarón estilo Sinaloa, pepino, tomate, manzana verde, puré de aguacate y quebradas de maíz

**Grilled Ceviche Macho**

*Grilled chilaca stuffed with shrimp ceviche is prepared Sinaloa-Style, cucumber, tomato, green apple, avocado puree and crunchy corn tortilla*

**Aguacate Relleno (invertido)**

**\$245**

Encostrado de tierra mexicana, relleno de ensalada de camarón, langosta y carne de cangrejo, cebolla y un toque de chile jalapeño, micro brotes de rábano morado, chicharrón de pescado, vinagreta de limón

**Stuffed Avocado (inverted)**

*Crusted with Mexican ground, stuffed with shrimp salad, lobster and crab meat, onion and a touch of jalapeño pepper, microgreens of purple radish, fish crackling and lemon vinaigrette*



**Carpaccio de res en chile pasilla**

**\$260**

Montado sobre tostada tlayuda, con pesto de chile pasilla, lascas de parmesano, pimienta roja, puré de aguacate, chile serrano y cilantro

**Beef carpaccio on pasilla pepper pesto**

Carpaccio on tlayuda toast, with pasilla pepper pesto, parmesan flakes, red pepper, avocado puree, serrano pepper and coriander



Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos

Consuming raw or undercooked food, increase your risk of foodborne illness



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All Prices in Mexican pesos, tax is included.*

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterias o Spa. Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.



**Entradas Calientes**  
**Hot Appetizers**

**Espárragos al Sartén** **\$240**

*Con salsa de betabel asado, espinaca, emulsión de queso de cabra, y almendra tostada*

**Grilled Asparagus**

*With roasted beet sauce, spinach, goat cheese emulsion and toasted almonds*

**Callos Esquites** **\$290**

*Sellados en costra de chiles secos, montados sobre tradicional ésquite de elote asado, con epazote frito, queso Cotija y aceite de chile morita*

**Scallops with Esquite**

*Sealed in crust of dried peppers, mounted on traditional roasted corn esquite, with fried epazote, Cotija cheese and morita pepper oil*

**Trilogia de Tacos (3 pzas.)** **\$260**

*Taco Villamelón: Cecina de Yecapixtla, chicharrón y chorizo revolcado en una salsa de chile guajillo tatemada con cremoso de aguacate.*

*Taco de Cochinita Pibil: Tradicional cochinita pibil, espuma de piña y cebolla morada con habanero.*

*Taco Baja Urbano: Tortilla azul, chorizo, camarón tempura, mermelada de cebolla, alioli de mostaza y rábano.*

**Trilogy Tacos (3 pieces.)**

*Villamelón Taco: Cecina of Yecapixtla, chicharron and chorizo rolled in guajillo pepper tatemada sauce with creamy avocado.*

*Cochinita Pibil Taco: Traditional cochinita pibil, pineapple foam and red onion with habanero pepper.*

*Baja Urbano Taco: Blue corn tortilla, chorizo, tempura shrimp, onion jam, mustard alioli and radish.*

**Taco Baja Urbano (3 pzas.)** **\$260**

*Tortilla azul, chorizo, camarón tempura, mermelada de cebolla, alioli de mostaza y rabano*

**Urban Baja Taco (3 pieces.)**

*Blue corn tortilla, chorizo, tempura shrimp, onion jam, mustard alioli and radish*

**\*Galardonado como El Mejor Taco \*Awarded as The Best Taco**



**Ensaladas**  
**Salads**

**Ensalada César**

*Con lechuga romana, aderezo César, tomate cherry y queso parmesano*

*Natural* **\$190**

*Con pollo parrilla* **\$230**



*Con camarón parrilla* **\$285**

*Con langosta* **\$550**

**Caesar Salad**

*With lettuce, Caesar dressing, cherry tomato and parmesan cheese*

*Natural* **\$190**

*with grilled chicken* **\$230**



*with grilled shrimp* **\$285**

*with grilled lobster* **\$550**



Subject to \$20 usd. extra per person to your mealpackage  
Sujeto a \$20 usd. extra por persona a su paquete de alimentos

**Ensalada 12 Tribes** **\$245**

*Lechugas mixtas, endivia, crotón de pan rustico mexicano hecho en casa a la parrilla, gratinado con una crema de chile toreado, queso de cabra en costra de polvo de arándano y vinagreta de Jamaica con balsámico*

**12 Tribes Salad**

*Mixed lettuces, endives, grilled homemade mexican crouton, grated with a cream of toreado peppers, goat cheese in a crust of cranberry powder and Jamaica vinaigrette with balsamic*



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All Prices in mexican pesos, tax is included.*

**Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterias o Spa Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.**



**Sopas y Cremas**  
**Soups and creams**

**Sopa de Tortilla** **\$195**

*Julianas de tortilla frita, chicharrón, aguacate, crema agria, chile guajillo, cilantro y queso fresco*

**Tortilla Soup**

*Fried tortilla julienne, pork rinds, avocado, sour cream, guajillo pepper, coriander and fresh cheese*

**Crema Tomate ahumado** **\$180**

*Cangrejo de concha suave frito, arugula, polvo de cebolla y chile*

**Smoked Tomato Cream sauce**

*Fried Soft-Shell Crab, arugula, onion powder and pepper*

**Bisque de Langosta** **\$220**

*Tapa de hojaldre con ajonjolí y queso parmesano*

**Lobster Bisque**

*Top of puff pastry with sesame and parmesan cheese*

**Platos Principales**

**Main courses**

**Pescados y Mariscos**

**Fish and Seafood**

**Pulpo Jocoque** **\$340**

*Tentáculos de pulpo crujiente, cremoso de Jocoque con cebollin y chiltepín, tierra de maíz con chorizo y cítrico, puré de chile morita y aceite verde*

**Jocoque Octopus**

*Crispy Octopus Tentacles, creamy of Jocoque with chives and chiltepin, corn with chorizo and citrus, morita pepper purée and green oil*

**Cabrilla, manzana y Habanero** **\$320**

*Salsa de manzana con habanero, puré de coliflor, aguacate y chicharrón de arroz, polvo verde*

**Seabass, apple and Habanero pepper**

*Apple sauce with habanero, mashed cauliflower, avocado and rice cracklings, green powder*

**Cochinita Pibil Mar y Tierra** **\$360**

*Cochinita pibil de puerco estilo yucateco, con camarón jumbo, xnipec, espuma de piña y salsa verde cruda*

**Cochinita Surf & Turf**

*Cochinita Pibil (Yucatán-Style Pork) with jumbo shrimp, xnipec, pineapple foam and raw green sauce*

**Langosta a la Veracruzana(10 oz.)** **\$850**

*Jardín de quinoas, vegetales orgánicos salteada con mantequilla de albahaca*

**Veracruzana Style Lobster(10 oz.)**

*Garden of quinoas, organic vegetables sautéed with butter from albahaca*



Subject to \$20 usd. extra per person to your mealpackage  
Sujeto a \$20 usd. extra por persona a su paquete de alimentos



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.  
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

*Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterias o Spa  
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.*



**Carnes**  
**Meats**

**Arrachera Marinada (10 oz.)** **\$430**

*Con pure de papa, ensalada tibia de elote con tomate cherry y crujientes de camote*

**Marinated Flank steak (10 oz.)**

*With mashed potatoes with garlic, warm corn salad with cherry tomatoes and sweet potato crisps*



**Filete de arrachera (10 oz.)** **\$550**

*Con una salsa rustica al molcajete, flores de calabaza frescas y papas asadas*

**Flat iron steak (10 oz.)**

*Mexican Molcajete Sauce fresh pumpkin flowers and roasted potatoes*



**Rib Eye (10 oz.)** **\$680**

*Salsa de pimienta, espárragos y coliflores rostizadas*

**Rib Eye (10 oz.)**

*Pepper sauce, asparagus and roasted cauliflowers*



**Filete Mignon en Reducción de Shitake (8 oz.)** **\$850**

*Guarnición de col de napa, rellena de papa, queso azul, frutos secos, tomillo y tocino*

**Filet Mignon in Shitake Reduction (8 oz.)**

*Garnish of napa cabbage, stuffed with potato, blue cheese, dried fruit, thyme and bacon*



Subject to \$20 usd. extra per person to your mealpackage

Sujeto a \$20 usd. extra por persona a su paquete de alimentos

**“México lindo y Querido”**

**Sabores de nuestra tierra**

**Flavors from our land**

**Pollo en Mole Negro** **\$360**

*Puré de plátano macho asado al carbón, verdolagas y chayote*

**Black Mole Chicken**

*Mashed plantain roasted with coal, purslane and vegetable pear*

**Platón Mexicano** **\$460**

*Con chile relleno de queso fresco regional, enchilada de pollo, arrachera, quesadilla, frijoles negros refritos, arroz y guacamole*

**Mexican Platter**

*With stuffed peppers (regional cheese) chicken enchilada, flank steak, quesadilla,*

*refried black beans, rice and guacamole*



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.  
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

*Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterias o Spa  
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.*



**Postres**  
**Desserts**

<b>Jericalla</b> <i>Conocida como mexican Creme Brulee, azúcar quemada, fresas y frutos rojos</i> <b>Jericalla</b> <i>Known as Mexican Creme Brulee, burnt sugar, strawberries and red fruits</i>	<b>\$160</b>
<b>Churros tradicionales</b> <i>Salsa de chocolate y helado de vainilla</i> <b>Tradicional Churros</b> <i>Chocolate sauce y vanilla ice cream</i>	<b>\$160</b>
<b>Crepas de Nutela</b> <i>Helado de coco y almendras tostadas</i> <b>Nutella crepes</b> <i>Coconut ice cream and toasted almonds</i>	<b>\$160</b>
<b>Mousse de chocolate Café Español</b> <i>Helado de pistache y esponja de mole</i> <b>Chocolate mousse</b> <i>Pistachio ice cream and mole sponge</i>	<b>\$160</b>
<b>Café Español</b> <i>Cafe con esencia de brandy licor de cafe y helado de vainilla</i> <b>Spanish coffee</b> <i>Coffee with essence of brandy coffee liqueur and vanilla ice cream</i>	<b>\$260</b>
<b>Café mexicano</b> <i>Con notas de tequila ,licor de café, crema batida</i> <b>Mexican coffee</b> <i>With notes of tequila, coffee liqueur, whipped cream</i>	<b>\$260</b>
<b>Crepas Suzette</b> <i>Flambeadas al brandy, con salsa de naranja mantequilla y helado de su preferencia</i> <b>Crepas Suzette</b> <i>Flambéed with brandy, with butter orange sauce and ice cream of your choice</i>	<b>\$280</b>
<b>Banana Split</b> <i>Plátanos flameados, con salsa especialidad de la casa , fresas, cerezas y helado de dos sabores</i> <b>Banana split</b> <i>Flamed bananas, with house specialty sauce, strawberries, cherries and two-flavored ice cream</i>	<b>\$280</b>
<b>Banana flameadas ( 12 tribus )</b> <i>Plátanos flameados , ron oscuro extracto de naranja y frutos rojos</i> <b>Flamed banana (12 tribes)</b> <i>Flamed bananas, dark rum, orange extract and red berries</i>	<b>\$200</b>



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.  
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

*Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterias o Spa  
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.*



**“The Exceptional Tea Experience”  
“La Excepcional Experiencia del Té”**

**Hot Tea  
Té Caliente  
\$95.00 pesos**

**GREEN TEA MANGO PEACH**

*Our peach tea is made from superior green tea leaves blended with cooling peppermint leaves, the heady nectar of mangos and the lush, succulent sweet taste of peach for a sunny indulgent cup.*



**JASMINE GREEN TEA**

*Exceptional Yin Hao green tea is married with intoxicatingly fragrant jasmine tea blossoms. The scenting of the tea is a meticulous process taking several days, resulting in an exquisite cup of sublime, sweet flavor.*



**RASPBERRY NECTAR**

*The sweet juicy taste of garden-ripe raspberries is beautifully blended with a flowering of tropical hibiscus petals in this raspberry tea.*



**CHAMOMILE CITRUS TEA**

*A relaxing and rejuvenating blend of sun golden Egyptian chamomile blossoms and rose hips, balanced with meadow-sweet scents of lemongrass and mint. A delicate and soothing infusion for a delightful chamomile tea*



**EARL GREY TEA**

*A symphony of robust Assam leaves with a light liquoring of cold-pressed, Italian Bergamot citrus. Our blend of this classic tea has been carefully crafted to define how an Earl Grey should taste. Deeply aromatic with a bold flavor*



**BOMBAY CHAI TEA**

*Deliciously aromatic and flavorful blend of black tea and spices found in a traditional Indian masala chai; cardamom, ginger, clove, cinnamon and a hint of anise.*



**TÉ VERDE MANGO DURAZNO**

Nuestro té del durazno se hace de las hojas verdes superiores del té, mezclado con las hojas de la hierbabuena refrescante, el néctar embriagador de mangos y el gusto dulce exuberantes, succulentas del durazno para una taza indulgente soleada.

**TÉ VERDE DE JAZMÍN**

El té verde excepcional de Yin Hao se casa con los florecimientos embriagadores fragantes del té del jazmín. El aroma del té es un proceso meticuloso que lleva varios días, dando como resultado una exquisita taza de sabor sublime y dulce.

**NÉCTAR DE FRAMBUESA**

El sabor dulce y jugoso de las frambuesas maduras en el jardín está bellamente mezclado con una floración de pétalos de hibisco tropical en este té de frambuesa. Deliciosa taza.

**TÉ CITRICO DE MANZANILLA**

Té de cítricos. una mezcla relajante y rejuenecedor de sol de oro egipcio flores de manzanilla y las caderas de color rosa. equilibrado con aromas de Prado dulce de hierba de limón y menta. Una infusión delicada y calmante para un delicioso té de manzanilla.

**TÉ EARL GREY**

Una sinfonía de robustas hojas de Assam con un licor ligero de cítricos de Bergamota italianos prensados en frío. Nuestra mezcla de este clásico té ha sido cuidadosamente elaborada para definir cómo un Earl Grey debe probar. Profundamente aromático con un sabor audaz.

**TÉ DE BOMBAY CHAI**

Deliciosamente aromática y sabrosa mezcla de té negro y especias se encuentra en un tradicional masala chai indio; Cardamomo, jengibre, clavo de olor, canela y un toque de anís.



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.  
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

**Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterías o Spa  
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.**

**\$1,200**

**Menú degustación con maridaje**  
*Wine pairing tasting menú*

*Entrada*  
**Appetizer**

**Crudo de kampachi, salicornia y adobo de Jamaica.**  
*Raw of kampachi, salicornia and marinade of Jamaica.*

o

**Tlayuda con carpaccio de res.**  
*Beef carpaccio tlayuda.*

o

**Ceviche macho a la parrilla.**  
*Grilled Ceviche macho.*



**Tetela de marlín ahumado.**  
*Smoked marlín tetela.*

o

**Callo garra de león, esquite y epazote frito.**  
*Scallop with esquite and fried epazote.*

o

**Taco Urbano baja, maíz azul, camarón, chorizo argentino y mermelada de cebolla.**  
*Urbano baja Taco, blue corn, shrimp, sausage and onion marmalade.*



**Cabrilla, salsa de manzana, puré de coliflor, aguacate.**  
*Cabrilla, apple sauce, mashed cauliflower, avocado.*

o

**Crema de Tomate ahumado, cangrejo de concha suave frito.**  
*Smoked tomato cream, fried soft shell crab.*

o

**Pulpo Jocoque tierra de maíz con chorizo, pure de chile morita.**  
*Jocoque octopus, corn land with mexican sausage, mashed morita chile.*



**Mole negro, pollo, verdolagas y chayote.**  
*Black mole, chicken, verdolagas and chayote.*

o

**Flat Iron, salsa martajada, flores de calabaza y papas asadas.**  
*Flat Iron, sautéed sauce, pumpkin flowers and roasted potatoes.*

o

**Cochinita mar y tierra, con camarón jumbo, xnipec, espuma de piña y salsa verde cruda.**  
*Cochinita surf & turf, with jumbo shrimp, xnipec, pineapple foam and raw green sauce.*



**Mousse de chocolate, helado de pistache y esponja de mole.**  
*Chocolate mousse, pistachio ice cream and mole sponge.*

o

**Jericalla Conocida como mexican creme brulee, azúcar quemada, fresas y frutos rojos.**  
*Jericalla Known as Mexican creme brulee, burnt sugar, strawberries and red berries.*

o

**Churros Tradicionales Salsa de chocolate, helados de vainilla.**  
*Traditional Churros Chocolate sauce, vanilla ice cream.*



Subject to \$40 usd. extra per person to your mealpackage  
*Sujeto a \$40 usd. extra por persona a su paquete de alimentos*



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.*  
*All Prices in mexican pesos, tax is included.*

*Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterias o Spa*  
*Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.*