



"Tù, árbol de cáscara naranja,
estará al lado de tu hermana de fibra gruesa,
porque donde Chechén haga el mal,
estarás, Chacáh, para reparar su maldad".
(Fragmento del poema Chechén y Chaká,



*"You, tree of orange skin,
shall be next to your sister of thick fiber,
because where Chechén does wrong,
you'll be there, Chacáh, to repair his evil."*
(Extract of the poem Chechén and Chaká,

LA LEYENDA DE KINICH Y TIZIC

La península de Yucatán está llena de historias y leyendas que nos permiten conocer un poco más de esta rica cultura. En esta región, existen dos árboles bastante conocidos; un árbol venenoso, el chechén, y otro que por el contrario tiene múltiples beneficios y propiedades medicinales, el chaká.

Cuenta la leyenda que Kinich y Tizic eran dos príncipes mayas, con fuerza y habilidades extraordinarias y conocidos como los mejores guerreros de todos los tiempos, pero de temperamentos opuestos como la tierra y el agua. Kinich –el más joven de los dos– era gentil y cálido como el sol, bondadoso y respetado por todo el pueblo. Su hermano Tizic, en cambio, era arrogante, despiadado y temido por todos.

Un día, una joven de extraordinaria belleza llamada Nicté-Ha conquistó a los dos hermanos con su dulce sonrisa y buen corazón. Dispuestos a competir por su amor se declararon un duelo a muerte. Tras una sangrienta batalla ambos hermanos murieron.

Al llegar al mundo de los espíritus, Tizic y Kinich suplicaron perdón a los dioses, pues se habían dado cuenta de que nunca volverían a estar con Nicté-Ha. Así pues, ambos rogaron por una oportunidad para ver a la hermosa doncella una vez más. Su deseo fue concedido con la condición de que estarían siempre juntos. Tizic fue convertido en un árbol de chechén, provocando con su savia negra quemaduras y llagas en la piel. Para enmendar el daño ocasionado por su hermano, Kinich fue transformado en un árbol de chaká, cuya savia cura y reconforta las heridas del chechén. Nicté-Ha falleció de tristeza pero fue regresada a la vida como una hermosa flor blanca que crece cerca del agua.

Este es el porqué de que se encuentre un chechén siempre junto a un chaká, y con suerte, se halle cerca una hermosa Nicté-Ha.



THE LEGEND OF KINICH AND TIZIC

The Yucatan Peninsula is full of stories and legends that tell us more about the rich culture that surrounds us. The area has two very well-known trees; a poisonous tree called the Chechén, and another tree that has many benefits and medicinal properties; the Chacá.

But, it wasn't always this way. Legend has it that there were two Mayan warriors, Kinich and Tizic, with extraordinary strength and abilities. They were known as the best warriors of all time; but their temperaments were as opposite as fire and water. Kinich – the younger of the two – was gentle and warm like the sun, good, and respected by the entire village. His brother Tizic was arrogant, ruthless and feared by everyone.

One day, a girl of extraordinary beauty named Nicté-Ha captivated the two brothers with her sweet smile and good heart. Willing to compete for her love, they declared a duel to the death. After a bloody battle, both brothers lost their lives.

When they arrived in the spirit world, Tizic and Kinich begged the gods for forgiveness, as they realized they would never lay eyes on Nicté-Ha again. Both pleaded for the opportunity to see the beautiful damsel one more time. Their wish was granted under the condition that they remain together forever. Tizic was turned into a Chechén tree, whose black sap causes burns and sores on the skin of anyone who touches it. To remedy the damage caused by his brother, Kinich was turned into a Chacá tree, whose sap comforts and cures the burns of the Chechén. Nicté-Ha died of a broken heart, but was reborn as a beautiful white flower that grows near water.

This is the story of why a Chechén tree always grows near a Chacá, and with luck, a Nicté-Ha will be found nearby as well.

DESAYUNO • BREAKFAST

Plato de frutas / *Fruit plate*

Sandía, piña, melón y papaya
Watermelon, pineapple, cantaloupe and papaya
\$105

Cereales / *Cereal*

Servido con leche entera, descremada o de soya
Served with whole milk, skim milk or soy milk
Choco Krispis (*Cocoa Krispies*) • Corn Flakes •
Raisin Bran • Granola • All Bran • Froot
Loops
\$95



Plato de frutas tropicales / *Tropical fruit plate*

Frutas tropicales orgánicas con salsa de yogurt natural y amaranto
Organic tropical fruit with plain yogurt sauce and amaranth
\$145



Jugos / *Juices*

Naranja, toronja, zanahoria, manzana, piña, jugo verde
(chaya, perejil, nopal y apio) y jugo de temporada
Orange, grapefruit, carrot, pineapple, apple, green juice
(*chaya, parsley, cactus leaves, celery*), and seasonal fruit juice
\$60



Jugos de soya / *Soy juice blends*

Naranja, guanábana o manzana
Orange, soursop or apple
\$65



Licuaos de yogurt / *Yogurt smoothies*

Fresa, plátano, frambuesa, ciruela pasa o mora azul
(solicite su licuado natural, con cereal o granola)
Strawberry, banana, raspberry, prunes or blueberry
(*request your smoothie plain or with cereal or granola*)
\$85



Yogurts

Natural o de sabor / *Plain or flavored*
0% grasa / *Fat-free*
\$65

Avena caliente / *Oatmeal*

Acompañada de plátano, fresa, zarzamora, moras y canela
Accompanied by banana, strawberries, blackberries, blueberries and
cinnamon
\$90



Bagel bajo en calorías / *Low-cal bagel*

Con pechuga de pavo, queso crema, germen de alfalfa y tomate
With turkey breast, cream cheese, alfalfa sprouts and tomato
\$145



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAV
E
MILD

Pan francés / French toast

Con corte grueso, crema chantillí y frutos rojos
Thick slices with whipped cream and red berries
\$90

Waffles

Con crema chantillí o frutos rojos; servidos con miel de maple,
miel de abeja y mantequilla
*With whipped cream or red berries; served with maple syrup, honey
and butter*
\$75

Canasta de minipan dulce / Mini pastry basket

Cinco variedades de pan dulce: croissants,
rollo de chocolate, concha, banderilla y muffin
*Five varieties of pastries: croissant, chocolate roll,
concha, banderilla and muffin*
\$75

Canasta de pan salado / Bread basket

Blanco, integral, chapata y de semilla de calabaza
White, whole wheat, ciabatta and pumpkin seed
\$75



Huevos al gusto / Eggs any style

Omelette, estrellados o revueltos con jamón, salchicha, tocino, champiñones,
espárragos, salmón ahumado, espinacas, queso Gruyère o queso cheddar
*Omelet, fried or scrambled with ham, sausage, bacon, mushrooms, asparagus,
smoked salmon, spinach, Gruyère or cheddar cheese*
\$145



Desayuno americano / American breakfast

Café, plato de fruta, jugo de naranja y huevos al gusto con jamón, salchicha o tocino
Coffee, fruit plate, orange juice and eggs any style with ham, sausage or bacon
\$255

ESPECIALIDADES • SPECIALTIES



Huevos rancheros / Ranchero-style fried eggs

Dos huevos estrellados en salsa ranchera roja sobre una tortilla frita con aguacate y
tocino
*Two fried eggs served over a fried tortilla with red ranchera
salsa, avocado and bacon*
\$120



Huevos motuleños / Motuleños eggs

Dos huevos estrellados sobre tortilla frita con jamón, frijoles refritos,
salsa roja, chícharos, plátano macho frito y crema agria
*Ham, refried beans, two fried eggs and red salsa with peas served over
a fried tortilla, accompanied by fried plantain and sour cream*
\$120

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es
responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de
Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk.
Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.*

 **Omelette de salmón ahumado y champiñones**
Smoked salmon and mushroom omelet

Servido sobre una salsa cremosa de cilantro,
con un taquito dorado de machaca de
camarón

Served with creamy cilantro sauce and mini fried taco of shrimp machaca
\$165

 **Omelette de flor de calabaza / Zucchini blossom omelet**

Con salsa de huitlacoche y avellanas, crema agria,
minipanucho de pollo y aguacate

*With corn truffle and hazelnut sauce, sour cream
and mini panucho of chicken and avocado*

\$125

  **Claras de huevos revueltas / Scrambled egg whites**

Servidas con queso crema a las finas hierbas, jitomate,
cebolla, champiñones y pimiento morrón

*Served with fine herb cream cheese, tomato,
onion, mushrooms and red bell pepper*

\$120

Huevos benedictinos / Eggs Benedict

Dos huevos pochados sobre bisquet a la mantequilla con lomo canadiense,
cubiertos y glaseados en salsa holandesa y servidos con espárragos

*Two poached eggs on butter biscuits with Canadian bacon, served with Hollandaise
sauce and asparagus*

\$130

 **Chilaquiles rojos o verdes / Red or green chilaquiles**

Tortillas crujientes en cuadritos con la salsa de su elección (tomatillo o
ranchera), cebolla roja fileteada, crema agria, cilantro y queso Cotija (pídalos
naturales, con pollo o huevo estrellado)

*Fried corn tortilla strips in your choice of salsa (green tomatillo or ranchera)
with thinly-sliced red onion, sour cream, cilantro and Cotija cheese;
request your chilaquiles plain or with chicken or scrambled eggs*

\$145

Chilaquiles en crema de chile poblano / Chilaquiles with poblano chile cream

Con pollo tierno de rancho

With tender ranch chicken

\$165

 **Omelette de cochinita pibil / Cochinita pibil omelet**

Huevos con queso Oaxaca, cochinita pibil, frijoles refritos, cebolla morada,
crema agria y salsa ligera de chile habanero

*Eggs, Oaxaca cheese, shredded pork in annatto sauce, refried beans,
red onion, sour cream and light habanero chile sauce*

\$175

Machaca especial / Machaca special

Machaca de camarón y marlín sobre una tortilla de harina frita, con puré de
aguacate y crema agria, acompañada de un huevo tierno estrellado

*Shrimp and marlin machaca (rehydrated shredded meat) served on a fried flour tortilla
with avocado purée and sour cream, accompanied by a tender fried egg*

\$220



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAV
E
MILD

DE NUESTRA BARRA MEXICANA FROM OUR MEXICAN KITCHEN

Quesadillas

Acompañadas de guacamole, salsa mexicana y crema agria
Served with guacamole, Mexican salsa, and sour cream

- Flor de calabaza / Zucchini blossom - \$120
- Huitlacoche / Black corn truffle - \$130
- Al pastor / Pork al pastor - \$125
- Poblanas / Poblano peppers - \$120
- Champiñones / Mushroom - \$125
- Jamón / Ham - \$120
- Machaca de marlín / Marlin machaca - \$130

Sopos

Servidos con salsa de molcajete, salsa cremosa de chile chipotle, aguacate, lechuga picada, queso Cotija y crema agria
Served with molcajete salsa, creamy chipotle sauce, avocado, chopped lettuce, Cotija cheese and sour cream

- Cochinita / Pork in annatto sauce - \$120
- Carne molida / Spicy ground beef - \$130
- Pollo / Stewed chicken - \$125
- Tinga de res / Shredded stewed beef - \$145
- Huevos revueltos a la mexicana / Mexican scrambled eggs - \$125
- Machaca de camarón / Shrimp machaca - \$150

Sincronizada Chichén Itzá / Chichén Itzá sincronizada

Tortilla a la plancha con jamón, queso panela, escabeche de pavo deshebrado y crema de habanero, servida con frijoles refritos y guacamole
Grilled tortilla with ham, panela cheese and shredded escabeche-style cured turkey with habanero cream, served with refried beans and guacamole
\$120

Leche / Milk

 Light

Descremada / Lowfat

 Soya / Soy

\$45

 Té / Tea

\$45

 Café / Coffee

\$50

Capuchinos con sabores a escoger / Cappuccino with flavor of your choice

Amaretto, vainilla francesa, nuez, avellanas, manzana, fruta de la pasión, mandarina/naranja, tiramisú, guayaba y caramelo
Amaretto, French vanilla, pecan, hazelnut, apple, passion fruit, tangerine/orange, tiramisu, guava or caramel
\$65

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.