

# IXCHEL

MOON GODDESS





# CHAMPAGNE BREAKFAST DESAYUNO CON CHAMPAGNE

Freshly squeezed juice.  
*Selección de jugos frescos.*

Sliced seasonal fruit plate.  
*Plato de frutas de temporada.*


Bottle of champagne Taittinger Brut  
375ml. | *Botella de champagne Taittinger  
Brut 375ml.*

Cured salmon served with traditional  
garnish. | *Salmón curado del pacífico con  
guarniciones clásicas.* 

Seasonal berry martini with honey. |  
*Selección de frutos rojos en martini con  
miel.*

Jabugo ham with tomato chutney. | *Jamón  
Jabugo con relish de tomate.*

Eggs any style with sausage, bacon and  
potatoes. | *Huevos al gusto con salchicha,  
tocino y papas.*

Homemade breakfast pastries, assorted  
jams, honey, and butter. | *Canasta de pan  
hecho en casa, miel, mantequilla y  
variedad de mermeladas.* 


Coffee or tea selection. |  
*Selección de café o té.*



# CLASSIC BREAKFAST DESAYUNO CLASICO

Squeezed juice selection. |  
*Selección de jugos frescos.*

Sliced seasonal fruit plate with homemade  
granola, natural yogurt and honey. | *Plato  
de frutas de temporada, granola hecha en  
casa, yogurt natural y miel.*

Mexican breakfast pastries, white and  
whole wheat toast, assorted jams, and  
butter. | *Canasta de pan tradicional  
mexicano, pan tostado blanco e integral,  
mantequilla y variedad de mermeladas.* 

Cheese and cold cuts platter served with  
homemade chutney, tomatoes, and  
homemade baguette. | *Plato de quesos y  
cortes de carnes frías, acompañado de  
chutney de tomate y pan baguette.*

Crispy chicken flautas with green tomato  
salsa, sour cream, fresh cheese, and  
cilantro. | *Flautas de pollo en salsa verde,  
crema agria, queso panela y cilantro.*

Two eggs any style served with bacon or  
sausage, roasted tomato, asparagus, and  
Chef's potatoes. | *Dos huevos al gusto con  
tocino o salchicha, acompañado de  
espárragos, papas del chef y tomate  
cherry.*

Coffee or tea selection. |  
*Selección de café o té.*

IXCHEL BREAKFAST | BY RESERVATION | 9:00 AM & 11:00 AM

 Contains nuts | *Contiene nueces*

 The consumption of uncooked food of animal origin can be harmful to your health and we leave that to your discretion. | *El consumo de productos de origen animal crudos puede ser nocivo para su salud por lo que el consumo será bajo la consideración del comensal.*



# MEXICAN DINNER CENA MEXICANA



## APPETIZER | ENTRADA

Black aguachile with shrimp  
Shredded beef salad marinated in achiote  
served with Oaxacan tlayuda. |

*Aguachile negro de camarón y salpicón de res marinado en achiote con tlayuda Oaxaqueña.* 

## CREAMY SOUP | SOPA

Creamy sweet corn soup with lobster medallions. | *Crema de elote con medallones de langosta.*

## MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

Salmon filet with green pipian sauce and cactus salad with fresh cheese.  
Beef tenderloin with three-chili sauce, roasted corn purée, and buttered carrots.

*Filete de salmón en pipián verde con ensalada de nopales a la sal con queso fresco.*  
*Medallones de res con salsa de tres chiles, puré de elote asado con cebollas y zanahoria a la mantequilla.*

## DESSERT | POSTRE


Pistachio tart with coconut cream and vanilla sauce. | *Tarta de pistache con crema de coco y salsa de vainilla.* 



# ITALIAN DINNER CENA ITALIANA

## APPETIZER | ENTRADA

Beef carpaccio with tapenade, arugula, crispy Parmesan, and fresh truffle.  
Burrata with prosciutto and assorted olives.

*Carpaccio de res con tapenade, arúgula, crocante de parmesano y trufa fresca.*  
*Burrata con prosciutto y selección de aceitunas.* 

## CREAMY SOUP | SOPA

Creamy onion soup with crispy truffled potato and Parmesan ganache. | *Crema de cebolla con papa crocante trufada y ganache de parmesano.*

## MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

Catch of the day with saffron sauce, mussels, and lobster and shrimp tortellini.  
Beef tenderloin with cherry tomatoes basil, and meat and mushroom ravioli with porcini mushroom sauce.


*Pesca del día en salsa de azafrán con mejillones y tortellini de langosta y camarón.*  
*Filete de res con tomate cherry, albahaca y raviolos de hongos con carne y salsa de hongos porcini.*

## DESSERT | POSTRE

Tiramisu. | *Tiramisú* 

IXCHEL DINNER | BY RESERVATION | 5:30 PM & 8:30 PM

 Contains nuts | *Contiene nueces*

 The consumption of uncooked food of animal origin can be harmful to your health and we leave that to your discretion. | *El consumo de productos de origen animal crudos puede ser nocivo para su salud por lo que el consumo será bajo la consideración del comensal.*



# THAI DINNER CENA TAILANDESA

## APPETIZER | ENTRADA

**Nua Yang Takrai** – Grilled beef marinated in lemongrass.  
**Salmón Lui San** – Fresh salmon rolls with lettuce, mint, and coriander, wrapped in rice paper and served with spicy sauce.  
**Yum Som-O** – Soft shell crab tempura and grapefruit salad with tamarind.

*Nua Yang Takrai – Res a la parrilla marinada con hierba limón*  
*Salmón Lui San – Frescos rollos de salmón con lechuga, menta y cilantro, envueltos en papel arroz y servidos con salsa picante.*  
*Yum Som-O – Jaiba tempura con ensalada de toronja y salsa de tamarindo.*

## CREAMY SOUP | SOPA

**Tom Kha Gai** – Galangal-coconut broth with chicken and kaffir lime leaf.

*Kha Gai – Sopa de pollo con coco, hierbas y hongos tailandeses.*

## MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

**Goong Gratiem Prik Thai** – Crispy tiger prawns, black pepper, garlic sauce, and green asparagus.

**Pla Nueng Manao** – Steamed catch of the day in chili-lime sauce, served with steamed cabbage.

**Massaman Nua** – Veal in creamy curry sauce, served with pickled cucumber, and pan naan.  
Steamed saffron and jasmine rice.

*Goong Gratiem Prik Thai – Camarón gigante, salsa de pimienta negra, ajo y espárragos.*

*Pla Nueng Manao – Pesca del día al vapor, bañada en salsa de chile y limón acompañado con col al vapor.*

*Massaman Nua – Ternera en salsa cremosa de curry y leche de coco, acompañado con pepinillos y pan naan.*  
*Arroz al vapor con azafrán y jazmín.*

## DESSERT | POSTRE

**Saku katie** – Green tea jelly with coconut and lychee.

*Saku katie – Gelatina de té verde con coco y lichi.* 🌰



IXCHEL DINNER | BY RESERVATION | 5:30 PM & 8:30 PM

🌰 Contains nuts | *Contiene nueces*

🌱 The consumption of uncooked food of animal origin can be harmful to your health and we leave that to your discretion. | *El consumo de productos de origen animal crudos puede ser nocivo para su salud por lo que el consumo será bajo la consideración del comensal.*