



# Cello

CUCINA ITALIANA

DINNER  
5:30 PM - 11:00 PM

# ANTIPASTI

	USD	MXN		USD	MXN
<b>ANTIPASTI DEI GIORNO</b> 	30	630	<b>CREAM ONION SOUP</b>	22	462
<p>Chef selection of assorted vegetables. <i>Vegetales variados seleccionados por el chef.</i></p>			<p>Cream onion soup, parmesano reggiano. <i>Crema de cebolla, parmesano reggiano.</i></p>		
<b>DELICATEZZA</b>	52	1,092	<b>COZZE AL VINO BIANCO</b>	40	840
<p>Assorted cheese and charcuterie, olives, berries compote, artisanal bread. <i>Selección de quesos y embutidos, aceitunas, compota, pan artesanal.</i></p>			<p>Mussels in white wine sauce, saffron infusion and a touch of Meyer lemon and parsley. <i>Mejillones al vino blanco, infusión de azafrán y un toque de limón Meyer y perejil.</i></p>		
<b>INSALATA CELLO</b> 	40	840			
<p>Artisanal burrata cheese, basil pesto, mix salad, figs, tomatoes &amp; prosciutto. <i>Burrata, pesto de albahaca, lechugas orgánicas, higos, tomate cherry y prosciutto.</i></p>					
<b>INSALATA PANZARELLA</b>	38	798	<b>RISOTTO FUNGHI</b>	32	672
<p>Tomato, onion, cucumber, arugula, pecorino cheese, seared tuna with pepper and lemon. <i>Tomate, cebolla, pepino, arúgula, queso pecorino, atún sellado con pimienta y limón.</i></p>			<p>Fresh and fried mushroom, parmesan cheese. <i>Hongos de temporada, queso parmesano.</i></p>		
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> 	48	1,008	<b>RISOTTO AI CARCIOFI</b>	32	672
<p>Beef, olive oil, arugula, parmesan cheese. <i>Res, aceite de olivo, arúgula, parmesano.</i></p>			<p>Grilled artichokes, pecorino cheese. <i>Alcachofa a la parrilla, queso pecorino.</i></p>		
<b>FRITTO MIXTO DI MARE</b>	38	798	<b>RISOTTO ALL'AGNELLO</b>	48	1,008
<p>Shrimp, calamari, catch of the day, artichoke, served with arrabiata sauce &amp; garlic aioli. <i>Camarón, calamar, pescado y alcachofa fritos, salsa arrabiata y alioli de ajo.</i></p>			<p>Lamb risotto served with a fresh arugula ragu, pecorino cheese and lamb chops. <i>Risotto de cordero, ragú de arúgula fresca, queso pecorino y chuletas de cordero.</i></p>		
<b>INSALATA DI POLPO</b>	40	840			
<p>Octopus, olives, tomato, roasted potato, arugula. <i>Pulpo, aceitunas, tomate cherry, papa rostizada y arúgula.</i></p>					

 Wellbeing Program

At Banyan Tree Mayakoba, your safety is what matters most. We strive to meet the highest quality standards, but we'd like to remind you that the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health. We leave that to your discretion. The total price is shown in USD. Vat is included. Service charge is not included.

# PASTA

	USD	MXN		USD	MXN
<b>GNOCCHI FRUTI DI MARE</b>	47	987		45	945
Seafood gnocchi with arrabiata sauce and Meyer lemon perfume. <i>Gnocchi de mariscos con salsa arrabiata y un perfume de limón Meyer.</i>					
<b>SPAGUETTI CARBONARA</b>	55	1,155	<b>SPAGHETTI ALL'AGLIO NERO</b>		
Spaguetti, bacon, yolk, parmesan cheese, fresh truffle. <i>Pasta fresca, trufa, huevo, queso parmesano y panceta.</i>					
			Black garlic spaghetti, wild mushrooms, U4 shrimp and a creamy 18 month aged parmesan cheese sauce. <i>Spaghetti al ajo negro acompañado de hongos silvestres, camarón U4 y una salsa cremosa de queso parmesano madurado 18 meses.</i>		
<b>SHRIMP TAGLIATELLE/ TAGLIATELLE CON CAMARÓN</b>	47	987	<b>CALAMARATA CON BURRATA E PESTO</b>	42	882
Tagliatelle, asparagus, shrimp, white wine, bacon, pomodorini. <i>Tagliatelle, esparragos, camarón, vino blanco, tocino, pomodorini.</i>					
			Calamarata with burrata cheese and pesto, served with asparagus, sun-dried tomatoes and artichokes. <i>Calamarata con queso burrata y pesto, servida con esparragos, tomates deshidratados y alcachofas.</i>		
<b>BUCATINI DI FUNGHI</b>	42	882	<b>FETTUCCINE NERO E POLPO ALL AGLIO</b>	42	882
Bucatini, creamy wild mushroom sauce, parsley, and fresh truffle puree.   <i>Bucatini en salsa cremosa de hongos silvestres con perejil y puré de trufa fresca.</i>					
			Black fettuccine with garlic octopus served in a diavola sauce. <i>Fettuccine negro con pulpo al ajo en salsa diavola.</i>		
<b>PAPPARDELLE DI MANZO</b>	47	987	<b>PACCHERI CON SALCICCIA E PISTACHE</b>	36	756
Pappardelle, angus beef, tomato, porcini, veal jus & balsamic. <i>Pappardelle, filete angus, tomate, porcini, demi glace y balsamico.</i>					
			Paccheri with italian sausage and pistachio, white wine sauce, chili flakes and fennel. <i>Paccheri con salchicha italiana y pistache, salsa al vino blanco, hojuelas de chile e hinojo.</i>		
<b>RIGATONI</b>	36	756			
Rigatoni, beef ragu, pomodoro sauce.   <i>Rigatoni, ragu de carne, salsa pomodoro.</i>					

Wellbeing Program

En Banyan Tree Mayakoba, su seguridad es lo más importante. Siempre buscamos alcanzar los estándares de calidad más altos, pero queremos recordarle que el consumo de comida cruda de origen animal puede ser peligroso para su salud. Lo de jamos a su consideración. El precio total se muestra en dólares americanos. IVA incluido. El cargo por servicio no está incluido.



## PIATTI PRINCIPALI

### PESCATO AL LIMONCELLO

USD MXN

55 1,155

Catch of the day, lemon sauce, orzo pasta & asparagus salad. | *Pesca del día, salsa de limón, pasta orzo y ensalada de espárragos.*

### OSSOBUCCO

55 1,155

Ossobuco, saffron risotto, parmesan cheese. | *Tenera estofada, risotto de azafrán, queso parmesano.*

### NEW YORK CRISPY MILANESE / MILANESA CRUJIENTE NEW YORK

93 1,953

Basil alioli, fresh tomato & arugula salad. | *Alioli de albahaca, ensalada fresca de tomates y arúgula.*

### COSTATA DI MANZO

55 1,155

Slow cooked short rib, potato gnocchi, parmesan cheese sauce. | *Short rib cocción lenta, gnocchi de papa, salsa de parmesano.*

### PARMIGIANO DI PETTO

42 882

Parmesan chicken breast with roasted tomato sauce and melted mozzarella cheese. | *Pechuga de pollo a la parmesana con salsa de tomate rostizado y mozzarella gratinado.*

### PICATA DI PESCE

55 1,155

Strip bass, lemon, caper and parsley sauce, served with a vegetable caponata. | *Filete de lubina acompañado con una salsa de limón, alcaparras y perejil, servido con una caponata de vegetales.*

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

76 1,596

Beef Saltimbocca alla Romana served with prosciutto di Parma, sage butter and creamy polenta. | *Saltimbocca alla Romana de res, acompañada con prosciutto di Parma, mantequilla de salvia y polenta cremosa.*



## DOLCE

USD MXN

### CANNOLI ALL ARANCIA 17 357

Crunchy cannoli filled with ricotta and crystallized orange, accompanied with orange ice cream and a touch of brown sugar. | *Cannolis rellenos de ricotta y naranja cristalizada, acompañados de helado de naranja y un toque de azúcar morena*

### TORTINO DI PERA 17 357

Warm pear & almond tart accompanied with vanilla ice cream, topped with sliced pear compote. | *Tarta tibia de pera y almendra acompañada con helado de vainilla y láminas de pera compotada.*

### TIRAMISÚ ROLL 17 357

Vanilla biscuit roll with coffee syrup, filled with traditional tiramisu cream and caramel ganache. | *Rollo de Biscuit de vainilla con jarabe de café, relleno de tradicional crema de tiramisú y ganache de caramelo.*

### TORTA AL LIMONE 17 357


Sweet tart filled with lemon curd covered with burnt meringue, a touch of basil and chocolate. | *Tarta dulce rellena de cremoso de limón cubierta con merengue quemado, toque de albahaca y chocolate.*

### ITALIAN GELATO 13 273


Coffee, Ferrero, Tiramisú, Stracciatella. | *Café, Ferrero, Tiramisú, Stracciatella.*

### ITALIAN SORBETTO 9 189

Lime, Tangerine. | *Limón, Mandarina*



At Banyan Tree Mayakoba, your safety is what matters most. We strive to meet the highest quality standards, but we'd like to remind you that the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health. We leave that to your discretion. The total price is shown in USD. Vat is included. Service charge is not included.



# VEGETARIAN MENU MENÚ VEGETARIANO

## ANTIPASTI

### ANTIPASTI DI JORNO

Chef selection of assorted vegetables. | *Vegetales variados seleccionados por el chef.*

### INSALATA DI CARCIOFI

Warm artichoke salad with chambray potatoes, olives, cherry tomatoes, arugula, heirloom tomatoes and meyer lemon. | *Ensalada tibia de alcachofas con papas cambray, aceitunas, tomates cherry, arúgula, tomates heirloom y limón meyer.*

## PIATTI PRINCIPALI

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Breaded eggplant au gratin with mozzarella and parmesan cheese served with pomodoro sauce. | *Berenjenas empanizadas y gratinadas con queso mozzarella y parmesano servidas con salsa pomodoro.*

## PASTA

### PAPPARDELLE ALLA PUTTANESCA

Pappardelle fresh pasta with roasted tomato sauce, olives, capers. | *Pasta fresca pappardelle con salsa de tomate rostizado, aceitunas, alcaparras.*

### GNOCCHI ALLA PARMIGIANA

Potato gnocchi with creamy parmesan cheese sauce, tomato pesto and fine herbs saladine. | *Gnocchi de papa con salsa cremosa de queso parmesano, pesto de tomate y saladine de finas hierbas.*

### RISOTTO BARBABIETOLA

Beet risotto with parmesan cheese, arugula, pine nuts and goat cheese. | *Risotto de betabel con queso parmesano, arúgula, piñones y queso de cabra.*

USD MXN

30 630

35 735

35 735

USD MXN

35 735

35 735

35 735

# LE BEVANDE

## SIGNATURE COCKTAILS

### PRIMA DI CENA

#### VENECIAN BELLINI

Limoncello, Cointreau and Taittinger Brut.

USD MXN

26 546

#### MILAN COLLINS

Vodka, Amaretto, Limoncello.

20 420

#### BERRY MOJITO

White rum, simple syrup, berries, mint and lime soda.

20 420

#### AMARITA

Mezcal, Amaretto, lime juice, grapefruit juice and agave syrup.

16 336

### DEPO DI CENA

#### SICILIAN KISS

Amaretto, Kahlua, Baileys, Vodka and cream.

12 252

#### SORRENTO SUNSET

Limoncello, fresh lime juice, syrup, champagne and Chambord.

14 294

#### NERO E BIANCO

White & Black Sambucca with coffee beans.

18 378

#### GELATO

Limoncello, vodka, lime juice, orange juice, sugar syrup and cream.

12 252

#### TIRAMISÚ

Grey goose, Kahlúa, espresso, mascarpone cheese and milk.

15 315

#### AGED NEGRONI

Classic Negroni made at home.

16 336

## BIRRE

### HANDCRAFTED BEER

USD MXN

#### PATITO IPA

12 252

#### PATITO PILSNER

12 252

#### PESCADORES BLONDE

12 252

#### PESCADORES PALE ALE

12 252

#### OCHO REALES IMPERIAL ALE

Kosher and Gluten free. 15 315

#### TULUM

12 252

### NATIONAL BEER

#### Modelo, Negra Modelo

Corona, Corona Light, Montejo, 8 168

Pacífico 7 147

## RINFRESCHI

### SOFT DRINKS AND PREMIUM WATER

COCA-COLA, (ZERO, LIGHT, 5 105

REGULAR), SPRITE, FRESCA, 5 105

GINGER ALE, SPRITE ZERO, 5 105

FANTA, MINERAL & TONIC 5 105

WATER 5 105

PERRIER 14 294

ST. PELLEGRINO 12 252

ACQUA PANNA 11 231

HETHE 12 252

## CAFE

### LATTE, MACCHIATO,

AMERICAN 4 84

CAPUCCINO 5 105

ICED COFFEE 6 126

ICED CAPUCCINO 8 168

DOUBLE EXPRESSO 8 168

At Banyan Tree Mayakoba, your safety is what matters most. We strive to meet the highest quality standards, but we'd like to remind you that the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health. We leave that to your discretion. The total price is shown in USD. Vat is included. Service charge is not included.

# WINE | VINO

	USD		MXN	
				
<b>SPARKLING, PROSECCO &amp; FRIZZANTE BY THE GLASS</b>				
Francia corta, <i>Ronco calino, Brut. Lombardy.</i>	28	190	588	3,990
Prosecco di Valdobbiadene, <i>Il Follo, Brut. D.O.C. Veneto.</i>	16	80	336	1,680
Piero Gati, <i>Moscato D' Asti D.O.C. Piedmot. 2020.</i>	20	80	420	1,680

## WHITES BY THE GLASS

Fattori, " <i>Gregoris</i> " Soave, <i>Garganega, D.O.C. Veneto 2019.</i>	15	60	315	1,260
Pier Paolo Pecorari, <i>Pinot Grigio, I.G.P. Friuli Venezia Giulia. 2021.</i>	20	80	420	1,680
Pier Paolo Pecorari, <i>Sauvignon Blanc, I.G.P. 2021.</i>	20	85	420	1,785
Colterenzio, " <i>Altkrich</i> ", <i>Chardonnay, D.O.C. Alto Adige Südtirol 2021.</i>	21	85	441	1,785

## ROSE BY THE GLASS

Pier Paolo Pecorari, <i>Ros Alba, Pinot Nero, Refosco. I.G.T. Friuli Venezia Giulia 2021.</i>	25	100	525	2,100
Ampeleia, <i>Rosato di Ampeleia, Alicante Nero, Carignano. Toscana Rosato I.G.T. 2020.</i>	30	130	630	2,730

## RED BY THE GLASS

Michelle Satta, <i>Bolgheri Rosso, Cab. Sauvignon, Sangiovese. Petit Syrah, D.O.C. Tuscany 2020.</i>	28	115	588	2,415
Coppo, <i>L'avvocata, Barbera d' Asti, D.O.C.G. Piedmont 2020.</i>	23	95	483	1,995
La Capuccina, <i>Cabernet Sauvignon, Veneto.</i>	15	60	315	1,260
Apolonio, " <i>Elfo</i> ", <i>Salento, Primitivo, I.G.P. Puglia 2020.</i>	18	75	378	1,575
Antico Colle, <i>Chianti Colli Senesi. Sangiovese, Merlot. Cab Sauvignon D. O. C. G. Tuscany 2019.</i>	17	70	357	1,470
Pier Paolo Pecorari, <i>Cabernet Franc. I.G.T. Friuli Venezia Giulia 2017.</i>	20	90	420	1,890

En Banyan Tree Mayakoba, su seguridad es lo más importante. Siempre buscamos alcanzar los estándares de calidad más altos, pero queremos recordarle que el consumo de comida cruda de origen animal puede ser peligroso para su salud. Lo de jama a su consideración. El precio total se muestra en dólares americanos. IVA incluido. El cargo por servicio no está incluido.

# WINE | VINO

## SPARKLING

	USD	MXN
Coppo, Clelia. Champenoise. Millesimato Rosé. Chardonnay, Pinot Nero. Piedmont, 2011.	220	4,620
Ronco Calino, Francia Corta, Brut, Lombardy.	190	3,990

## PROSECCO

Il Follo, "Villa Luigia", Prosecco di Valdobbiadene, Extra Dry, Glera, D.O.C.G. Veneto 2020.	95	1,995
Il Follo, Prosecco di Valdobbiadene, Brut Rosé, Charmat, Glera, Cabernet Sauvignon, Veneto.	75	1,575

## WHITES

### FRIULI

Pier Paolo Pecorari, Sauvignon Blanc, I.G.P. 2021.	85	1,785
Pier Paolo Pecorari, Pinot Grigio, I.G.P. Friuli Venezia Giulia. 2021.	80	1,680
Pier Paolo Pecorari, "Olivers". Pinot Grigio. I.G.T. 2018 & 2019.	170	3,570

### PIEDMONT

Coppo, Tenuta La Rocca, Gavi. D.O.C.G. 2021.	120	2,520
Coppo, Cru Monteriolo, Chardonnay, D.O.C.G. 2014.	290	6,090

### ALTO ADGIE SÜDTIROL

Colterenzio, Cora, Pinot Bianco, D.O.C. 2020.	90	1,890
Colterenzio, Gewürztraminer, D.O.C. 2018.	105	2,205

### VENETO

Fattori, "Danielli", Soave, Garganega, D.O.C. 2018.	85	1,785
Fattori, "Gegoris", Pinot Grigio, D.O.C. 2021.	65	1,365
Fattori, "Gegoris", Soave, D.O.C. 2021.	60	1,260

### ABRUZZO

Masciarelli, Gianni Masciarelli, Trebbiano d' Abruzzo, D.O.C. 2020.	72	1,512
---	----	-------

### CAMPANIA

Bosco de Medici, "Lavafflava" Lacryma Christi del Vesuvio, Coda di Volpe, Falanghina D.O.C. 2019.	95	1,995
Nifo Sarrapochiello, Falanghina del Sannio, Taburno. D.O.C. 2019.	95	1,995

At Banyan Tree Mayakoba, your safety is what matters most. We strive to meet the highest quality standards, but we'd like to remind you that the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health. We leave that to your discretion. The total price is shown in USD. Vat is included. Service charge is not included.



# WINE | VINO



## REDS

USD

MXN

### PIEDMONT

Pelissero, "Munfrina". Dolcetto d' Alba. D.O.C. 2016.	95	1,995
Coppo, "Camp Du Rouss" Barberia de Asti. D.O.C. 2019.	130	2,730
Pelissero, Nebbiolo. D.O.C. 2018.	150	3,150
Aurelio Settimo, Barolo. Nebbiolo. D.O.C.G. 2015.	290	6,090
Pelissero, Barbaresco "Nubiola". Nebbiolo. D.O.C.G. 2017.	300	6,300
Coppo "Pomorosso", Barbera d' Asti D.O.C. 2013.	330	6,930
Parusso, Barolo. Nebbiolo (Organic) D.O.C.G. 2018.	360	7,560

### ALTO ADIGIE SÜDTIROL

Colterenzio, Lagrein. D.O.C. 2020.	110	2,310
Colterenzio, Riserva ST. Daniel, Lagrein D.O.C. 2015.	170	3,570

### VENETO

Fattori, Valpolicella. Col de la Bastia. Corvina, Negrara, Rondinella (Organic) D.O.C. 2019.	100	2,100
Fattori, Valpolicella. Ripasso, Col de la Bastia. Corvina, Negrara, Rondinella (Organic) D.O.C. 2018.	170	3,570
Tedeschi, Valpolicella. Superiore, Marternigo. Corvina, Negrara, Rondinella (Organic) D.O.C. 2017.	190	3,990
Tedeschi, Amarone Della Valpolicella, Marne 180. Corvina, Negrara, Rondinella (Organic) D.O.C. 2017.	310	6,510
Fattori, Amarone Della Valpolicella. Corvina, Negrara, Rondinella (Organic) D.O.C. 2016.	420	8,820
Maculan, Brentino. Merlot, Cabernet Sauvignon I.G.T. 2018.	120	2,520
Maculan, Cornorotto Marzemino I.G.T. 2018.	125	2,625
Castello Di Buttrio, Uve Carate 2007.	240	5,040

### ABRUZZO

Masciarelli, Gianni, Masciarelli. Montepulciano d' Abruzzo D.O.C. 2018.	90	1,890
Masciarelli, Riserva, Marina Cvetic Montepulciano d' Abruzzo D.O.C. 2017.	195	4,095

En Banyan Tree Mayakoba, su seguridad es lo más importante. Siempre buscamos alcanzar los estándares de calidad más altos, pero queremos recordarle que el consumo de comida cruda de origen animal puede ser peligroso para su salud. Lo de jamos a su consideración. El precio total se muestra en dólares americanos. IVA incluido. El cargo por servicio no está incluido.

# WINE | VINO

## REDS



USD

MXN

### TUSCANY

Frascole, Chianti Ruffina. Sangiovese, Canaiolo, Colorino (Organic) D.O.C. 2019.	100	2,100
Morellino di Scansano, Supertuscan. Sangiovese, Cabernet Sauvignon. D.O.C.G. 2019.	95	1,995
Ampeleia, Kepos, Alicate, Carignano, Alicate Bousquet. I.G.T. 2017.	155	3,255
Fattoria La Massa, Supertuscan. Sangiovese Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante. I.G.T. 2018.	175	3,675
Felsina, Berardenga, Chianti Classico. Sangiovese (Biodinamic) D.O.C.G. 2019.	180	3,780
Frascole, Chianti Ruffina Riserva. Sangiovese Colorino (Organic) D.O.C.G. 2017.	185	3,885
Michelle Satta, Il Cavaliere, Riserva. Sangiovese I.G.T. 2009.	330	6,930
Michelle Satta, Piastraia Bolgheri. Merlot Syrah, Sangiovese. Cabernet. D.O.C. 2019.	280	5,880
Tenuta San Guido, Sassicaia, Bolgheri Sassicaia. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. D.O.C. 2016.	895	18,795
Corte Pavone, Brunello Di Montalcino. Sangiovese Grosso (Biodinamic) D.O.C.G. 2016.	330	6,930
Silvio Nardi, Brunello Di Montalcino. Sangiovese Grosso D.O.C.G. 2016.	320	6,720
Lucente La Vite Tenuta, Sangiovese, Merlot. 2019.	220	4,620
Luce Montalcino, Sangiovese, Merlot. 2018.	750	15,750

### CAMPANIA

Bosco del medici, "Lavarubra" Lacryma Christi del Vesuvio, Piedrioso, Aglianico D.O.C. 2020.	105	2,205
Terre del Principe, Castello Delle Femmine. Pallegrello Nero, Casevecchia (Organic) I.G.T. 2014.	135	2,835

### PUGLIA

Apolonio, Terragnolo. Primitivo I.G.P. 2016.	145	3,045
--	-----	-------

### SICILIA

Morgante, Nero d'Avola. D.O.C. 2019.	95	1,995
--------------------------------------	----	-------

### SARDEGNA

Agricola Punica Barrua, Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot I.G.T. 2015.	240	5,040
--	-----	-------

At Banyan Tree Mayakoba, your safety is what matters most. We strive to meet the highest quality standards, but we'd like to remind you that the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health. We leave that to your discretion. The total price is shown in USD. Vat is included. Service charge is not included.

# DRINKS

## GRAPPAS

	USD	MXN
GRAPPA ELISI BERTA	30	630
GRAPPA TRE SOLI TRE	55	1,155
GRAPPA VALDAVI	11	231

## TEQUILAS

PATRÓN SILVER	21	441
PATRÓN REPOSADO	23	483
PATRÓN AÑEJO	29	609
DON JULIO BLANCO	13	273
DON JULIO REPOSADO	15	315
DON JULIO AÑEJO	18	378
DON JULIO 70	18	378
DON JULIO 1942	38	798
HERRADURA BLANCO	13	273
HERRADURA REPOSADO	18	378
HERRADURA AÑEJO	18	378
MILAGRO REPOSADO	21	441
MILAGRO AÑEJO	23	483
3 GENERACIONES AÑEJO	19	399
RESERVA DE LA FAMILIA	41	861
CASA DRAGONES JOVEN	70	1,470
CLASE AZUL REPOSADO	45	945
CLASE AZUL ULTRA	450	9,450

## GIN

HENDRICKS	21	441
LONDON NO. 1	16	336
TANQUERAY	11	231
TANQUERAY 10	13	273
BOMBAY SAPPHIRE	12	252
BEEFEATER	10	210
GORDONS	10	210
BULLDOG	13	273
MALFY	21	441
BOTANIST	18	378

## SCOTCH WHISKEY

CHIVAS 12	16	336
CHIVAS 18	25	525
JOHNNIE W. RED LABEL	13	273
JOHNNIE W. BLACK LABEL	16	336
JOHNNIE W. BLUE LABEL	75	1,575
BUCHANAN'S 12 YEARS	16	336
BUCHANAN'S 18 YEARS	25	525
DEWARS WHITE LABEL	13	273

## BOURBON

JIM BEAM	13	273
MAKER'S MARK	15	315
WILD TURKEY	14	294

## MEZCAL

	USD	MXN
DANZANTES BLANCO	18	378
DANZANTES REPOSADO	23	483
MONTELOBOS	16	336
MARCA NEGRA ESPADIN	18	378
ALIPUS SAN ANDRES	17	357
ALIPUS SAN BALTAZAR	17	357
OJO DE TIGRE BLANCO	16	336
OJO DE TIGRE REPOSADO	21	441

## SINGLE MALT SCOTCH

GLENFIDDICH 12	18	378
GLENFIDDICH 15	23	483
GLENFIDDICH 18	33	693
GLENMORANGIE LA SANTA	21	441
GLENMORANGIE QUINTA R.	27	567
MACALLAN 12 YEARS	22	462

## VODKA

GREY GOOSE	16	336
TITOS	15	315
BELVEDERE	16	336
KETEL ONE	15	315
CIROC	18	378
ABSOLUT BLUE	11	231
STOLICHNAYA	12	252

## RUM

BACARDI AÑEJO	11	231
BACARDI BLANCO	11	231
CAPTAIN MORGAN	11	231
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	11	231
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	13	273
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	18	378
MALIBU	11	231
10 CANE	20	420
HAVANA 7	12	252
ZACAPA 23	18	378

## WHISKEY

JACK DANIEL'S	13	273
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	25	525
GENTLEMAN JACK	18	378

## DIGESTIVE

LIMONCELLO	14	294
------------	----	-----

En Banyan Tree Mayakoba, su seguridad es lo más importante. Siempre buscamos alcanzar los estándares de calidad más altos, pero queremos recordarle que el consumo de comida cruda de origen animal puede ser peligroso para su salud. Lo de jamás a su consideración. El precio total se muestra en dólares americanos. IVA incluido. El cargo por servicio no está incluido.