

BREAKFAST DESAYUNO

Relax in the comfort of your own private villa Relájese en el confort

de su villa privada

6:00 am - 12:00 pm

Continental Breakfast Desayuno Continental

Freshly squeezed juice selection. Sliced seasonal fruit plate. Homemade breakfast pastries, assorted jams, honey, and butter. Selection of cereals or homemade granola and yogurt.

Coffee or tea selection.

Selección de jugo. Plato de frutas de temporada. Canasto de pan hecho en casa, variedad de mermeladas, miel y mantequilla. Selección de cereales o granola hecha en casa, yogurt. Selección de café o té.

Mexican Breakfast Desayuno Mexicano

Freshly squeezed juice selection. Sliced seasonal fruit plate. Mexican homemade breakfast pastries, assorted jams, honey, and butter. Huevos Rancheros: two fried eggs with spicy tomato sauce on fried corn tortillas, served with beans. Coffee or tea selection.

Selección de jugo. Plato de frutas de temporada. Canasta de pan mexicano hecho en casa, variedad de mermeladas, miel y mantequilla. Huevos Rancheros: Dos huevos estrellados con salsa de jitomate, sobre tortilla de maíz frita, servidos con frijoles
Selección de café o té.

American Breakfast Desayuno Americano

Freshly squeezed juice selection. Sliced seasonal fruit plate. Homemade breakfast pastries, assorted jams, honey, and butter. Two eggs any style with bacon, sausage, Hash Brown potatoes, cherry tomatoes and asparagus.

Coffee or tea selection.

Selección de jugo. Plato de frutas de temporada. Canasto de pan hecho en casa, variedad de mermeladas, miel y mantequilla. Dos huevos al gusto con tocino, salchicha, papa Hash Brown, tomate cherry y espárragos.

Selección de café o té.

Healthy Breakfast Desayuno Saludable

Green juice. Dried fruit bread with grilled panela cheese. Low fat yogurt with papaya, pineapple, melon, and strawberries. Egg white omelette with extra virgin oil, grilled spinach, and tomato. Coffee or herbal tea selection.

Jugo verde. Pan de fruta seca con queso panela a la parilla. Yogurt bajo en grasa con papaya, piña, melón y fresas.

Omelette de claras de huevo, acompañado de espinaca y tomates a la parrilla en aceite de oliva extra virgen. Selección de café o té de hierbas.

BREAKFAST A LA CARTE

DESAYUNO A LA CARTA

6:00 am - 12:00 pm

Relax in the comfort of your own private villa Relájese en el confort de su villa privada

Freshly Sliced Tropical Fruits Plato de frutas tropicales

With natural yogurt / Con yogurt natural.

Homemade Granola or Assorted Cereals Granola Hecha en Casa o Selección de Cereales

Served with milk or natural yogurt, banana and seasonal berries. I Servido con leche o yogurt natural y plátano con frutos rojos.

Homemade Bakers Basket Canasta de Pan Hecho en Casa

Croissants, muffins danish, white, or whole wheat toast. Served with assorted jams & butter. / Croissants, muffins danés, pan tostado blanco o integral acompañado de variedad de mermeladas y mantequilla.

Smoked Pacific Salmon Platter Plato de Salmón Ahumado

Served with capers, cream cheese, red onion, hard-boil egg and bagels.

Con alcaparras, queso crema, cebolla, huevo cocido y bagels.

Selection of smoked meats Selección de Carnes Frías

With artisan cheese and homemade jam. Con queso artesanal y mermelada hecha en casa.

Huevos Rancheros

Fried eggs with spicy tomato sauce on fried corn tortillas served with beans. / Huevos estrellados con salsa de tomate sobre tortilla de maíz frita y frijoles.

Eggs Any Style Huevos al Gusto

Choice of bacon or sausage, served with Hash Browns, cherry tomatoes and asparagus. I Con elección de tocino o salchicha, acompañados de papa Hash Brown, tomate cherry y espárragos.

Huevos Motuleños 2

Fried eggs with tomatoe sauce, turkey, ham, peas and plantain, served with Hash Brown, cherry tomatoes and asparagus. I Huevos fritos con salsa de tomate, jamón, chícharos, plátano frito, acompañados de Hash Brown, tomate cherry y espárragos.

Pancakes, Waffles, or French Toast Hot Cakes, Waffles o Pan francés

Served with homemade berry compote and maple syrup. / Acompañado de compota de frutos rojos y miel de maple

Chilaquiles

With red or green sauce, egg, sour cream, fresh cheese, red onion and coriander. I Verdes o rojos con huevo, guarnición, clásica crema ácida, queso fresco, cebolla morada y cilantro.

② Local Product | Producto Local

LUNCH AND DINNER

ALMUERZO Y CENA

12:00 pm - 11:00 pm



APPETIZERS / ENTRADAS

Marinated Pacific Tuna Sashimi Sashimi de Atún del Pacífico Marinado

Tuna sashimi marinated in soy sauce and honey, with cucumber and mix lettuces salad. / Tiras de atún marinadas en salsa de soya y miel con ensalada de pepino y ensalada mixta de lechugas.

Fresh vegetables and watermelon with mint leaves wrapped in rice paper, coconut and papaya sauce. I Vegetales frescos con sandía y menta envuelto de hojas arroz, con salsa de coco y papaya.

Grouper and Octopus Ceviche Ceviche de Mero y Pulpo

Fresh grouper and octopus ceviche with cucumber, tomato, onion, smoked chili and lime sauce. I Ceviche de mero y pulpo fresco con pepino, tomate, cebolla en salsa de limón con chile ahumado.

SALADS / ENSALADAS

Ceasar Salad ♥ Ensalada César

Natural Chicken / Pollo Shrimp /Camarón

Romaine lettuce hearts, croutons and aged Parmesan, with your choice of chicken or shrimp. / Corazones de lechuga romana, crotones y láminas de queso parmesano, con su elección de pollo o camarón.

Greek Salad With Quinoa Ensalda Griega con Quínoa

Cucumber, feta cheese, olives, bell peppers, red onion and balsamic vinaigrette. / Pepino, queso feta, aceitunas, pimientos, cebolla morada con vinagreta de balsámico.

SOUPS / SOPAS

Tortilla Soup Sopa de Tortilla

Served with sour cream, fresh cheese, guajillo chili, avocado and fried corn tortilla julienne. / Servido con crema ácida, queso fresco, chile guajillo, aguacate y julianas de tortilla.

Chicken Broth Consomé de Pollo

Seasonal vegetables, rice and chicken / Vegetales de la temporada, arroz y pollo.



LUNCH AND DINNER

ALMUERZO Y CENA

12:00 pm - 11:00 pm

Relax in the comfort of your own private villa Relájese en el confort de su villa privada

SANDWICHES

Banyan Tree Sandwich Baguette

Farm grilled chicken breast, smoked turkey, cheddar cheese, bacon, fried egg, vegetables and french fries. / Pechuga de pollo a la parrilla, jamón de pavo, queso cheddar, tocino, huevo frito y vegetales con papas fritas.

Grilled Black Angus Burger Hamburgesa de Res Black Angus

Choice of cheddar, swiss or blue cheese with bacon and french fries. I Elección de queso cheddar, suizo o queso azul, tocino y papas fritas.

Veggie Lovers Ciabatta Sandwich Chapata Vegetariana

Mushroom, bell peppers, carrots, onion relish, arugula, goat cheese and french fries. I Champiñones, pimientos, zanahoria, compota de cebolla, arúgula, queso de cabra y papas fritas.

PIZZA

Margarita

Tomato sauce, mozzarella cheese, roasted tomato and basil. / Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate rostizado y albahaca.



Vegetables

Vegetales

Tomato sauce, asparagus, olives, bell peppers and spinach. / Salsa de tomate, espárragos, aceitunas, pimientos y espinaca.

Pepperoni

Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni. / Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

MEXICAN CORNER ANTO JITOS MEXICANOS

Traditional Guacamole Guacamole Tradicional

With pico de gallo sauce, served with tortilla chips. / Con pico de gallo, servido con totopos crujientes.

Quesadillas

Flour or corn tortillas stuffed with cheese, and your choice of beef, chicken or shrimp. / Tortilla de harina o maíz rellenas de queso con elección de pollo, res o camarones.

Natural Chicken / Pollo Beef / Res Shrimp / Camarón

Fajitas

Chicken, beef or shrimps fajitas with sautéed bell peppers and onions, served with flour or corn tortillas. I Fajitas de pollo, res o camarones salteados con pimientos, cebolla y tortillas de harina o maíz.

Chicken / Pollo Beef / Res Shrimp / Camarón

LUNCH AND DINNER

ALMUERZO Y CENA

12:00 pm - 11:00 pm



MAIN COURSE / PLATOS FUERTES

Spaghetti with Fresh Tomatoes sauce, and Shrimp Espagueti con Salsa de Tomates Frescos y Camarones

Spaghetti with cherry tomato sauce, shrimps, garlic, and basil. / Espagueti en salsa de tomate cherry, camarones, ajo, mantequilla y hojas de albahaca.

Chicken Breast Pechuga de pollo

Chicken breast, arrabbiata sauce, mash potato and vegetables. I Pechuga de pollo con salsa arrabbiata, puré de papa y vegetales.

Chilean Salmon Filet 70z Filete de Salmón Chileno 200 g

Orange sauce, vegetables, and quinoa risotto. Salsa de naranja, vegetales y risotto de quínoa.

Catch of the Day Pesca del Día

Catch of the day with zucchini blossom, parmesan crisps and vanilla sauce with corn. I Pesca del día con flor de calabaza, crocante de queso, salsa de elote y vainilla.

Beef Skirt Steak Arrachera Marinada

Beef skirt steak, mash potatoes, vegetables, and chimichurri sauce / Arrachera marinada, puré de papa, vegetales y chimichurri.

DESSERTS / POSTRES

Cheesecake Pastel de Queso

Traditional cheescake with graham cracker crust and homemade mixed berries compote. I Pastel de queso tradicional con base de galleta y compota de moras hecha en casa.

Tres Leches Cake Pastel Tres Leches

Tres leches cake with berries. /
Pastel de tres leches con moras.

Chocolate Cake Pastel de Chocolate

Traditional chocolate cake with berries. I Pastel tradicional de chocolate con moras.

Chocolate Volcano Volcán de Chocolate

Warm chocolate cake, banana compote and vanilla ice cream. *I Bizcocho de chocolate tibio, compota de plátano y helado de vainilla.*

Ice Cream / Helados

Chocolate, vanilla, strawberry, coffee, mango, lime, coconut, berries.

Chocolate, vainilla, fresa, café, mango, limón, coco, frutos rojos.



OVERNIGHT MENÚ

POR LA NOCHE

11:00 pm - 06:00 am



Guacamole

Traditional guacamole and pico de gallo sauce, served with tortilla chips. Tradicional guacamole y pico de gallo, servido con totopos crujientes.

Quesadillas

Flour or corn tortillas stuffed with cheese, and your choice of beef, chicken or shrimp. / Tortilla de harina o maíz rellenas de queso con elección de pollo, res o camarones.

Natural Chicken / Pollo Beef / Res Shrimp / Camarón

Caesar Salad © Ensalada César

Romaine lettuce hearts, croutons, and aged Parmesan. / Corazones de lechuga romana, crotones y láminas de queso parmesano.

Tortilla Soup ♥ Sopa de Tortilla

Served with sour cream, fresh cheese, guajillo chili, avocado and fried corn tortilla julienne. I Servido con crema ácida, queso fresco, chile guajillo, aquacate y julianas de tortilla.

Grilled Black Angus Burger Hamburguesa de Res Black Angus

Choice of cheddar, swiss or blue cheese with bacon and french fries. I Elección de queso cheddar, suizo o queso azul, tocino y papas fritas.

Veggie Lovers Ciabatta Sandwich © Chapata Vegetariana

Mushroom, bell peppers, carrots, onion relish, arugula, goat cheese and french fries. I Champiñones, pimientos, zanahoria, compota de cebolla, arúgula, queso de cabra y papas fritas.

Banyan Tree Sandwich Baguette

Farm grilled chicken breast, smoked turkey, cheddar cheese, bacon, fried egg, vegetables and french fries. I Pechuga de pollo a la parrilla, jamón de pavo, queso cheddar, tocino, huevo frito y vegetales con papas fritas.

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce and Shrimp Espagueti con Salsa de Tomates Frescos y Camarones

Spaghetti with cherry tomato sauce, shrimp, garlic, and basil. / Espagueti con salsa de tomate cherry, camarones, ajo, mantequilla y hojas de albahaca.

Beef Skirt Steak Arrachera Marinada

Beef skirt steak, mashed potatoes, vegetables, and chimichurri sauce. / Arrachera marinada, puré de papa, vegetales y chimichurri.



OVERNIGHT MENU

POR LA NOCHE

11:00 pm - 06:00 am

Relax in the comfort of your own private villa Relájese en el confort de su villa privada

PIZZA

Margarita

Tomato sauce, mozzarella cheese, roasted tomato and basil. / Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate rostizado y albahaca.

Vegetables Verduras

Tomato sauce, asparagus, olives, bell peppers, and spinach. / Salsa de tomate, espárragos, aceitunas, pimientos y espinaca.

Pepperoni

Tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni. / Salsa de tomate, queso mozarella y pepperoni.

DESSERTS / POSTRES

Cheesecake Pastel de Queso

Traditional cheescake with graham cracker crust and homemade mixed berries compote. I Pastel de queso tradicional con base de galleta y compota de moras hecha en casa.

Tres Leches Cake Pastel de Tres leches

Tres leches cake with berries. / Pastel de tres leches con moras.

Chocolate Cake Pastel de Chocolate

Traditional chocolate cake with berries. I Pastel tradicional de chocolate con moras.

Chocolate Volcano Volcán de Chocolate

Warm chocolate cake, banana compote and vanilla ice cream. *I Bizcocho de chocolate tibio, compota de plátano y helado de vainilla.*

Ice Cream / Helados

Chocolate, vanilla, strawberry, coffee, mango, lime, coconut, berries.

Chocolate, vainilla, fresa, café, mango, limón, coco, frutos rojos.

COFFEE | CAFÉ Ø

Latte

American | Americano Cappuccino | Capuchino Iced coffee | Café helado Iced cappuccino | Capuchino helado Double expresso | Expreso doble

Mexican Coffee I Café producido en México

KIDS MENU

MENÚ DE NIÑOS

12:00 pm - 11:00 am

Relax in the comfort of your own private villa

Relájese en el confort de su villa privada

Quesadilla

Chicken quesadillas with guacamole. Quesadillas de pollo con guacamole.

Chicken Fingers Dedos de Pollo

Breaded chicken fingers with French fries. / Dedos de pollo empanizados con papas fritas.

Fish Fingers Dedos de Pescado

Breaded fish fingers with French fries.

Dedos de pescado empanizados con papas fritas.

Chicken Soup Sopa de Pollo

Chicken soup, steam rice, and vegetables. Consomé de pollo, arroz blanco y vegetales.

Spaghetti

Spaghetti in butter sauce. Espagueti con mantequilla.

Ham Pizza Pizza de Jamón

Turkey ham, mozzarella cheese, and tomato sauce pizza. *I Pizza de jamón con queso y salsa de tomate.*

Burger Hamburguesa

Beef burger with Mac and cheese.

Hamburguesa con macarrones y queso.

Flank Steak Arrachera

Flank steak, French fries, and mix green salad. / Arrachera con papas fritas y ensalada.

DESSERTS / POSTRES

Chocolate Brownie, and Vanilla Ice Cream Brownie de chocolate con helado de vainilla.

Fruit Platter Plato de frutas de temporada.

Ice Cream Assorted Variedad de helado.