

FLORA

PLANT BASED & VEGAN CUISINE

Menu

UNICO 20°87°'s curated selection of plant based and vegan dishes.

Cafe Inez

Café Inez is our own take on European café culture: an important social gathering setting, often a stopping off point in between activities.

Café Inez es nuestra propia visión de la cultura europea del café: un importante lugar de reunión social, a menudo un punto de parada entre actividades.



COFFEE SHOP · CAFETERÍA

PUDDING · PUDINES

OAT · AVENA

Oats, chia seed, coconut milk, grated coconut, agave honey and cinnamon
Avena, semilla de chía, leche de coco, coco rallado, miel de agave y canela

CHIA AND VANILLA · CHÍA Y VAINILLA

Coconut milk, chia, agave honey, blueberry, peach, strawberry, and vanilla
Leche de coco, chía, miel de agave, mora azul, fresa y extracto de vainilla

VANILLA AND QUINOA · QUINOA Y VAINILLA

White and Red quinoa, coconut milk, cocoa, vanilla, agave honey, peaches, raisins
Quinoa roja y blanca, leche de coco, cocoa, vainilla, miel de agave, melocotones y pasas

SMOOTHIES

SPINACH AND BLUEBERRY · ESPINACA Y MORA AZUL

Spinach, banana, blueberry, fig, coconut milk and agave honey
Espinaca con plátano, mora azul, higo, leche de coco y miel de agave

CELERY AND APPLE · APIO Y MANZANA

Green apples, celery, baby spinach, melon and lime juice
Manzanas verdes, apio, espinacas baby, melón y jugo de limón

CARIBBEAN STRAWBERRY AND BLUEBERRY · CARIBEÑO DE FRESA Y MORA AZUL

Strawberry, blueberry, raspberry, blackberry, banana, peach, and agave honey

Fresa, mora azul, frambuesa, zarzamora, plátano, durazno y miel de agave

TROPICAL

Banana, mango, orange juice, ginger, turmeric and water

Plátano, mango, jugo de naranja, jengibre, cúrcuma y agua natural

SALADS · ENSALADAS

FRUIT COCKTAIL · CÓCTEL DE FRUTAS

Pineapple, papaya, kiwi, melon, strawberries, apricot, cranberries, and almonds

Piña, papaya, kiwi, melón, fresas, chabacano, arándano y almendras

VEGAN SANDWICHES · SÁNDWICHES VEGANOS

VEGAN MEDITERRANEAN · MEDITERRANEO VEGANO

Multigrain bread, avocado, vegan cheese, arugula, basil pesto, and fresh tomatoes

Pan multigrano, aguacate, queso vegano, arúgula, pesto de albahaca y tomates frescos

VEGAN BLACK

Rye bread, fresh lettuce, portobello mushrooms, smashed avocado with rosemary and basil, olive oil, roasted onions and vegan cheese

Pan de centeno, lechugas frescas, champiñones portobello, emulsión de aguacates con romero y albahaca, aceite de oliva, cebollas asadas y queso vegano

VEGAN "PASTOR" · PASTOR VEGANO

Oat bread, roasted pineapple, avocado salsa, poblano pepper, marinated portobellos, onions and vegan cheese

Pan de avena, piña rostizada, salsa de aguacate, chile poblano, portobellos adobados, cebolla y queso vegano

In Room Dining



CEREAL, YOGURT & FRUIT

HOT OATMEAL · AVENA CALIENTE

Oatmeal cooked in water, accompanied with cranberries, brown sugar, cinnamon, and soy milk
Avena cocida en agua, acompañado de arándanos, azúcar morena, canela y leche de soya

FULL BREAKFAST

VEGAN BREAKFAST · DESAYUNO VEGANO

Juice of your choice, mixed fruit, oatmeal with quinoa and soy milk, whole wheat toast, coffee, or tea
Jugo a su elección, fruta mixta, avena con quinoa y leche de soya, pan tostado integral, café o té

LIGHT BREAKFAST · DESAYUNO LIGHT

Whole wheat toast with lentils hummus, avocado, cherry tomato, and baby spinach; green juice and mixed fruit
Tostada integral con hummus de lenteja, aguacate, tomate cherry y espinacas baby, jugo verde y plato de frutas

ENTREES

QUINOA SALAD · ENSALADA QUINOA

Quinoa, corn kernel, tomato, peppers, orange, onion, coriander, avocado, asparagus and kalamata olives
Quinoa, elote, tomate, pimiento, cebolla, cilantro, aguacate, espárragos y aceitunas kalamata

CREAMY CARROT AND GINGER SOUP · CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

Carrot, ginger and lemon tea. Dairy Free
Sopa cremosa de zanahoria, jengibre y té de limón. Libre de lácteos

LATE NIGHT MENU

GREEN SALAD · ENSALADA VERDE

Lettuce, cherry tomato, arugula, baby spinach with tofu
Ensalada verde de lechuga con tomates cherry, arúgula, espinacas baby, acompañado de queso tofu

20°87°

Incorporating the hotel's coordinates into its name, the hotel's beachside venue aims to capture the heart of the UNICO 20°87° experience.

Incorporando las coordenadas del hotel en su nombre, el lugar junto a la playa del hotel tiene como objetivo capturar el corazón de la experiencia UNICO 20°87°.



LUNCH

VEGAN AGUACHILE · AGUACHILE VEGANO

Mushroom, cucumber and onion aguachile in celery sauce, green tomato, coriander, lime juice and serrano pepper; accompanied by crispy corn tortilla with sesame seeds

Aguachile de setas, pepino y cebolla en salsa de apio, tomate verde, cilantro, zumo de limón y chile serrano; acompañado de tortilla de maíz crocante con ajonjolí

CHIPOTLE MUSHROOM TINGA TOAST · TOSTADA CON TINGA DE SETAS CON CHIPOTLE

Mushroom tostada in chipotle sauce, tomatoes, onion, garlic, coriander and carrot with guacamole

Tostada de setas en salsa chipotle, jitomates, cebolla, ajos, cilantro y zanahoria con guacamole

GUACAMOLE

Starter of guacamole with serrano chile, accompanied by tortilla chips, pico de gallo sauce and refried beans

Entrada de guacamole con chile serrano, acompañado de totopos, salsa pico de gallo y frijoles refritos

VEGAN PENNE · PENNE VEGANO

Penne in extra virgin olive oil, garlic, cherry tomatoes, olives, asparagus, basil, and artichoke hearts

Penne en aceite de oliva extra virgen, ajo, tomates cherry, aceitunas, espárrago, albahaca y corazones de alcachofa

CREAMY COCONUT WITH PASSION FRUIT JELLY CREMOSO DE COCO CON JALEA DE MARACUYÁ



GRILL · PARRILLA

CARROT HUMMUS AND SAUTÉED VEGETABLE
HUMUS DE ZANAHORIA Y VEGETALES SALTEADOS

Roasted carrot with olive oil, garlic, and grilled vegetables accompanied with
tostada and semi-cured almond cheese with morita chile
*Zanahoria rostizada con aceite de oliva, ajo, y vegetales salteados a la parrilla
acompañados con tostada y queso semi curado de almendras con chile morita*

VEGAN OATMEAL MEATBALLS WITH CHICKPEAS
ALBÓNDIGAS VEGANAS DE AVENA CON GARBANZO

Oatmeal and chickpeas meatballs, garlic, onion, fresh basil, cumin, mexican red
sauce, with grilled tomatoes and cashew Roquefort cheese
*Albóndigas de avena con garbanzo, ajo, cebolla, albahaca fresca, comino, salsa
roja mexicana con jitomates tatemados y queso Roquefort de nuez de la india*

VEGAN COLD CREAM · *CREMA FRÍA VEGANA*

Cold coconut cream with watermelon sorbet
Crema de coco fría con sorbete de sandía

Mi Carisa

Mi Carisa is a love letter to the romantic coastlines and flavors of the Mediterranean, focusing on the traditions and practices of coastal Italian cuisine.

Mi Carisa es una carta de amor a las costas románticas y los sabores del Mediterráneo, centrándose sobre las tradiciones y prácticas de la cocina costera italiana.



BREAKFAST · DESAYUNOS

Whole wheat crepes filled with sweet red berries
Crepas integrales rellenas de dulce de frutos rojos

Crepes with hazelnut cream
Crepas con crema de avellanas

Crepes with caramel and banana
Crepas con cajeta y plátano

Mi Carisa



DINNER · CENAS

MI CARISA SALAD · ENSALADA MI CARISA

Organic lettuce, with textures of tomatoes in vinaigrette and extra virgin olive oil,
decorated with toasted almonds, and roasted hearts of palm
*Lechuga orgánica, con texturas de tomates en vinagreta y aceite de oliva extra virgen,
decorado con almendra tostada y palmitos asados*

MINISTRONE SOUP · SOPA MINISTRONE

Traditional minestrone soup with vegetables from the garden, with beans and basil scent
Tradicional sopa minestrone de vegetales del huerto, con alubias y perfume de albahaca

Cueva Siete

Named for the seven origin caves of Mayan myths, Cueva Siete — or Cave Seven — derives its inspiration from all that is Yucatan.

Llamada así por las siete cuevas de origen de los mitos mayas, Cueva Siete deriva su inspiración de todo lo que es Yucatán.



DINNER · CENAS

AZTEC LAND SALAD · ENSALADA DE LA TIERRA AZTECA

Organic lettuce, corn, avocado, tomato, spicy fried tortilla and mustard and lime homemade vinaigrette
Lechuga orgánica, maíces, aguacate, jitomate, tortilla frita picante y vinagreta casera de mostaza y limón

WHEAT AND HEART OF PALM CEVICHE · CEVICHE DE TRIGO Y PALMITOS

Tomato, avocado, onion and homemade sauce
Jitomate, aguacate, cebolla y salsa preparada de la casa

TUNA TARTAR · TÁRTARA DE ATÚN

Tomato, avocado, onion and capers
Jitomate, aguacate, cebolla y alcaparras

HIGH TIDE SALMON TOAST · TOSTADA DE SALMÓN MAREA ALTA

Fresh salmon and spicy dressing
Salmón fresco y aderezo spicy

SPICY CHIPS · PAPITAS SPICY

Cambay chips with spicy lemon dressing
Papitas cambay con aderezo spicy y limón

MUSHROOM ENCHILADAS IN RED SAUCE · ENCHILADAS DE SETAS EN SALSA ROJA

Corn tortilla stuffed with mushrooms covered in red chipotle sauce, with lettuce, cream and cheese
Tortilla de maíz rellenas de setas bañadas de salsa roja de chipotle, con lechuga, crema y queso

SORBET FROM THE CART · NIEVES DEL CARRITO

Mura House

Mura House achieves a balance between tradition and uniqueness by bringing together different styles of Japanese cuisine: teppanyaki, yakitori, and sushi.

Casa Mura consigue un equilibrio entre tradición y singularidad al reunir diferentes estilos de cocina japonesa: teppanyaki, yakitori y sushi.



DINNER · CENAS

MISO SHIRU SOUP · SOPA MISO SHIRU

Vegetable broth, tofu cheese, shiitake, pumpkin, harusame, wakame and chives and tofu
Caldo de vegetales, queso tofu, shiitake, calabaza, harusame, wakame y cebollín y tofu

TOFU SALAD WITH VEGETABLES · ENSALADA DE TOFU CON VEGETALES

Crispy marinated tofu salad with bok choy and chicory, broccoli, onion, leek, shiitake, chives and sesame seeds in red pepper sauce

Ensalada de tofu marinado, crocante con bok choy y chicoria, brócolis, cebolla, poro, shiitake, cebollín y ajonjolí en salsa de pimientos rojos

BRAISED SPICY EDEMAMES · EDEMAMES BRASEADOS PICANTES

Served with soy sauce, togarashi, garlic, sesame oil, and ginger

Servidos con salsa de soya, togarashi, ajo, aceite de ajonjolí y jengibre

VEGAN ROLL · ROLLO VEGANO

Avocado, asparagus, carrots, chives and romaine lettuce topped with spinach

Aguacate, espárragos, zanahoria, cebollín y lechuga romana, cubierto de espinacas

VEGAN SASHIMI · SASHIMI VEGANO

Pan-seared vegan watermelon sashimi served in citrus soy sauce

Sashimi vegano de sandía sellada a la sartén, servida en salsa soya de cítricos y shichimi togarashi

VEGETABLE BOWL · BOWL DE VEGETALES

Vegetable bowl with mushrooms, spring onions, shiitake, bean sprouts, bok choy, cilantro and steamed rice

Bowl de vegetales con setas, cebolletas, shiitake, brotes de soya, bok choy, cilantro y arroz al vapor

MIXED VEGETABLE WOK · WOK DE VERDURAS MIXTAS

Shiitake mushrooms, cabbage, carrots, broccoli, celery, bell peppers, onion,
chinese roots, chives, toasted sesame, and soy sauce

*Hongos shiitake, col, zanahoria, brócoli, apio, pimientos, cebolla, raíces chinas,
cebollín, ajonjolí tostado y salsa de soya*

GOHAN

Steamed white rice with scallions and toasted sesame

Arroz cocido al vapor acompañado de cebollín y ajonjolí tostado

TOFU IN THE ROSES · TOFU EN LAS ROSAS

Tofu mousse and rose jelly with freeze-dried forest fruit

Mousse de tofu y gel de rosas con fruta del bosque liofilizada

UNICA - ESCONDIDA



SNACK

TROPICAL FRUIT CEVICHE · *CEVICHE DE FRUTAS TROPICALES*

Mango, strawberry, cantaloupe, pineapple with chopped red onion
and cucumber lime juice, mint, coriander, olive oil and ground garlic dressing

*Mango, fresa, melón y piña, salpicado con cebolla morada picada y pepino,
aderezo de zumo de limón, menta, cilantro, aceite de oliva y ajo molido*