

FLORA

PLANT BASED & VEGAN CUISINE

Menu

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

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 TACOS · TACOS VEGANOS

Vegan tacos made with carrots, kale, basil, garlic, and sautéed onions in extra virgin olive oil, accompanied with guacamole

Tacos veganos de zanahoria, col, albahaca, ajos y cebolla salteada en aceite de oliva extra virgen, acompañado de guacamole

FRUIT CEVICHE · CEVICHE DE FRUTAS

Jicama, mango, and pineapple with lemon, cilantro, and salt, sprinkled with chili flakes

Jícama, mango y piña con limón, cilantro y sal, espolvoreado con hojuelas de chile

PUMPKIN BISQUE · CREMA DE CALABAZA

Roasted pumpkin, potatoes, leeks, and carrots in a vegetables bed accompanied with mint-infused croutons

Calabaza, papa, poro y zanahorias horneadas, fondo de vegetales acompañados de crotones perfumados en menta

TRADITIONAL TORTILLA SOUP · SOPA TRADICIONAL DE TORTILLA

Tomatoes, panela cheese, guajillo peppers, avocado, tortilla, garlic, and onion

Jitomates, queso panela, chile guajillo, aguacate, tortilla, ajos y cebolla

VEGAN PENNE · PENNE VEGANO

Penne with 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

RASPBERRY CAKE WITH ANISE PASTEL DE FRAMBUESA CON ANÍS

20°87°



DINNER · CENAS

MINI PORTOBELLO CONFIT TOSTADA · *MINI TOSTADA DE PORTOBELLO CONFITADO*

Thin portobello slices with dried tomato vinaigrette and maldon salt

Láminas finas de portobello con vinagreta de tomate deshidratado y sal maldon

CITRUS SALAD · *ENSALADA CRÍTICA*

Citrus salad with grilled pineapples, raspberry caviar, mango and kiwi vinaigrette, and toasted almonds

*Ensalada cítrica, con piña asada y caviar de frambuesa, vinagreta de mango y kiwi
acompañada de almendra tostada*

VEGAN PESTO PASTA · *PASTA VEGANA AL PESTO*

Spaghetti, basil, truffle extra virgin olive oil, pine nuts, lemon juice, nuts, fresh ground pepper, and garlic

*Espagueti, albahaca, aceite de oliva extra-virgen trufado, piñones, jugo de limón, nueces, pimienta recién
molida y ajos*

VEGAN TART · *PASTEL VEGANO*

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 toast with tomato paste, spinach and portobello mushrooms, accompanied with pesto oil
Tostada de pan integral con tomate, espinaca y hongos portobello, acompañado de aceite de pesto

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

Cold oats bowl with soy milk, banana, and strawberry
Tazón de avena con leche de soya, plátano y fresa

Gluten free pancakes with cinnamon apple oatmeal, walnuts, and soy milk
Pancakes saludables sin gluten, con avena, manzana, canela, nuez y leche de soya

Sandwich with fresh vegetables
Sándwich de vegetales frescos

Whole wheat avocado toast with hummus and chia
Tostada de pan integral con aguacate, hummus y chía

Chilaquiles with vegetables
Chilaquiles con vegetales

Sautéed vegetable tacos
Tacos de vegetales salteados

Green enchiladas
Enchiladas verdes

Mi Carisa



DINNER · CENAS

MARMALADE

Grandma's jam

Fig jam

Melon and fennel jam

Tomato and basil jam

MARMELLATA

Marmellata de la nonna

Marmellata de higo

Marmellata de melón e hinojo

Marmellata de tomate y albahaca

MI CARISA SALAD · ENSALADA MI CARISA

Organic lettuce, with textures of tomatoes in vinaigrette and extra virgin olive oil. Decorated with croutons of fine herbs, toasted almonds, and roasted palm hearts

Lechuga orgánica, con texturas de tomates en vinagreta y aceite de oliva extra virgen. Decorado con crotones de finas hierbas, almendra tostada y palmitos asados

MINESTRONE SOUP · SOPA MINESTRONE

Traditional minestrone soup with vegetables from the garden, beans and basil

Tradicional sopa minestrone con vegetales del huerto, alubias y perfume de albahaca

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 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

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

WATERMELON AND MEZCAL COLD SOUP · *SOPA FRÍA DE SANDÍA Y MEZCAL*

PALM HEART CEVICHE · *CEVICHE DE PALMITOS*

Palm hearts, red onion, tomato, green chili, and house clamato

Palmitos, cebolla morada, jitomate, chile verde, y clamato de la casa

SETAS MUSHROOM "TINGA" · *TINGA DE SETAS*

Traditional homemade stew, tomato, onion, chipotle chili and tortillas for tacos

Guiso tradicional casero, jitomate, cebolla, chile chipotle y tortillas para taquear

SORBETS 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

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

Vegan watermelon sashimi served in citrus soy sauce and shichimi togarashi
Sashimi vegano de sandía sellada a la sartén, servida en salsa soya de cítricos y shichimi togarashi

VEGAN YAKITORI · YAKITORI VEGANO

Mushroom yakitori with satay sauce
Yakitori de zetas con salsa satay

Roasted banana and sweet potato yakitori with sweet soy sauce and sake
Yakitori de plátanos rostizados y camote con salsa dulce de soya y sake

SUNOMONO SALAD · ENSALADA SUNOMONO

Cucumber and wakame salad marinated in rice vinegar oil and toasted sesame seeds accompanied with crunchy vegetables
Ensalada de pepino y wakame marinado en vinagre de arroz, aceite y ajonjolí tostado; acompañado de crujiente de vegetales

MIXED VEGETABLE WOK · WOK DE VERDURAS MIXTAS

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

In Room Dining



CEREAL, YOGURT & FRUIT

HOT OATMEAL · AVENA CALIENTE

Oatmeal cooked in water 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 tofu