

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya



IN-ROOM DINING

JUICE & FRUIT



Juice & Fruit

FRESH JUICE

Orange
Grapefruit
Green Juice

OTHER JUICE

Tomato
Cranberry

SMOOTHIES

Strawberry
Mango
Banana

FRUIT MEDLEY

Seasonal fruit dish, 4 varieties to include:

pineapple, papaya, kiwi, watermelon, honeydew melon or cantaloupe; accompanied with cottage cheese or honey

RED BERRIES COMPOTE

Red berries compote served with cottage cheese

Cereal, Yogurt & Fruit

ASSORTED CEREAL

Corn Flakes
All-Bran
Special K

HOT OATMEAL

Oatmeal cooked in water, accompanied with cranberries, brown sugar, cinnamon, and soy milk

YOGURT

Natural
Strawberry
Peach
Greek

BREAKFAST

04:00A.M. - 11:00A.M.



Breakfast

REGULAR OR EGG WHITE OMELETTE

Spinach, mushrooms, asparagus, tomato, onion, pork ham, bell pepper, bacon and corn kernels

RANCHERO EGGS

Two sunny-side-up eggs over a tortilla with ranchera sauce, accompanied with beans and fresh cheese

SCRAMBLED EGGS

Accompanied with hashbrown, and to choose ham, bacon, or sausage

FRIED EGGS

Accompanied with hashbrown, and to choose ham, bacon, or sausage

POACHED EGGS

Accompanied with brioche bread, arugula and bacon

FRIED TACOS

Fried corn tortillas, stuffed with chicken tinga; accompanied with lettuce, cotija cheese and cream

CHILAQUILES

Fried tortilla chips topped grated with grated cheese and bathed in red or green sauce, cream, coriander and onion

Full Breakfast

CONTINENTAL BREAKFAST

Juice of your choice, mixed fruit, basket of bread, coffee, or tea

AMERICAN BREAKFAST

Juice of your choice. Eggs: scrambled or sunny-side-up with ham, bacon or sausage, toasts, coffee, or tea

VEGAN BREAKFAST

Juice of your choice, mixed fruit, oatmeal with quinoa and soy milk, wholemeal toast, coffee, or tea

LIGHT BREAKFAST

Wholemeal toast with lentils humus, avocado, tomato cherry, and baby spinach; green juice and mixed fruit

MEXICAN BREAKFAST

Juice of your choice, mixed fruit, ranchero eggs, white toast, coffee, or tea

Bread

ASSORTED BASKET OF BREAD

FRENCH TOAST

With cinnamon and sugar, berries compote, honey or maple honey, and whipped cream

WAFFLES

Accompanied with bacon, ham or sausage, honey or maple honey, whipped cream and berries

PANCAKES

Accompanied with blue berries, chocolate sauce, berries compote, honey or maple honey

BAGELS WITH SALMON AND CAPERS

Accompanied with cream cheese and capers



GLUTEN-FREE



VEGAN

ENTREES

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Entrees

QUINOA SALAD

Quinoa, corn kernel, tomato, peppers, orange, onion, coriander, avocado, asparagus and black olives

TORTILLA SOUP

With panela cheese, pasilla chili, avocado and cream

COLD SOUP

Vichyssoise leeks and chicken broth

CREAMY CARROT AND GINGER SOUP

Carrot, ginger and lemon tea. Dairy Free

SHRIMP CEVICHE

Lime juice marinated shrimp, coriander, red onion, avocado, serrano chili, cucumber, and clamato citric sauce

QUESADILLAS

With Oaxaca cheese, and to choose: sausage, chicken or mushrooms; accompanied with guacamole and mexican sauce



LUNCH & DINNER

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



COCHINITA SANDWICH

From the Yucatán Peninsula, traditional cochinita pibil sandwich

CLUB SANDWICH

With chicken, bacon, ham, mozzarella cheese, lettuce, avocado, and tomato; accompanied with fries

BLT SANDWICH

With bacon, lettuce, and tomato; accompanied with fries

CHEESE BURGER

Angus beef, bacon, onion, mozzarella cheese, and fries

BUFFALO WINGS

Chicken wings glazed in garlic and sweet chili, accompanied with potato wedges, blue cheese dressing and crudites

BEEF TENDERLOIN WITH ROQUEFORT SAUCE

Angus beef medallions in roquefort sauce, accompanied with portobello mushrooms and roasted asparagus

ANGUS FLANK STEAK

Grilled with chimichurri sauce, accompanied with baby corn, cajun potato, grilled serrano chili, and roasted onions

PINK SALMON

Grilled chilean salmon fillet with pink pepper, accompanied with zucchini, cherry tomato, and dried lemon slices

COUNTRY CHICKEN BREAST

Chicken breast perfumed with truffle oil, garlicks, fresh ground pepper, Himalayan salt, and parsley; accompanied with grilled tomatoes and chambray potato

PASTA & PIZZA

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Pasta & Pizza

ARRABIATA GLUTEN FREE FUSILLI

Fusilli with tomato casse, pepperoncini,
olive oil, and parmesan cheese

FETTUCCINE ALFREDO

Fettuccine, butter, parmesan cheese, pepper, and parsley

PEPPERONI

Pizza with mozzarella cheese, pomodoro, and pepperoni

NAPOLITAN PIZZA

Pizza with mozzarella cheese, pomodoro,
basil, fresh tomatoes, and anchovies

VEGETARIAN PIZZA

Pizza with mozzarella cheese, onion, basil,
mushrooms, artichokes, dried tomatoes in oregano oil



DESSERTS

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Desserts

CRÈME BRÛLÉE

Traditional vanilla crème brûlée with brown sugar crystals

APPLE TART

Pie crust, apple compote, cinnamon, raisins, and vanilla crumble

MEXICAN CHURROS

Accompanied with milk candy and white chocolate sauce

XOCOLATL SACHER

Biscuit and dark chocolate ganache with peach marmalade

THREE MILK CAKE

Three milk vanilla cake

Gluten Free

NEW YORK STYLE CHEESECAKE

Cookie dough and strawberry jelly

Sugar Free

COLIBRI CAKE

5 spice bread with pineapple and banana,
accompanied with cream cheese

LATE NIGHT MENU

11:00 P.M. - 4:00 A.M.



Late Night Menu

GREEN SALAD

Lettuce, cherry tomato, arugula, baby spinach with tofu

TORTILLA SOUP

Accompanied with panela cheese, pasilla chili, avocado and cream

QUESADILLAS

Oaxaca cheese quesadillas or sausage, accompanied with guacamole and mexican sauce

CHEESE BURGER

Angus beef, bacon, onion, mozzarella cheese, and fries

PUTTANESCA SPAGUETTI

Spaguetti with tomato and caper sauce, anchovies, black olives and parmesan cheese

REGULAR OR EGG WHITE OMELETTE

With mushrooms and hash brown potatoes

NEW YORK STYLE CHEESECAKE

Cookie dough and strawberry jelly

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya



SERVICIO A LA HABITACIÓN

JUGOS Y FRUTA



Jugos y Frutas

JUGOS FRESCOS

Naranja
Toronja
Verde

OTROS JUGOS

Tomate
Arándano

SMOOTHIES

Fresa
Mango
Plátano

FRUTAS MIXTAS

Plato de frutas de temporada,
4 variedades a incluir: piña,
papaya, kiwi, sandía, melón
verde o melón chino; queso
cottage ó miel

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Compota de frutos rojos,
acompañada de queso cottage

Cereales, Yogurt y Fruta

VARIEDAD DE CEREALES

Corn Flakes
All Bran
Special K

AVENA CALIENTE

Avena cocida en agua,
acompañado de arándanos,
azúcar morena, canela y leche
de soya

VARIEDAD DE YOGURT

Natural
Fresa
Durazno
Griego

DESAYUNOS

04:00 A.M. - 11:00 A.M.



Desayunos

OMELETTE TRADICIONAL O DE CLARAS

Espinacas, champiñones, espárragos, tomate, cebolla, jamón, pimienta, tocino y granos de elote

HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos estrellados sobre tortilla frita con salsa ranchera, acompañado de frijoles y queso fresco

HUEVOS REVUELTOS

Acompañado con papa hash brown y a elegir jamón, tocino o salchicha

HUEVOS ESTRELLADOS

Huevos fritos acompañados con papa hash brown y a elegir jamón, tocino o salchicha

HUEVOS POCHADOS

Huevos cocidos acompañados de pan brioche tostado, arúgula y tocino

TACOS DORADOS

Tortillas de maíz fritas, rellena de tinga de pollo, acompañados de lechuga, queso cotija y crema ácida

CHILAQUILES

Tortillas fritas gratinadas con queso y bañadas en salsa roja o verde, crema ácida, cilantro y cebolla

Desayunos Completos

DESAYUNO CONTINENTAL

Jugo a su elección, fruta mixta, canasta de pan, café o té

DESAYUNO AMERICANO

Jugo a su elección, fruta mixta. Huevos a su elección: revueltos o estrellados con jamón, tocino o salchicha, pan tostado, café o té

DESAYUNO VEGANO

Jugo a su elección, fruta mixta, avena con quinoa y leche de soya, pan tostado integral, café o té

DESAYUNO LIGHT

Tostada integral con humus de lenteja, aguacate, tomate cherry y espinacas baby, jugo verde y plato de frutas

DESAYUNO MEXICANO

Jugo a su elección, fruta mixta, huevos rancheros, pan tostado, café o té

Pan

CANASTA DE PAN DULCE

PAN FRANCÉS

Pasado por huevo con canela y azúcar, compota de frutos rojos, miel de maple o miel de abeja y crema batida

WAFFLES

Con jamón, tocino o salchicha, miel de maple o miel de abeja, crema batida y frutos rojos

PANCAKES

Acompañados con mora azul, salsa de chocolate, compota de frutos rojos y miel de maple o miel de abeja

BAGELS CON SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS

Acompañado de queso crema y alcaparras



ENTRADAS

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Entradas

ENSALADA DE QUINOA

Quinoa, elote, tomate, pimiento, cebolla, cilantro, aguacate, espárragos y aceitunas calamatas

SOPA DE TORTILLA

Con queso panela, chile pasilla, aguacate y crema fresca

SOPA FRÍA

Vichyssoise de poros y caldo de ave

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

Sopa cremosa de zanahoria, jengibre y té de limón. Libre de lácteos

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarón marinado en jugo de limón, cilantro, cebolla morada, aguacate, chile serrano, pepino y salsa cítrica de clamato

QUESADILLAS

Con queso Oaxaca, a elegir: Naturales, con chorizo, pollo o champiñones; acompañadas de guacamole y pico de gallo



COMIDAS Y CENA

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



TORTA DE COCHINITA

De la península de Yucatán tradicional torta de cochinita pibil

CLUB SÁNDWICH

Club sándwich con pollo, tocino, jamón, huevos, queso mozzarella, lechuga, aguacate y tomate; acompañado con papas fritas

BLT SÁNDWICH

Sándwich de tocino, lechuga, tomate; acompañado de papas fritas

LA HAMBURGUESA

Hamburguesa de res Angus, tocino, cebolla, queso mozzarella y papas fritas

BUFFALO WINGS

Alitas de pollo glaseadas en salsa de ajo y chile dulce, acompañadas de papas gajo. Aderezo blue cheese y crudités

MEDALLONES DE RES ANGUS EN SALSA ROQUEFORT

Medallones de res Angus en salsa roquefort acompañado de portobello y espárragos asados

ARRACHERA ANGUS

Arrachera natural al grill en salsa chimichurri, acompañada de elotes baby, papa cajun, chiles toreados y cebollas tatemadas

SALMÓN ROSA

Filete de salmón chileno al grill en salsa de pimienta rosa, acompañado de calabacitas, tomates cherry y láminas de lima deshidratadas

PECHUGA DE POLLO CAMPESTRE

Pechuga de pollo perfumado en aceite de trufas, ajos, pimienta recién molida, sal del himalaya y perejil; acompañado de tomates asados y papas cambray

PASTAS Y PIZZA

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Pastas y Pizza

FUSILLI GLUTEN FREE ARRABIATA

Fusilli con casse de tomate, pepperoncini, aceite de oliva y queso parmesano

FETTUCCINE EN SALSA ALFREDO

Fettuccine, mantequilla, queso parmesano, pimienta y perejil

PEPPERONI

Pizza con queso mozzarella, pomodoro y pepperoni

PIZZA NAPOLITANA

Pizza con queso mozzarella, pomodoro, albahaca, tomate fresco y anchoas

PIZZA VEGETARIANA

Pizza con queso mozzarella, cebolla, albahaca, champiñones, alcachofas, tomates secos en aceite de orégano

POSTRES

11:00 A.M. - 11:00 P.M.



Postres

CRÈME BRÛLÉE

Tradicional crème brûlée de vainilla con cristales de azúcar mascabado

TARTA DE MANZANA

Pasta quebrada, compota de manzana, canela, pasas y crumble de vainilla

CHURROS MEXICANOS

Acompñados de salsa de cajeta y salsa de chocolate blanco

SACHER DE XOCOLATL

Biscocho y ganage de chocolate amargo, con mermelada de chabacano

TRES LECHES

Tres leches con bizcocho de vainilla

Sin Gluten

CHEESECAKE ESTILO NEW YORK

Base de galletas y jalea de fresas

Sin Azúcar

PASTEL COLIBRÍ

Pan de 5 especias con piña y plátano, acompañado de crema de queso



MENÚ NOCTURNO

11:00 P.M. - 4:00 A.M.



Menú Nocturno

ENSALADA VERDE

Ensalada verde de lechuga con tomates cherry, arugúla, espinacas baby, acompañado de queso tofu

SOPA DE TORTILLA

Acompañada con queso panela, chile pasilla, aguacate y crema fresca

QUESADILLAS

Quesadillas con queso Oaxaca, a elegir: naturales o con chorizo, acompañadas de guacamole y pico de gallo

LA HAMBURGUESA

Hamburguesa de res, tocino, cebolla, queso mozzarella y papas fritas

ESPAGUETI A LA PUTTANESCA

Espagueti con salsa de tomate, alcaparra, anchoas, aceitunas negras y queso parmesano

OMELETTE TRADICIONAL O DE CLARAS

De champiñón, acompañado de papa hashbrown

CHEESECAKE ESTILO NEW YORK

Base de galletas y jalea de fresas