

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya



IN-ROOM DINING

JUICE & FRUIT



Juice & Fruit

FRESH JUICE

Orange
Grapefruit
Carrot
Pineapple
Papaya
Cantaloupe

BLENDED JUICE

Tomato
Green juice
Cranberry

SMOOTHIES

Strawberry
Mango
Banana

FRUIT MEDLEY

Seasonal fruit dish, 4 varieties to include: pineapple, papaya, kiwi, watermelon, honeydew melon or cantaloupe; accompanied with granola, cottage cheese or honey

SLICED FRUIT PLATE

Sliced fruit of your choice

RED BERRIES COMPOTE

Red berries compote served with cottage cheese

Cereal, Yogurt & Fruit

CEREAL

Corn Flakes
All-Bran
Granola with nuts and cranberries
Special K

HOT OATMEAL

Oatmeal cooked in water, accompanied with raisins, brown sugar and cinnamon.
Choice of milk to cook the oatmeal

YOGURT

Natural
Strawberry
Peach
Greek
Light

MUESLI

Cereal muesli with fruits and dried fruits, accompanied with greek yogurt

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

MOTULEÑOS EGGS

Two tender eggs over a tortilla with beans, tomato sauce, peas, pork ham, fresh cheese, accompanied with fried plantain

RANCHERO EGGS

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

DIVORCED EGGS

Two sunny-side-up eggs over a tortilla, coriander, cream, accompanied with green and red sauce

CHICKEN ENCHILADAS

Chicken stuffed tortilla bathed in ranchera sauce; accompanied with fresh cheese, lettuce, coriander and onion

MOLLETES

Traditional or spanish sausage molletes with beans, gratin cheese and mexican salsa

CHILAQUILES

Fried tortilla chips topped grated with 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 with ham or bacon, toasts, coffee or tea

YUCATECAN BREAKFAST

Spinach juice with orange, mixed fruit, motuleños eggs, creamy bread, coffee or tea

VEGAN BREAKFAST

Juice of your choice, mixed fruit, oatmeal with quinoa and almond milk, whole meal toast, coffee or tea

Bread

ASSORTED BASKET OF BREAD

3 pieces of choice: croissant, muffin, Danish bread, white or whole wheat toast, bagels or english muffin

FRENCH TOAST

Brioche bread, cinnamon and sugar, berries compote, maple honey and whipped cream

WAFFLES

Accompanied with bacon or ham, agave or maple honey, whipped cream and strawberries

PANCAKES

Accompanied with blue berries or chocolate sprinkles, topped with berries compote, maple, agave or bee honey

BAGELS WITH SALMON AND CAPERS

Accompanied with cream cheese, capers, confit onion, egg white cooked and dill

GLUTEN FREE BREAD

Flaxseed bread

Sesame

Dry fruit



GLUTEN-FREE



VEGAN

ENTREES

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



Entrees

QUINOA SALAD (VEGETARIAN)

Quinoa, black beans, corn, tomato, bell pepper, onion, jalapeño, coriander, avocado and grated lemon, dressed with vinaigrette

GREEN SALAD

Lettuce, cherry tomato, arugula, baby spinach with tofu

TORTILLA SOUP

Accompanied with fried tortilla, panela cheese, pasilla chili, avocado and cream

CREAMY MUSHROOMS SOUP

Accompanied with nutmeg and croutons

CREAMY CARROT AND GINGER SOUP

Carrot, ginger and lemon tea. Dairy Free

SEAFOOD CEVICHE

Catch of the day, red onion, coriander, garlic oil and avocado

QUESADILLAS

Oaxaca cheese quesadillas with optional sausage, pumpkin flower, huitlacoche or mushrooms, accompanied with guacamole, mexican sauce and sour cream

BRUSCHETTA

Gluten free bruschetta, panela cheese, tomato, arugula and serrano ham

LUNCH & DINNER

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



MONTECRISTO SANDWICH

Grilled ham and cheese sandwich accompanied with fries

FARM PANINI

Ham, cheese, beans, a sunny side up egg and fresh vegetables sandwich, accompanied with fries

CLUB SANDWICH

With chicken, bacon, ham, eggs, swiss cheese, lettuce, avocado, tomato, accompanied with fries and balsamic dressing

BLT SANDWICH

With bacon, lettuce, tomato and cheese, accompanied with fries and balsamic dressing

CHEESE BURGER

Beef, bacon, onion confit and cheese burger with fries

BUFFALO WINGS

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

ANGUS BEEF FILLET IN ROQUEFORT SAUCE

Angus beef fillet in Roquefort sauce accompanied with portobello mushrooms and roasted asparagus

TAMPIQUEÑA FLANK STEAK

Flank steak fillet, accompanied with red sauce, chicken enchiladas, guacamole and beans

ORGANIC CHICKEN WITH FINE HERBS

Roasted organic chicken with fine herbs, accompanied with heart of palm and cherry tomato

GRILLED SALMON

Grilled Chilean salmon fillet in olive oil, pepper, hawaiian salt, accompanied with vegetables

Make your Own Dish

STEP 1. Choose: Salmon, chicken or beef fillet

STEP 2. Choose your sauce: butter and lemon, red wine and mushrooms sauce

STEP 3. Choose your side: rice, mashed potatoes or pomodoro spaghetti

STEP 4. Choose your vegetable: grilled mixed vegetables, mushrooms, tomato, asparagus or onion

PASTA & PIZZA

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



Pasta & Pizza

GLUTEN FREE FUSILLI



Fusilli, toasted almonds, tomato, asparagus,
kalamata olives, broccoli and basil

PUTTANESCA SPAGUETTI



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

FETTUCCINE ALFREDO

Fettuccine, butter, parmesan cheese, pepper and parsley

PEPPERONI

Pizza with mozzarella, pomodoro, basil and pepperoni

MARGARITA



Pizza with mozzarella, pomodoro, basil and fresh tomato

20° 87° SPECIAL

Pizza with mozzarella, pomodoro, salami,
serrano ham and vegetables



GLUTEN-FREE



VEGAN

DESSERTS

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



Desserts

CRÈME BRÛLÉE

Traditional vanilla crème brûlée with brown sugar crystals

SUMMER RASPBERRY TART

Granny's recipe tart with cookies crust and raspberry macerated in red wine

CARROT CAKE

With cinnamon and pineapple jelly

MEXICAN CHURROS

Accompanied with milk candy and white chocolate sauce

XOCOLATL CAKE

Chocolate cake filled with chocolate and rosemary ganache

THREE MILK CAKE

Three milk vanilla cake

Gluten Free

APPLE PIE

CARAMEL COOKIE

BROWNIE

Sugar Free

CHEESE CAKE WITH BERRIES

HONEY BEE BROWNIE

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

With fried tortilla, panela cheese, pasilla chili, avocado and cream

QUESADILLAS

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

CHEESE BURGER

Beef, bacon, onion confit and cheese burger with fries

ANGUS BEEF FILLET IN ROQUEFORT SAUCE

Angus beef fillet in roquefort sauce accompanied with portobello mushroom and roasted asparagus

GLUTEN FREE FUSILLI

Fusilli, toasted almonds, tomato, asparagus, kalamata olives, broccoli and basil

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

MEXICAN CHURROS

Accompanied with milk candy and white chocolate sauce

Sugar Free

CHEESE CAKE WITH BERRIES



JUGOS Y FRUTA

Jugos y Frutas

JUGOS FRESCOS

Naranja
Toronja
Zanahoria
Piña
Papaya
Melón

VARIEDAD DE JUGOS

Tomate
Verde
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.
Acompañadas de granola,
queso cottage ó miel

FRUTA REBANADA

Rebanadas de fruta a su
elección

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Compota de frutos rojos,
acompañada de queso cottage

Cereales, Yogurt y Fruta

VARIEDAD DE CEREALES

Corn Flakes
All Bran
Granola con nueces y arándanos
Special K

AVENA CALIENTE

Avena cocida en agua,
acompañado de pasas, azúcar
morena y canela. Leche a elegir

VARIEDAD DE YOGURT

Natural
Fresa
Durazno
Griego
Light

MUESLIS

Muesli de cereales con frutas y
frutos secos acompañado con
yogurt griego

DESAYUNOS

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

Desayunos

OMELETTE TRADICIONAL O DE CLARAS

Espinacas, champiñón, espárragos, tomate, cebolla, jamón, pimiento, tocino y granos de elote

HUEVOS MOTULEÑOS

Dos huevos tiernos sobre tortilla frita con frijoles, salsa de tomate, chicharos, jamón, queso sopero, acompañado de plátano frito

HUEVOS RANCHEROS

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

HUEVOS DIVORCIADOS

Dos huevos estrellados con tortilla de maíz, cilantro, crema acida, acompañado de salsa verde y roja

ENCHILADAS DE POLLO

Tortilla rellena de pollo bañados en salsa ranchera acompañado de queso fresco, lechuga, cilantro y cebolla

MOLLETES

Molletes tradicionales o de chorizo con frijoles, queso gratinado y salsa mexicana

CHILAQUILES

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

Desayunos Completos

DESAYUNO CONTINENTAL

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

DESAYUNO AMERICANO

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

DESAYUNO YUCATECO

Jugo de chaya con naranja, frutas mixtas, huevos motuleños, pan de nata, café o té

DESAYUNO VEGANO

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

Pan

CANASTA DE PAN DULCE Y SALADO

A elegir 3 piezas de croissant, muffin, pan danés, tostado blanco o integral, bagels, muffin inglés

PAN FRANCÉS

Pan brioche pasado por huevo con canela y azúcar, compota de frutos rojos, miel maple y crema batida

WAFFLES

Waffles, a elegir con tocino o jamón, miel de agave o maple, crema batida y fresas

PANCAKES

Naturales, con mora azul o chispas de chocolate acompañados de compota de frutos rojos, con su elección de miel de maple, miel de abeja o miel de agave

BAGELS CON SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS

Acompañado de queso crema, alcaparra, cebollas confitadas, clara de huevo cocida y eneldo

PAN GLUTEN FREE

Pan de linaza
Ajonjolí
Frutos secos

ENTRADAS

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



Entradas

ENSALADA DE QUINOA

Quinoa, frijoles negros, elote, tomate, pimiento naranja, cebolla, jalapeño, cilantro, aguacate y ralladura de limón, aderezado con vinagreta

ENSALADA VERDE

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

SOPA DE TORTILLA

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

CREMA DE CHAMPIÑONES

Crema de champiñones aromatizada con nuez moscada y servida con crotones

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

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

CEVICHE MIXTO DE MARISCOS Y PESCADO

Pesca del día, con cebolla morada, cilantro, aceite de ajo y aguacate

QUESADILLAS

Quesadillas con queso Oaxaca, a elegir: Naturales, con chorizo, flor de calabaza, huitlacoche o champiñones, acompañadas de guacamole, pico de gallo y crema agria

BRUSCHETTA

Crostini con pan libre de gluten, queso panela, tomates, arugulas y jamón serrano



COMIDAS Y CENA

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



SÁNDWICH MONTECRISTO

Sándwich de jamón y queso suizo a la plancha acompañado de papas fritas

PANINI DE LA GRANJA

Panini de jamón, queso, frijoles, huevo estrellado y vegetales frescos, acompañado con papas fritas

CLUB SÁNDWICH

Club sándwich con pollo, tocino, jamón, huevos, queso suizo, lechuga, aguacate, tomate, acompañado con papas fritas y aderezo balsámico

BLT SÁNDWICH

Sándwich de tocino, lechuga, tomate y queso acompañado de papas fritas y aderezo balsámico

LA HAMBURGUESA

Hamburguesa de res, tocino, cebolla confitada, queso 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

FILETE DE RES ANGUS EN SALSA ROQUEFORT

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

ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA

Filete de arrachera, acompañado con enchiladas rojas de pollo, guacamole y frijoles

POLLO ORGÁNICO A LAS FINAS HIERBAS

Pollo orgánico rostizado, aromatizados con finas hierbas acompañado con palmitos y tomate cherry

SALMÓN GRILLÉ

Filete de salmón chileno a la parrilla en aceite de oliva, pimienta, sal hawaiana acompañado de vegetales

Arma tu Platillo

PASO 1. Escoje tu proteína: salmón, pollo o filete de res

PASO 2. Escoje tu salsa: mantequilla y limón, vino tinto y champiñón

PASO 3. Escoje tus carbohidratos: arroz, puré de papa o spaguetti al pomodoro

PASO 4. Escoje tus vegetales: vegetales mixtos a la parrilla, champiñones, tomate, espárragos o cebolla

PASTAS Y PIZZA

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



Pastas y Pizza

FUSILLI GLUTEN FREE

Fusilli, almendra tostada, tomates concasse, espárragos, aceitunas kalamata, brócoli y albahaca

ESPAQUETI A LA PUTTANESCA

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

FETTUCCINE EN SALSA ALFREDO

Fettuccine, mantequilla, queso parmesano, pimienta y perejil

PEPPERONI

Pizza con queso mozzarella, pomodoro, albahaca y pepperoni

MARGARITA

Pizza con queso mozzarella, pomodoro, albahaca y tomate fresco

ESPECIAL 20° 87°

Pizza con queso mozzarella, pomodoro, salami, jamón serrano y vegetales



POSTRES

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



Postres

CRÈME BRÛLÉE

Tradicional crème brûlée de vainilla con cristales de azúcar mascabado

TARTA DE FRAMBUESA DE VERANO

La receta de la abuela, con costra dulce de galleta y frambuesa macerada al vino tinto

PASTEL DE ZANAHORIA

Con canela acompañada de jalea de piña

CHURROS MEXICANOS

Acompañados de salsa de cajeta y salsa de chocolate blanco

PASTEL XOCOLATL

Pastel de chocolate relleno con ganache de chocolate y romero

TRES LECHEs

Tres leches con bizcocho de vainilla

Sin Gluten

TARTA DE MANZANA

ALFAJOR

BROWNIE

Sin Azúcar

PASTEL DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

BROWNIE CON MIEL DE ABEJAS



MENÚ NOCTURNO

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



Menú Nocturno

ENSALADA VERDE

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

SOPA DE TORTILLA

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

QUESADILLAS

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

LA HAMBURGUESA

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

FILETE DE RES ANGUS EN SALSA ROQUEFORT

Filete de res angus en salsa roquefort acompañada de portobello y espárragos asados

FUSILLI GLUTEN FREE

Fusilli, almendra tostada, tomates concasse, espárragos, aceitunas kalamata, brócoli y albahaca

ESPAQUETI A LA PUTTANESCA

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

OMELETTE TRADICIONAL O DE CLARAS

De champiñón, acompañado de papa hashbrown

CHURROS MEXICANOS

Acompañados de salsa de cajeta y salsa de chocolate blanco

Sin Azúcar

PASTEL DE QUESO CON FRUTOS ROJOS



