



MAXAL

Cocina preparada con ingredientes 100% mexicanos que busca encontrar y transmitir el sazón de los hogares del país. Los sabores de las especias y chiles en armonía con otros alimentos crean experiencias totalmente diferentes a los comensales y llevan las maravillas culinarias de México a los paladares. Es una cocina de goce donde no solamente es comer, sino disfrutar los elementos en cada platillo.

...

Mexican cuisine is prepared with original ingredients that seek to discover and convey the flavor of the country's homes. The taste of spices and chilies in harmony with other foods, create new experiences that differ from other diners and introduce the wonders of Mexican ancestral cooking practices to the palate. It's a delightful cuisine that's not only about eating, but enjoying the various elements on each dish.



ENTRADAS Y ANTOJITOS

ENSALADA MICHOACAN



Ensalada Mixta, Tomate, Aguacate, Pepino, Panela Asado, Pepita de Calabaza ,Pesto de Cilantro
Mixed Salad, Tomato, Avocado, Cucumber, Roasted Panela, Pumpkin Seed, Coriander Pesto

CEVICHE BLANCO



Pesca del Día, Jugo de Limón, Maiz Tatemado, Chile Serrano
Catch of the day, Lemon Juice, roasted corn, Serrano Chile

CAMARÓN AGUACHILE



Camarón Marinado, Jugo de Maracuyá, Cilantro
Prawns in Lime Juice, Passion Fruit, Coriander

PRINCIPALES MEXICANOS

PARGO CARIBEÑO



Pargo en Hoja de Maíz, Salsa Guajillo y Arroz Negro
Snapper in Corn Leaf, Guajillo Sauce and Black Rice

CAMARONES A LA TALLA



Adobo, Salsa de Semilla de Calabaza Tostada
Adobo, Mayan Toasted Pumpkin Sauce

MOLE DE CAFE OXAQUEÑO



Filete de Res, Mole Negro de Café, Camote Asado
Beef Tenderloin Black Coffee Mole, Roasted Sweet Potato

BARBACOA



Barbacoa de Cordero Cocida a Fuego Lento, Tortillas de Maíz
Slow Cooked Lamb Barbecue, Corn Tortillas

ENCHILADAS DE VEGETALES



Salsa Guajillo, Gratinadas con Queso Chihuahua
Tomato and Guajillo Sauce, Chihuahua Cheese Gratin



CONTINE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



GLUTEN - FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All our dishes are prepared with the highest quality ingredients; however, the intake of raw products is the responsibility of the those who consumes them.

Los productos marcados con (*) no están incluidos en el paquete All Inclusive y se cobrarán adicionalmente. Precios en Pesos Mexicanos, incluyen IVA (16%). Products marked with an asterisk (*) are not included in the All Inclusive package and will be charged additionally. Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included.

TRADICIONALES – MEXICO



VERACRUZ

Pesca del Dia - Salsa de Tomate y Pimiento Morron – Aceituna – Alcaparra
Catch of the day – bell pepers & Tomato sauce – olives – Cappers



GUERRERO

Tradicional Pozole de Pollo
Traditional chicken “Pozole”



MEXICO CITY

Chamorro de Cerdo, Frijoles Negro
Pork “Chamorro”, Black Beans

TACOS



EMPANADA DE LANGOSTA

Empanada de Langosta , Cremoso de Frijol Bayo
Lobster Empanada, Bayo Bean Cream



BAJA CALIFORNIA

Tempura de Camarón y Pescado, Ensalada de Col y Aioli de Chipotle
Shrimp and Fish Tempura, Cabbage salad and Chipotle Alioli



CHICHARRON DE PULPO

Pulpo Crujiente, Frijoles Refritos con Chorizo
Deep - Fried Octopus, Refried Beans, Grilled Chorizo



QUESABIRRIA

Res Adobada a fuego lento en Tortilla
Slow Cooked Adobo Beef, “Tortilla” , Quesadilla



YUCATECAN COCHINITA

Clásicos de Yucatan
Over Night Braised Pork Shoulder, Annatto Pibil Marinade



CONTINE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



GLUTEN - FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All our dishes are prepared with the highest quality ingredients; however, the intake of raw products is the responsibility of the those who consumes them.

Los productos marcados con (*) no están incluidos en el paquete All Inclusive y se cobrarán adicionalmente. Precios en Pesos Mexicanos, incluyen IVA (16%). Products marked with an asterisk (*) are not included in the All Inclusive package and will be charged additionally. Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included.

NUESTROS ESPECIALES

*** TOMAHAWK 45 oz / 1275 gr PARA COMPARTIR**
GRILLED TOMAHAWK FOR TWO | \$2,100

*Acompañado con Pure de Papas, Vegetales al Grill,
Salsa Pimienta*

Accompanied with Mashed Potatoes, Grilled Vegetables, Pepper sauce



*** LANGOSTA | LOBSTER | 14 oz /340 gr \$1,200**

*Acompañado con Arroz, vegetales a la mantequilla,
mojo de ajo y limones*

Accompanied with rice, vegetables with butter, garlic and lemon



*** RIB EYE | \$550**

Acompañado con Puré de Papa, Vegetales Salteados, elotes Parrilla y Salsa Romero
Accompanied with Mashed Potatoes, Sauteed Vegetables, grilled corn and rosemary sauce



MENU DE NIÑOS

ENCHILADAS DE POLLO

Salsa Verde o Roja, Crema Agria, Queso Fresco
Green or Red Sauce, Sour Cream, Fresh Cheese



ARRACHERA A LA PARRILLA

Pure de Papas y Vegetales al Vapor
Mashed Potatoes and Steamed Vegetables



BURRITO DE PESCADO

Burrito de Pescado, Mozzarella y Frijol
Fish Burrito, Mozzarella, Pinto Beans



SINCRONIZADAS

Rellena de Jamon y Queso con Papas
Stuffed with Ham and Cheese with Potatoes



POSTRES

PASTEL TRES LECHES

Classic Tres Leches Cake



PASTEL AZTECA DE CHOCOLATE

Azteca Dark Chocolate



HELADO DE VAINILLA

Vanilla Ice Cream

PASTEL DE ELOTE YUCATAN

Yucatan Sweet Corn Cake



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



GLUTEN - FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All our dishes are prepared with the highest quality ingredients; however, the intake of raw products is the responsibility of the those who consumes them.

Los productos marcados con (*) no están incluidos en el paquete All Inclusive y se cobrarán adicionalmente. Precios en Pesos Mexicanos, incluyen IVA (16%). Products marked with an asterisk (*) are not included in the All Inclusive package and will be charged additionally. Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included.

MENU VEGANO

ENTRADAS

ENSALADA DE NOPAL



Ensalada de Nopal, Frijol Negro y Queso
"Nopal" Salad, Black Bean and Cheese

CEVICHE DE JÍCAMA



Ceviche de Jicama, Naranja y Maracuyá
Ceviche of Jicama, Orange and Passion Fruit

TACOS DORADOS



Tacos Dorados de Papa, Lechuga, Queso Vegano y Sikilpak
Fried Tacos of Potato, Lettuce, Vegan Cheese and Sikilpak

SOPA

SOPA DE TORTILLA



Sopa de Tortilla, Chile Guajillo y Aguacate
Tortilla Soup, Guajillo Chili and Avocado

PLATO FUERTE

ENCHILADAS DE VEGETALES



Enchiladas de Vegetales con Salsa Roja, Queso Vegano
Vegetable Enchiladas with Red Sauce, Vegan Cheese

PORTOBELLO



Portobello Relleno de Garbanzo, Salsa Verde
Chickpea Stuffed Portobello, Green Sauce

CAMOTE ROSTIZADO



Camote Rostizado con Mole Negro
Roasted Sweet Potato with Black Mole



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



GLUTEN - FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. All our dishes are prepared with the highest quality ingredients; however, the intake of raw products is the responsibility of the those who consumes them.

Los productos marcados con (*) no están incluidos en el paquete All Inclusive y se cobrarán adicionalmente. Precios en Pesos Mexicanos, incluyen IVA (16%). Products marked with an asterisk (*) are not included in the All Inclusive package and will be charged additionally. Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included.