• PALLADIUM •

premium

EXPERIENCE

CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS · EXPERIENCES CATALOG

Grand Palladium Hotels & Resorts - Ext. 8128 | TRS Yucatan Hotel - Ext. 8631 | Palladium Travel Club - Ext. 8884 & 8885

V7.2

MOMENTOS PREMIUM

Sorprender a tu pareja, compartir en familia y convivir con amigos son recuerdos que perduran. Son los pequeños detalles los que convierten estos buenos momentos en experiencias memorables.

Por eso creamos Palladium Premium Experience, nuestra marca más exclusiva y de calidad superior con un toque chic. Todos nuestros productos y servicios han sido seleccionados meticulosamente para crear recuerdos únicos e irrepetibles.

Encuentra en nuestro catálogo la mejor selección de opciones Premium y la más exclusiva gastronomía.

Ponemos todo a tu disposición para vivir una
Palladium Premium Experience.

Ten en cuenta que los precios en pesos mexicanos (MXN) son sólo una referencia. Se aplicará la tasa de cambio de USD a MXN del día estipulada en la página web del Banco de México.

PREMIUM MOMENTS

There's something special about surprising your partner, having great family moments and sharing with friends. It's all about the little details that transform those good moments into great memories.

That's the driving force behind Palladium Premium Experience, our most exclusive brand with a hint of chic. Our products and services have been meticulously chosen to create unique and unforgettable memories.

Find in our catalog the best Premium options and the most exclusive gastronomy.

We put everything at your disposal to live your own
Palladium Premium Experience.

Keep in mind that prices in Mexican pesos (MXN) are indicative only. The daily exchange rate applied to our services is the one disclosed by Banco de México's website.

ELIGE TU EXPERIENCIA
CHOOSE YOUR EXPERIENCE

CREA TU EXPERIENCIA
CREATE YOUR EXPERIENCE

FELIZ BRINDIS
HAPPY TOASTING

UN SORBO DE PLACER
A SIP OF PLEASURE

CENA EN EL CENOTE
DINNER AT THE CENOTE

CENAS ROMÁNTICAS
ROMANTIC DINNERS

ENAMORA TU PALADAR
INSPIRE YOUR TASTE

GRILL CAMAS BALINESAS
GRILL BALI

DULCES MOMENTOS
SWEET MOMENTS

DETALLES CON ENCANTO
CHARMING GIFTS

PICNIC

CREA TU EXPERIENCIA
CREATE YOUR EXPERIENCE

NUESTRO EQUIPO DE GUEST SERVICES Y
MAYORDOMOS TE ESPERA PARA REALIZAR TUS SUEÑOS

No olvides preguntar también por nuestros paquetes,
ofertas y promociones especiales.

OUR GUEST SERVICES AND BUTLER STAFF
AWAITS YOU TO MAKE YOUR DREAMS COME TRUE

Don't forget to ask about our packages,
offers and special promotions.

HORARIO DE SERVICIO · SERVICE SCHEDULE
Grand Palladium Hotels & Resorts: 8:00 AM - 10:00 PM
TRS Yucatan Hotel & Palladium Travel Club: 7:00 AM - 11:00 PM

DÓNDE ENCONTRARNOS · WHERE TO FIND US
En los escritorios de Guest Services y Mayordomía ubicados en los lobbies.
In Guest Services and Butler desks located at the lobbies.

EXTENSIONES TELEFÓNICAS · TELEPHONE EXTENSIONS
Llámanos para obtener más información o para solicitar tu servicio a la habitación o Suite.
Call us for more information or to request a service to your room or Suite.

Grand Palladium Hotels & Resorts: Ext. 8128
TRS Yucatan Hotel: Ext. 8631
Palladium Travel Club: Ext. 8884 & 8885

FELIZ BRINDIS
HAPPY TOASTING

RIVERO GONZÁLEZ · 750 ML
Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc · Merlot
70USD · 1,331MXN

ERRAZURIZ RESERVA · 750 ML
Merlot
28USD · 540MXN

ACOMPAÑA UN BUEN MOMENTO CON
NUESTRA SELECCIÓN ESPECIAL DE VINOS

Encuentra experiencias sin igual en
nuestro menú de prestigiosas marcas,
cómplices perfectos de cualquier brindis.

PAIR A GREAT MOMENT WITH
OUR SPECIAL WINE SELECTION

Find unparalleled experiences
in our prestigious wine menu,
perfect accomplice of any toast.

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL · 750 ML
Chardonnay · Pinot Noir · Dosage
103USD · 1,958MXN

BERINGER · 750 ML
White Zinfandel
21USD · 400MXN

UN SORBO DE PLACER
A SIP OF PLEASURE

JOHNNIE WALKER · BLACK LABEL · 750 ML
Blended Scotch Whisky
76USD · 1,440MXN

DON JULIO · 750 ML
Tequila Reposado
49USD · 925MXN

LA COMBINACIÓN PERFECTA PARA
UNA EXPERIENCIA TRADICIONAL Y ELEGANTE

Disfrutar de un buen puro hecho a mano junto a una botella del mejor licor es una experiencia atemporal. Descúbrelo con nuestra selección especial Premium.

THE PERFECT MATCH FOR A
TRADITIONAL AND ELEGANT EXPERIENCE

Smoking a handmade cigar along with the best liquors is a timeless experience. Discover it with our special Premium selection.

COHIBA · SIGLO II
Habana, Cuba
31USD · 580MXN

H. UPMANN · HALF CORONA
Habana, Cuba
11USD · 210MXN

LICORES · LIQUORS

WHISKIES · WHISKEYS	USD	MXN
Chivas Regal Aged 18 · Blended Scotch · 750 ml	108	2,053
Chivas Regal Aged 12 · Blended Scotch · 1 L	76	1,440
Buchanan's Master · Blended Scotch Whisky · 1 L	76	1,440
Jack Daniel's Single Barrel Select · Tennesse Whisky · 700 ml	108	2,053
Jack Daniel's Old No. 7 · Tennesse Whisky · 1 L	62	1,170
Johnnie Walker Black Label · 12 Year Blended Scotch Whisky · 750 ml	76	1,440
Jameson Triple Distilled · Irish Whiskey · 750 ml	47	900
Crown Royal Fine De Luxe · Blended Canadian Whisky · 750 ml	52	990

VODKAS · VODKAS	USD	MXN
Grey Goose · Distilled and Bottled in France · 750 ml	76	1,440
Absolut Citron · Country of Sweden · 1 L	66	1,260
Absolut Vodka · Country of Sweden · 1 L	52	990
Absolut Pears · Country of Sweden · 750 ml	38	720
Stolichnaya · Genuine Russian Vodka · 750 ml		

RONES · RUMS	USD	MXN
Havana Club Añejo 7 años · El Ron de Cuba · 750 ml	57	1,080
Captain Morgan · Original Spiced Rum · 750 ml	38	720
Flor de Caña Gran Reserva 7 · Slow Aged · 750 ml	47	900

GINEBRAS · GINS	USD	MXN
Hendrick's · Distilled and Bottled in Scotland · 750 ml	78	1,480
The London Nº 1 · Original Blue Gin · 700 ml	78	1,480
Bombay Sapphire Distilled · London Dry Gin · 1 L	49	925
Beefeater London · London Dry Gin · 1 L	49	925
Tanqueray · London Dry Gin · 1 L	49	925

TEQUILAS · TEQUILAS

	USD	MXN
Don Julio Reposado · 100% de Agave · 750 ml	49	925
Don Julio Blanco · 100% de Agave · 750 ml	39	740
José Cuervo Tradicional · Tequila Reposado · 950 ml	54	1,018
Casamigos · Reposado · 750 ml	107	2,040
Patrón · Reposado · 750 ml	39	740
Don Julio 70 · 700 ml	107	2,040
Don Julio 1942 · 750 ml	183	3,480

BRANDYS Y COÑAC · BRANDIES & COGNAC

	USD	MXN
Torres 20 Hors d'Age · Imperial Brandy · 700 ml	67	1,274
Torres 10 Gran Reserva · Imperial Brandy · 700 ml	38	720
Courvoisier Cognac V.S.O.P · Le Cognac de Napoleon · 700 ml	76	1,440
Courvoisier Cognac V.S · Le Cognac de Napoleon · 700 ml	47	900
Carlos I Solera Gran Reserva · Brandy de Jeréz · 700 ml	76	1,440
Fundador Solera Reserva · Brandy de Jeréz · Pedro Domecq · 700 ml	28	540

DIGESTIVOS · DIGESTIVES

	USD	MXN
Grand Marnier · Cordon Rouge · 700 ml	57	1,080
Drambuie · Prince Charles Edward Stuart's Liqueur · 750 ml	57	1,080
Frangelico · Hazelnut Liqueur · 1 L	52	990
Anís Pernod · Anise Liqueur · 1 L	57	1,080
Cointreu l'Esprit d'Orange · Douces Et Amères · 700 ml	62	1,170
Licor 43 · Cuarenta y Tres Liqueur · 700 ml	47	900
Amaretto Disarrono · Originale · 700 ml	52	990
Patrón XO Café · Coffee Liqueur made with Tequila · 750 ml	57	1,080
Grappa Piave · Selezione Cuore · 700 ml	47	900
Jägermeister · Kräuterlikör · 700 ml	47	900
Baileys · The Original Irish Cream · 750 ml	43	810
Sambuca di Amore · Classico Liqueur · 1 L	33	630
Amaretto di Amore · Classico Liqueur · 1 L	62	1,170
Kalhúa · Rum and Coffee Liqueur · 980 ml	24	450
Feeney's · Luxurious Irish Cream Liqueur · 1 L	19	360

PUROS Y SHISHAS · CIGARS AND SHISAS

CUBA · CUBA	USD	MXN
Cohiba Robustos	47	890
Cohiba Siglo II	31	580
Romeo y Julieta Coronitas en Cedro	10	190
Romeo y Julieta Nº2	13	240
Montecristo #2	33	620
Montecristo #4	18	340
Partagas De Luxe	15	290
Partagas Serie D. Nº4	25	470
H. Upmann Half Corona	11	210
Hoyo de Monterrey Epicure Nº2	25	470
Quintero Tubulares	8	150
Quintero Favoritos	9	170

REPÚBLICA DOMINICANA · DOMINICAN REPUBLIC		
Arturo Fuente Chateau	20	380

MÉXICO · MEXICO		
Caballero Corona	5	90
Caballero Robusto	6	110

NICARAGUA		
Perla del Mar M	12	220

Recomendamos fumar en nuestro Bar Churchill o en cualquiera de nuestros espacios abiertos.
Recordamos que; de acuerdo a leyes nacionales de control de tabaco, no está permitido fumar en las habitaciones.

We recommend smoking at Churchill bar or any open areas.
We would also like to remind you that, in compliance with national tobacco control laws, it's not permitted to smoke inside any room.

CENA EN EL CENOTE
DINNER AT THE CENOTE

IXMUCANÉ
GRAND CENOTE

NEW
NUEVO

CENA Y RITUAL DEL AMOR MAYA
DINNER AND MAYAN LOVE RITUAL

CENA + RITUAL DEL AMOR MAYA EN IXMUCANÉ GRAND CENOTE
Vive una experiencia sin igual en la Riviera Maya, en la que crearás un vínculo con esa persona especial. En ella disfrutarás de una cena romántica y un ritual maya en Ixmucané Grand Cenote.

DINNER + MAYAN LOVE RITUAL AT IXMUCANÉ GRAND CENOTE
Live a unique experience in the Riviera Maya where you will create a bond with that special someone as you enjoy a romantic dinner and Mayan ritual at Ixmucané Grand Cenote.

350USD · 6,650MXN

NEW
NUEVO

CENA ROMÁNTICA EN EL CENOTE
ROMANTIC DINNER AT THE CENOTE

Diseñada para aquellos que buscan una experiencia más íntima, la cena romántica en el Ixmucané Grand Cenote es el plan perfecto para una velada mística, envuelta de naturaleza bajo las estrellas.

Designed for those looking for a more intimate experience, the romantic dinner at Ixmucané Grand Cenote is the perfect plan to enjoy a mystical evening, surrounded by nature under a starry sky.

300USD · 5,700MXN

Precios por pareja. Haz tu reserva con 48 horas de antelación con tu Mayordomo o Guest Service. Disponibilidad limitada.
Prices per couple. Make your reservation 48 hours in advance with your Butler or Guest Service. Limited availability.

IXMUCANÉ
GRAND CENOTE

MENÚ DE CENA ROMÁNTICA EN EL CENOTE

VIAJE POR YUCATÁN
TRÍO DE ENTRADAS DE LA PENÍNSULA
Marisco mixto con salsa ahumada y pepita
Crocante de salpicón de res
Terrina de cochinita pibil

CREMOSO DE VALLADOLID
Cremosa textura de queso con longaniza de Valladolid, mousse de frijol refrito, polvo de chile ahumado y aceite guajillo, acompañado de tortillas al comal

CALDO DE JAIBA
Intenso caldo de mariscos con chiles ahumados y jaiba fresca

PACIFICADOR DE LIMÓN CON DON JULIO 1942
Fresco e intenso sorbete de limón yucateco con tequila Añejo 1942

VACÍO DE RES SOBRE TORTILLA DE HOJA SANTA CON TRES MOLES
Cocinado a baja temperatura, con mole negro poblano, pipián de pepita y mole almendrado, acompañado con legumbres salteadas

ELOTE EN TEXTURAS
Terso crème brûlée de elote con merengue de maíz tostado y salsa de agave

CALENDARIO AMARGO
Botón de chocolate amargo con texturas de cacao

SELECCIÓN DE VINO TINTO, BLANCO Y ESPUMOSO
LA CENA INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO TINTO O BLANCO A TU ELECCIÓN Y UNA DE ESPUMOSO
Casa Madero Merlot ó Casa Madero Chardonnay y Feixenet Cordón Negro

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

ROMANTIC DINNER AT THE CENOTE MENU

TRAVEL THROUGH YUCATAN
TRIO OF YUCATAN PENINSULA STARTERS:
Mixed seafood with smoked sauce and nugget
Crispy beef salpicón
Cochinita pibil terrine

VALLADOLID'S CREAM
Creamy cheese texture with Valladolid sausage, refried bean mousse, smoked chilipowder and guajillo oil, accompanied by tortillas from the comal (old fashioned griddle)

JAIBA SOUP
Intense seafood broth with smoked chilly and fresh crab

LEMON PACIFIER WITH DON JULIO 1942
Fresh and intense Yucatecan lemon sorbet with Tequila Añejo 1942

FLANK STEAK ON TORTILLA IN HOLY LEAF WITH THREE MOLES
Cooked at low temperature, with black poblano mole, pipian nuggets and almond mole, accompanied with sautéed vegetables

ELOTE TEXTURES
Smooth corn crème brûlée with roasted corn meringue and agave sauce

BITTER CALENDAR
Bitter chocolate button with cocoa textures

RED, WHITE AND SPARKLING WINE SELECTION
DINNER INCLUDES A BOTTLE OF RED OR WHITE WINE OF YOUR CHOICE AND A BOTTLE OF SPARKLING WINE
Casa Madero Merlot or Casa Madero Chardonnay and Feixenet Cordón Negro

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

TRS
YUCATAN
HOTEL
EXCLUSIVO
EXCLUSIVE

CENA ROMÁNTICA EN EL ROYAL DOMO
ROMANTIC DINNER AT THE ROYAL DOMO

NEW
NUEVO

CENA ROMÁNTICA AL ATARDECER FRENTE AL MAR
ROMANTIC DINNER AT SUNSET IN FRONT OF THE SEA

Descubre nuestra nueva, exclusiva e íntima experiencia romántica en nuestro recién inaugurado Royal Domo y su zona lounge, donde podrán relajarse antes o después de cenar. En esta experiencia podrán disfrutar de la compañía de su pareja al atardecer y frente al mar con un delicioso menú, una botella de vino y servicio exclusivo de mesero.

Discover our new, exclusive and intimate romantic experience in our brand-new Royal Domo and its lounge area, where you may relaxe before or after dinner. Enjoy the company of your significant other at sunset in front of the sea while you taste a delicious menu, accompanied by a bottle of wine served by your own waiter.

350USD · 6,650MXN

Precios por pareja. Haz tu reserva con 24 horas de antelación con tu Mayordomo. Disponibilidad limitada.
Prices per couple. Make your reservation 24 hours in advance with your Butler. Limited availability.

CENA ROMÁNTICA EN EL ROYAL DOMO
ROMANTIC DINNER AT THE ROYAL DOMO

MENÚ

ENSALADA DE QUELITES Y PATO
Mix de hortalizas de la región y quelites endémicos, acompañados con jamón de pechuga de pato hecho en casa, con emulsión de frutos rojos y miel de Yucatán

BISQUE DE LANGOSTINOS
Bisque de langostinos acompañado de quenelle de papa dulce, deshidratados de limón real y tierra de zanahoria

MAR Y TIERRA
Filete de res pochado en mantequilla de cacao, cola de langosta napada en beurre blanc de hoja santa terminado con lamina de foie

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS
Merengue floral relleno de frutos rojos y crema de lavanda acompañado de helado de rosas y pétalos cristalizados

SELECCIÓN DE VINO TINTO, BLANCO Y ESPUMOSO

LA CENA INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO TINTO, BLANCO, ROSADO O ESPUMOSO A TU ELECCIÓN

Vino tinto Casa Madero Merlot
Vino tinto Beringer Merlot
Vino blanco Beringer Chardonnay
Vino rosado Beringer White Zinfandel
Cava Freixenet Cordón Negro

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo.

MENU

QUELITES AND DUCK SALAD
Lettuce mix from Quintana Roo and endemic quelites, with duck ham, and red fruit mayonnaise with Yucatan honey

PRAWNS BISQUE
Prawns bisque with sweet potato quenelle, dried lemon and carrot crumble

SURF AND TURF
Beef steak poached in cocoa butter, lobster tail napkin in Oaxacan hoja santa beurre blanc with foie

BERRIES PAVLOVA
Floral meringue with berries and lavender cream with rose ice cream and crystallized petals

RED, WHITE AND SPARKLING WINE SELECTION

DINNER INCLUDES A BOTTLE OF RED, WHITE, ROSÉ OR SPARKLING WINE OF YOUR CHOICE

Casa Madero Merlot red wine
Beringer Merlot red wine
Beringer Chardonnay white wine
Beringer White Zinfandel rosé wine
Freixenet Cordón Negro sparkling wine

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler for more information.

CENA EN EL LAGO
DINNER ON THE LAKE

NEW
NUEVO

CENA ROMÁNTICA EN EL LAGO
ROMANTIC DINNER ON THE LAKE

Una experiencia inolvidable: a bordo de nuestro barco a moto disfrutarán de una cena romántica de 4 tiempos mientras navegan a través del lago del Resort. Descubre nuestras dos opciones de menús y elige tu favorito.

An unforgettable experience: aboard our motor boat you will to be able to enjoy the most romantic 4-course meal while you sail the beautiful Resort's lake. Discover our two menu options and choose your favorite.

Duración: aproximadamente 2 horas
Duration: approximately 2 hours

Capacidad: 4 personas
Capacity: 4 people

Horario: 7:30 p.m.
Schedule: 7:30 p.m.

MENÚ 1 · MENU 1
200USD · 3,800MXN

MENÚ 2 · MENU 2
250USD · 4,750MXN

Precios por pareja. Haz tu reserva con 24 horas de antelación con tu Mayordomo o Guest Service. Disponibilidad limitada.
Prices per couple. Make your reservation 24 hours in advance with your Butler or Guest Service. Limited availability.

CENA EN EL LAGO
DINNER ON THE LAKE

MENÚ 1 · MENU 1

ENTRANTES
Selección de antojitos: tinga de pollo, salpicón de res y ceviche de pescado
Aguachile de mango, aguacate y camarón

ENTRÉES
Mexican starter selection: chicken tinga, beef salpicón and fish ceviche
Mango, avocado and shrimp aguachile

SOPA Y CREMA
Sopa de tortilla tradicional mexicana
Velouté de mejillones al azafrán

SOUP AND CREAM
Traditional Mexican tortilla soup
Mussel and safron velouté

PLATOS FUERTES
Filete a la tampiqueña con guarnición de rajas, frijoles y guacamole
Huachinango a la talla, papas panaderas y chiles poblanos

MAIN COURSES
Tampiqueña style steak with chili rajas, beans and guacamole
A la talla style huachinango, panadera style potatoes and Poblano chilies

POSTRES
Pastel tres leches
Fondant de dos chocolates y helado de vainilla

DESSERTS
Tres leches cake
Two chocolate fondant and vanilla ice cream

SELECCIÓN DE VINO TINTO, BLANCO Y ESPUMOSO

LA CENA INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO TINTO O BLANCO A TU ELECCIÓN Y UNA DE ESPUMOSO

Catena Alamos Cabernet Sauvignon
Catena Alamos Chardonnay
Errazuriz Estate Series Merlot
Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc
Feixenet Cordón Negro

RED, WHITE AND SPARKLING WINE SELECTION

DINNER INCLUDES A BOTTLE OF RED OR WHITE WINE OF YOUR CHOICE AND A BOTTLE OF SPARKLING WINE

Catena Alamos Cabernet Sauvignon
Catena Alamos Chardonnay
Errazuriz Estate Series Merlot
Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc
Feixenet Cordón Negro

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

MENÚ 2 · MENU 2

ENTRANTES
Leche de tigre, langosta, pulpo y camarón en ají rojo
Degustación de sushi y nigiri

ENTRÉES
Leche de tigre, lobster, octopus and red pepper shrimp
Sushi and nigiri tasting

SOPA Y CREMA
Bisque de langosta al brandy reserva
Crema de queso brie, nueces de macadamia y toronja

SOUP AND CREAM
Lobster bisque with reserve brandy
Brie cheese, macadamia nuts and grapefruit cream

PLATOS FUERTES
Pato confitado de corral al mole poblano y arroz rojo
Róbalo al Champagne con espárragos y alcachofas

MAIN COURSES
Confit duck with Poblano mole and red rice
Bass with Champagne, asparagus and artichokes

POSTRES
Crème brûlée de mamey y sorbete de mango
Fondue de tres chocolates y frutos rojos

DESSERTS
Mamey crème brûlée and mango sorbet
Three chocolate fondue and red berries

SELECCIÓN DE VINO TINTO, BLANCO Y ESPUMOSO

LA CENA INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO TINTO O BLANCO A TU ELECCIÓN Y UNA DE ESPUMOSO

Catena Alamos Cabernet Sauvignon
Catena Alamos Chardonnay
Errazuriz Estate Series Merlot
Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc
Feixenet Cordón Negro

RED, WHITE AND SPARKLING WINE SELECTION

DINNER INCLUDES A BOTTLE OF RED OR WHITE WINE OF YOUR CHOICE AND A BOTTLE OF SPARKLING WINE

Catena Alamos Cabernet Sauvignon
Catena Alamos Chardonnay
Errazuriz Estate Series Merlot
Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc
Feixenet Cordón Negro

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

NEW
NUEVO

GRILL CAMAS BALINESAS
GRILL BALI

GRILL CAMAS BALINESAS
GRILL BALI

MENÚ 1 · MENU 1

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES Y CERVEZA ARTESANAL

Aguachile Negro de Camarón
Chile habanero, ajo asado, salsa soya, pepino, zanahoria y cebolla morada

Ceviche de Atún Tamarindo
Marinado con tamarindo y jengibre, segmentos de cítricos, tomate, y cilantro

Ceviche de Langosta Pibil
Langosta asada en hoja de plátano, jugo de naranja, piña tatemada, cebolla curtida y rábano

CEVICHE TASTING

Shrimp Black Aguachile
Roasted habanero chili, garlic, soy sauce, cucumber, carrot, red onion

Tuna Ceviche with Tamarind
Tamarind marinated tuna and ginger, citric segments, tomato and cilantro

Pibil style Lobster Ceviche
Roasted lobster in banana leaf, orange juice, roasted pineapple, cured onion and radish

Cerveza artisanal Asahi Select, Kirin Ichiban, Ocho Reales 77 dlls

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

MENÚ 2 · MENU 2

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS MARIDADO CON VINO BC O TT

Variedad de quesos y carnes frías
Blue cheese, brie, edam, cabra, suizo, parmesano.
Lomo embuchado, salami, chorizo iberico, jamón serrano.
Mermelada de tomate y albahaca, mermelada de cebolla y vino tinto
Variedad de crostinis.

INTERNATIONAL CHEESES AND COLD CUTS

Assorted cheeses and cold cuts
Blue cheese, brie, edam, goat, swess, parmesan.
Cured pork tender loin, salami, Iberic sausage, serrano jam.
Homemade Basil and tomato jam, onion with red wine jam
Assorted crostinis

Vino Blanco Beringer Mein & Vine o Tinto Errazuri Cabernet Sauvignon o Rosado Beringer Zinfandel 82 dlls

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

GRILL CAMAS BALINESAS
GRILL BALI

MENÚ 3 · MENU 3

VISTA DEL MAR Y MOET

Tiradito de Robalo y Ojo Rojo
Laminas de pescado, marinado con lima, aceite de olivo, vegetales crujientes, granizado de ojo rojo, ensalada de tortilla y cilantro

De la Parrilla
Langosta con mantequilla de cítricos, mejillones a las hierbas, pulpo chimichury, brocheta de camarón cajun
Ensalada del huerto del Chef con vegetales rostizados

OCEAN VIEW

Local Seabass Tiradito and Ojo Rojo
Lemon marinated fish slices, olive oil, crunchy vegetables, ojo rojo slush, tortilla and cilantro salad

From de Grill
Lobster with citric butter, fine herbs mussels, chimichurri octopus, cajun shrimp skewer
Garden Chef salad with roasted vegetables
Con VT o BL o Rosado 120 dlls

Champagne Moet 188 dlls

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

MENÚ 4 · MENU 4

PARRILLADA MAR Y TIERRA MOET

Sandia Comprimida
En jugo de naranja, albahaca, espárragos asados, cremoso de queso de cabra, reducción de jamaica

Parrillada
Tomahawk de 1.200 kg, Langostino, vegetales organicos, mantequilla de finas hierbas

SURF AND TOUR GRILL

Sous vide Watermelon
In orange juice and basil, roasted asparagus, creamy goat cheese and hibiscus flower reduction

Grill
Smoked rib eye, prawn, organic vegetables, fine herbs butter
Con VT o BL o Rosado 178 dlls

Champagne Moet 246 dll

MENÚ 5 · MENU 5

PARRILLADA DEL CHEF EN SU CAMA BALI CON MOET

Gazpacho de Manzana Verde
Salmon curado, ensalada de pepino, cremoso de aguacate y polvo de cebolla

Parrillada
Langosta con mantequilla de jengibre, rack de cordero en costar provenzal, camarones al ajo, camote, pimientos asados, endivias glaseadas

Asistido por un chef

GRILL ON YOUR BALI BED

Green Apple Gazpacho
Cured salmon, cucumber salad, creamy avocado, onion dust

Grill
Lobster with ginger butter, provencal lamb rack,garlic prawns, sweet potato, bell peppers and glassed endives

Chef assisted 220

Champagne Moet 280 dlls

LA MESA DEL CHEF
CHEF´S TABLE

CENA MARIDAJE
DINNER - WINE PAIRING

Disfruta de una cena maridaje exclusiva, con un menú gastronómico mexicano gourmet, creado por nuestro chef.

Enjoy an exclusive wine pairing dinner, with a Mexican gourmet menu, created by our chef.

La cena incluye:
Dinner includes:

- Menú especial de 8 tiempos. Full course dinner
- Maridaje de vinos Casa Madero. Wine pairing by Casa Madero
- Mixología. Mixology.

Ya no basta con comer bien... ¡Hoy queremos vivir experiencias únicas!
It's not enough to eat well... Today we want to live unique experiences!

Haz tu reserva con 24 horas de antelación con tu Mayordomo o Guest Service. Disponibilidad limitada. *La cena maridaje incluye una copa cóctel de autor por cada tiempo, precio por persona es de $100USD o $1,900MXN.
Make your reservation 24 hours in advance with your Butler or Guest Service. Limited availability. *Dinner and wine pairing includes author cocktail glass for each time, price is of $100USD or $1,900MXN.

LA MESA DEL CHEF
CHEF´S TABLE

MENÚ · MENU

FRESCURA DE COCO
Gazpacho de coco con almeja navaja.

COCONUT REFRESH
Coconut Gazpacho with Razor Clam.

CHICHARRÓN DEL MAR
Chicharrón de salmón con ensalada de cangrejo y aderezo Yuzu.

SEA "CRACKLING"
Salmon Crackling with Crab Salad & Yuzu Dressing.

A LA ROCA
Láminas de atún marinadas en esencias asiáticas cocinadas en roca de río.

ON THE ROCK
Marinated Tuna Sashimi with asian Scents Cooked in a Hot Stone.

PACIFICADOR
Sorbete de mandarina con Mezcal de gusano.

PACIFIER
Mandarin Sorbet with Mezcal & Salt of Worm.

CARBÓN
Satay de res y camarón, marinado en pipianes cocinado en tina de carbón

CHARCOAL
Marinated Beef & Shrimp Satay with Pipian thick Sauce cooked on a charcoal pot.

COSTILLAR
Costilla de cordero cubierto de maguey horneado a baja temperatura con legumbres al epazote y salsa ahumada de chiles secos.

RACK OF LAMB
Slow Baked Agave Covered Lamb Rack with "epazote" marinated & Smoked Dried Chili Sauce.

CREMOSO
Cremoso de romero con rocas de avellanas y ganache de lavanda

CREAMY
Rosemary Creamy Custard with Lavender Ganache.

PALETILLA
Paleta rellena con gelee de sábila y espuma de Jamaica.

LOLLIPOP
Aloe Vera Gelèe Stuffed & Hibiscus Foam.

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

PICNIC

NEW
NUEVO

Disfrute de esta experiencia culinaria con una mezcla de sabores únicos e ingredientes seleccionados especialmente para ese momento especial.
Enjoy this culinary experience with a mix of unique flavors and ingredients specially selected for that special moment.

PICNIC

MENÚ · MENU

VARIEDAD DE FRUTOS SECOS
Nuez, almendra, pepita de calabaza, higos caramelizados con piloncillo, fresa fresca, uva roja, jalea de arándano y camote horneado.

ASSORTED DRIED FRUIT
Walnut, almond, pumpkin seed, caramelized figs with brown sugar, fresh strawberry and grape, cranberry jelly and sweet potato.

CARNES FRÍAS Y QUESO
Jamón serrano, salami, chorizo Salamanca, lomo embuchado.
Queso Rueda, queso de cabra, queso Edam, queso Gorgonzola, queso Manchego.
Aceituna negra con hueso y aceituna rellena de pimiento.

COLD MEATS & CHEESE
Serrano ham, salami, Salamanca chorizo, cured loin.
Rueda cheese, goat cheese, Edam cheese, Gorgonzola cheese, Manchego cheese.
Black olive, pepper olive.

CLUB RUSTIC CIABATTA
Ciabatta Gourmet de prime rib ahumado.

CLUB RUSTIC CIABATTA
Gourmet Rustic Ciabatta white smoke prime rib.

PATÈ
3 opciones a elegir:
Paté de jamón serrano, pato, salmón, zanahoria, garbanzo.

PATÈ
3 options to choose:
Serrano ham, duck, salmon, carrot, chickpea.

PAN
Variedad de pan artesanal

BREAD
Assorted artesian bread.

TARTA TATIN
Masa hojaldrada con mix de quesos, tomate cherry y pork belly.

TATIN PIE
Puff pastry with cheese mix, cherry tomato and Pork belly.

$100 USD p/p.

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

ENAMORA TU PALADAR
INSPIRE YOUR TASTE

CENA BAJO LAS ESTRELLAS
MOONLIGHT DINNER

MENÚ ESPECIAL DE 4 TIEMPOS + BOTELLA DE VINO + VINO ESPUMOSO
Sorprende con la cena más exclusiva bajo un cielo estrellado. Acompañen el delicioso menú con los mejores vinos para celebrar una ocasión tan especial. Íntima y seductora, esta cena les dejará sin aliento. Disfrútenla.
*Botellas de nuestro menú de vinos Premium.

4 COURSE SPECIAL MENU + BOTTLE OF WINE + SPARKLING WINE
Surprise those you love with the most exclusive experience under the stars. Enjoy our delicious dinner with the finest wines bottles to celebrate a special occasion. Intimate and seductive, our dinner will leave you breathless. Enjoy.
*Bottles from our Premium wine menu.

250USD · 4,750MXN

CENA EN LA PLAYA PARA GRUPOS PRIVADOS
DINNER ON THE BEACH FOR PRIVATE GROUPS

110USD · 1,980MXN (ADULTOS · ADULTS)
28USD · 504MXN (NIÑOS · KIDS)

*Máximo 12 Personas
*12 people maximum

CENA BAJO LAS ESTRELLAS
MOONLIGHT DINNER

MENÚ

PRIMER TIEMPO
Crema de espárragos
Crema de champiñón y puerro

SEGUNDO TIEMPO
Ensalada de cous cous
Ensalada de langostinos

TERCER TIEMPO
Langosta
Solomillo

CUARTO TIEMPO
Mousse de avellanas
Cheesecake marmoleado

SELECCIÓN DE VINO TINTO, BLANCO Y ESPUMOSO

LA CENA INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO TINTO O
BLANCO A TU ELECCIÓN Y UNA DE ESPUMOSO

Catena Alamos Cabernet Sauvignon
Catena Alamos Chardonnay
Errazuriz Estate Series Merlot
Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc
Feixenet Cordón Negro

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

MENU

FIRST COURSE
Asparagus cream
Mushroom and leeks cream

SECOND COURSE
Cous cous salad
Prawns salad

THIRD COURSE
Lobster
Sirloin steak

FOURTH COURSE
Hazelnut mousse
Cheesecake

RED, WHITE AND SPARKLING WINE SELECTION

DINNER INCLUDES A BOTTLE OF RED OR WHITE WINE OF
YOUR CHOICE AND A BOTTLE OF SPARKLING WINE

Catena Alamos Cabernet Sauvignon
Catena Alamos Chardonnay
Errazuriz Estate Series Merlot
Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc
Feixenet Cordón Negro

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

LAS EXPERIENCIAS CULINARIAS
PREMIUM MÁS EXCLUSIVAS

La cocina es un arte y nuestra selección gastronómica también. Consiente tu paladar con las mejores opciones disfrutando de la brisa del mar o en nuestros restaurantes A la Carta.

THE MOST EXCLUSIVE GASTRONOMIC
PREMIUM EXPERIENCES

Cooking is an art and so is our food selection. Indulge your taste with the most delicious gastronomy enjoying the soft sea breeze or in our À la Carte Restaurants.

ESPECIALIDADES DE LANGOSTA
LOBSTER SPECIALITIES

Pregunte por nuestras exquisitas recetas de langosta.
Ask about our exquisite lobster recipes.

1 LANGOSTA
1 LOBSTER
38USD · 720MXN

1 LANGOSTA + BOTELLA DE VINO
1 LOBSTER + WINE BOTTLE
49USD · 930MXN

2 LANGOSTAS + BOTELLA DE VINO
2 LOBSTERS + WINE BOTTLE
80USD · 1,520MXN

Langosta incluida para huéspedes de TRS Hotels únicamente en el Helios beach club y para socios Ambassador y Presidenciales de Palladium Travel Club. Obtén tu Upgrade a TRS Hotels o contacta a Palladium Travel Club para más información.

Lobster included for TRS Hotels guests only at Helios beach club and Ambassador and Presidential members of Palladium Travel Club. Get your Upgrade to TRS Hotels or contact Palladium Travel Club for more information.

TRS
YUCATAN
HOTEL

EXCLUSIVO
EXCLUSIVE

EL DESAYUNO PERFECTO
THE PERFECT BREAKFAST

NEW
NUEVO

DESAYUNO FLOTANTE
FLOATING BREAKFAST

Si necesitabas otra excusa para disfrutar más horas de tu alberca privada, ¡te presentamos nuestro exclusivo desayuno flotante! Además de ser una experiencia deliciosa, nuestra exquisita selección gastronómica no te dejará indiferente. ¿Qué más puedes pedir?

Just in case you're looking for another excuse to enjoy more hours in your private pool, meet our exclusive floating breakfast! Besides being a delicious experience, our exquisite gastronomic selection will water your mouth. What else could you ask for?

DESAYUNO FLOTANTE · FLOATING BREAKFAST
99USD · 1,880MXN

DESAYUNO FLOTANTE + MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
FLOATING BREAKFAST + MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
159USD · 3,020MXN

DESAYUNO FLOTANTE
FLOATING BREAKFAST

MENÚ

JUGO *SUNRISE*
Con arándano, naranja y menta

***NAGE* DE FRUTAS Y SUPREMAS DE TORONJA**

COMPOTA DE FRAMBUESA SOBRE PAN *MADEIRA*
Hecho con arándanos envinados al ron con nueces y chocolate

BERRINES DE YOGURT GRIEGO
Con esencia de lavanda, bizcocho de vainilla, higos impregnados con flor de azar, *streusel* de almendra y granola de casa

SELECCIÓN DE QUESOS EUROPEOS AÑEJOS
Acompañado de carnes frías, frutos secos y nueces

HUEVOS BENEDICTINOS
Pochados y servidos sobre un *muffin* inglés, bañados con salsa holandesa y aroma de trufa negra, con jamón serrano, espárragos y tomates secos al sol

VARIEDAD DE PAN ARTESANAL
Chocolatín, *croissant* de almendras, concha de vainilla, brioche relleno, *grissini* de *croissant* con chocolate amargo y *muffin* de arándano

CAFÉ

MINI BARRA DE MIMOSAS

Si tienes cualquier dieta, restricción alimenticia o petición especial, consulta a tu Mayordomo o a Guest Services.

MENU

SUNRISE JUICE
With blueberries, mint and orange

FRUIT NAGE AND GRAPEFRUIT SUPREME

RASPBERRY JELLY SERVED ON *MADEIRA* BREAD
Made with rum soaked blueberries, nuts and chocolate

GREEK YOGHURT BERRINE
With lavender essence, vanilla biscuit, figs with flower essence, almond strudel and homemade granola

SELECTION OF EUROPEAN AGED CHEESE
With a selection of fine cold cuts, dried fruits and nuts

EGGS BENEDICT
Poached egg on top of an English muffin, with hollandaise sauce, truffle essence, sun dried tomatoes, asparagus, and serrano ham

TRADITIONAL MEXICAN HOMEMADE BAKERY
Chocolate croissant, almond croissant, vanilla shell pastry, stuffed brioche, croissant grissini with dark chocolate and blueberry muffin

COFFEE

MIMOSA MINI BAR

If you have any diet, food intolerance or special request, please ask your Butler or Guest Services for more information.

DULCES MOMENTOS
SWEET MOMENTS

CESTA DE FRUTAS · FRUIT BASKET

CESTA DE BIENVENIDA · WELCOME BASKET
16USD · 300MXN

CESTA DE LUJO · DELUXE BASKET
21USD · 399MXN

CESTA VIP · VIP BASKET
49USD · 930MXN

FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE
CHOCOLATE COVERED STRAWBERRIES

6 FRESAS · 6 STRAWBERRIES
31USD · 590MXN

12 FRESAS · 12 STRAWBERRIES
54USD · 1,030MXN

CEDE A LA TENTACIÓN Y
DÉJATE LLEVAR POR EL ANTOJO

Haz tus sorpresas tan dulces como nuestras irresistibles propuestas: fresas bañadas en chocolate, repostería dulce y jugosas frutas tropicales.

GIVE IN TO TEMPTATION
WITH OUR SUGAR COATED TREATS

Make all your surprises as sweet as our irresistible options: chocolate covered strawberries, fluffy bakery and juicy tropical fruits.

PASTELES
CAKES

¡LA OPCIÓN PERFECTA PARA CELEBRAR UN AÑO MÁS!
Pastel de chocolate · Tarta de queso · Pastel de 3 leches · Pastel de zanahoria

THE PERFECT OPTION TO CELEBRATE ONE MORE YEAR!
Chocolate cake · Cheese cake · 3 milk cake · Carrot cake

2 - 6 REBANADAS · 2 - 6 SLICES
38USD · 720MXN

7 - 12 REBANADAS · 7 - 12 SLICES
54USD · 1,030MXN

13 - 20 REBANADAS · 13- 20 SLICES
65USD · 1,240MXN

DETALLES CON ENCANTO
CHARMING GIFTS

DECORACIÓN DE HABITACIÓN Y BAÑERA CON PÉTALOS DE ROSA
ROOM & BATHTUB DECORATION WITH ROSE PETALS

Sorprende con un seductor momento de intimidad y sensualidad perfecto para dos.

Surprise your loved one with a seductive moment of intimacy and sensuality.

74USD · **1,400**MXN

REGALA EXPERIENCIAS INOLVIDABLES
A ESA PERSONA TAN ESPECIAL

Crea el ambiente perfecto con detalles que harán la diferencia, enamorando sus cinco sentidos.

GIVE THAT SPECIAL SOMEONE
UNFORGETTABLE EXPERIENCES

Set the perfect mood with the details that will make the difference, evoking all of your five senses.

ALBORNOZ
BATHROBE
56USD · 1,062MXN

ARREGLO FLORAL TROPICAL
TROPICAL FLORAL ARRANGEMENT
Solo para Grand Palladium Hotels & Resorts
Grand Palladium Hotels & Resorts only
Mediano
Medium
63USD · 1,200MXN

DECORACIONES CON PÉTALOS DE ROSA · ROSE PETALS DECORATIONS

	USD	MXN
Habitación · Room	47	900
Bañera · Bathtub	47	900
Ambas · Both	74	1,400

ARREGLO FLORAL TROPICAL* · TROPICAL FLORAL ARRANGEMENT*

Pequeño · Small	50	950
Mediano · Medium	63	1,200
Grande · Large	81	1,536

RAMO DE 12 ROSAS · 12 ROSES BOUQUET

Ramo · Bouquet	61	1,150
Arreglo de Rosas · Rose arrangement	64	1,220
Ramo con Florero · Bouquet with vase	70	1,332

OTROS · OTHERS

Albornoz · Bathrobe	56	1,062

TIEMPO DE SERVICIO · SERVICE TIME

Algunos de nuestros productos y servicios requieren un tiempo de preparación para ofrecerte la excelencia Premium.
Some of our products and services have a preparation time in order to ensure the excellence of our Premium brand.

	Habitaciónes · Rooms	Restaurantes · Restaurants	Bares · Bars	Servicio Programado · Scheduled Service
Vinos · Wines	45 min.	Inmediato · Immediate	Inmediato · Immediate	24 hrs.
Langosta · Lobster	45 min.	Inmediato · Immediate	n/a*	24 hrs.
Licores y Puros · Liquors and Cigars	45 min.	n/a*	Inmediato · Immediate	24 hrs.
Dulces Momentos · Sweet Moments	24 hrs.	24 hrs.	24 hrs.	24 hrs.
Encanto Natural · Nature's Charm	24 hrs.	n/a*	n/a*	24 hrs.
Cenas · Dinners	n/a*	n/a*	n/a*	48 hrs.
Cena en el Cenote · Dinner at the Cenote	n/a*	n/a*	n/a*	48 hrs.

*No aplica el servicio · *Service does not apply

Todas la imágenes son ilustrativas. La presentación puede diferir.
All images shown are for illustration purposes. Presentation may vary.

Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito y Palladium Dollars* (aplican restricciones)*.
El hotel se reserva el derecho de procesar autorizaciones de tarjetas de crédito.
Forms of payment: cash, credit card and Palladium Dollars* (restrictions may apply)*.
The hotel reserves the right to process credit card authorizations.