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

V6

## 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.

**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

# 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

## NUEVA EXPERIENCIA EXCLUSIVA
## NEW EXCLUSIVE EXPERIENCE

En la comodidad de tu cama Balinesa, una experiencia Grill que te encantará.
Servicio con 5 opciones de menú para elegir.

In the comfort of your Bali bed, a Grill experience that you will love.
Experience with 5 menu options to choose from

**MENÚ 1 · MENU 1**
**77USD · 1,465MXN**

**MENÚ 2 · MENU 2**
**82USD · 1,558MXN**

**MENÚ 3 · MENU 3**
**120USD · 2,280MXN**

**MENÚ 4 · MENU 4**
**178USD · 3,382MXN**

**MENÚ 5 · MENU 5**
**220USD · 4,180MXN**

**PRECIOS POR PAREJA / PRICES PER COUPLE**

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

# 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

**Incluye:**
**Cerveza artisanal Asahi Select, Kirin Ichiban, Ocho Reales**

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

**Incluye:**
**Vino Blanco Beringer Mein & Vine o Tinto Errazuri Cabernet Sauvignon o Rosado Beringer Zinfandel**

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

**Incluye: Vino tinto, blanco o rosado**

**Con Champagne Moët**
**$188 dlls /$3,572 MXN (por pareja).**

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

**Incluye: Vino tinto, blanco o rosado**
**Con Champagne Moët**
**$246 dlls/$4,674 MXN (por pareja).**

## MENÚ 5 · MENU 5

### PARRILLADA DEL CHEF EN LA BALI

**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 assistance**

**Con Champagne Moët**
**$280 dlls / $5,320 MXN (por pareja).**

NEW NUEVO

# LA MESA DEL CHEF
# CHEF´S TABLE

NEW NUEVO

## 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!

**MENÚ · MENU**
**100USD · 1,900MXN**

**PRECIO POR PERSONA / PRICES PER PERSON**

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.
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.

# 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.

Haz tu reserva con 24 horas de antelación con tu Mayordomo o Guest Service. Disponibilidad limitada. Incluye botella de vino blanco, tinto o rosado.

Make your reservation 24 hours in advance with your Butler or Guest Service. Limited availability. Incudes red, white or Rosé wine bottle.

**MENÚ · MENU**

**100USD · 1,900MXN**

**PRECIO POR PAREJA / PRICE PER COUPLE**

# 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.

**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.

**CLUB RUSTIC CIABATTA**
Ciabatta Gourmet de prime rib ahumado.

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

**PAN**
Variedad de pan artesanal

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

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

**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**
Gourmet Rustic Ciabatta white smoke prime rib.

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

**BREAD**
Assorted artesian bread.

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

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.

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.