



## ENTRADAS Y ENSALADAS

### CEVICHE SAMBA

Pescado fresco marinado con jugo de limón, pepino, aguacate y pesto.

### CÓCTEL DE CAMARÓN

Preparado con salsa cóctel, cebolla, cilantro, jugo de limón y aguacate.

### TOSTADAS DE TÁRTARA DE ATÚN FRESCO

Atún marinado preparado con jícama, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro, ajonjolí y aceite de olivo.

### ENSALADA CÉSAR

Hojas de lechuga fresca con aderezo César, queso Parmesano y crotones.

### CON POLLO | CON CAMARONES

### ENSALADA DE LECHUGA "KALE"

Servida con arándanos, manzana verde, almendras, fresas, yogurt Griego, aceite de oliva y un toque de limón real.

### ENSALADA DE LENTEJAS

Mezcla de lechugas, manzana verde, jícama, apio, cacahuates, lajas de queso Parmesano y vinagreta.

### ENSALADA DE LA FINCA

Espinaca, pepino, quínoa, jícama, cacahuete, aguacate, menta y vinagreta.

### ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

Acompañada con palmito, champiñones, espárragos, espinacas y aderezo de eneldo.

### ENSALADA DE ARÚGULA CON HIGOS

Con queso de cabra, naranja, nuez, betabel, durazno, aderezo de mostaza y miel.

### ENSALADA SAMBA

Variada de lechugas y espinacas con queso Mozzarella, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, alcachofas, aceite de olivo y vinagre balsámico.

### ENSALADA DE CAMARÓN THAI

Mezcla de lechugas con camarones, fideo frito, salsa de pescado, chile serrano, menta, mango, coco y aderezo de limón real a la pimienta negra.

## SOPAS

### SOPA DE POLLO CON TALLARINES

Servida con verduras.

### SOPA DEL DÍA

## PASTAS

### ESPAGUETI SIN GLUTEN CON CAMARONES

#### LIGERAMENTE PICANTES

Preparado con chile de árbol, ajo, albahaca, aceite de olivo y queso Parmesano.

### FETUCCINI ALFREDO CON POLLO

Tradicional salsa Alfredo, servido con pechuga de pollo.

### LINGUINI SAMBA

Salteado con mantequilla, jengibre, ajo, pimienta roja, jugo de limón real, queso Parmesano, chile de árbol, crema y cilantro.

## CARNES Y AVES

### MEDIO POLLO ORGÁNICO MARINADO

Marinado con limón, especias y cilantro, servido con tomate deshidratado, hongos Portobello, semillas crujientes y puré de papa rústico.

### ARRACHERA MARINADA A LA PARRILLA 350 G

Servida con puré de papa a la mostaza y verduras del huerto con tomate verde.

### RIB EYE IMPORTADO A LA PARRILLA 350 G

Servido con mantequilla de ajo, tomates cherry y espinacas a la crema con láminas de queso Parmesano.



## **PESCADOS Y MARISCOS**

### **FILETE DE SALMÓN CON PICO DE GALLO DE PIÑA**

Servido con tomate cherry, piña, aguacate, cilantro, salsa de semillas crujientes y aceite de chile rojo.

### **CAMARONES SAMBA**

Salteados con aceite de oliva, cubiertos con salsa de echalote, mostaza Dijon, alcaparras y vino blanco, acompañados de arroz salvaje.

### **PULPO MARINADO A LA PARRILLA**

Servido con chimichurri de cilantro, poros y papas a la mantequilla.

### **PESCA DEL DÍA**

Filete de pescado preparado a su gusto, servido con gajos de papa a la mantequilla, perejil y vegetales.

## **SNACKS, SANDWICHES & WRAPS**

### **NACHOS MAYAN**

Totopos de maíz gratinados con tres quesos, frijoles refritos, chiles jalapeños, crema agria y guacamole.

### **CON POLLO**

### **MAYAN CLUB SÁNDWICH**

Jamón de pierna, ensalada de pollo, queso Gouda, huevo cocido, tocino, lechuga y jitomate.

### **CHAPATA CON VEGETALES**

Con berenjena, calabacitas, hongos Portobello, cebolla morada, pimienta y zanahorias a la parrilla, servida con papas y alioli.

### **HOT DOG CONEY ISLAND**

Salchicha de cerdo hecha en casa, acompañada con "chili beans", cebolla, mostaza, tocino y queso cheddar.

### **HAMBURGUESA PREMIUM**

220 g de sirloin calidad Angus, aros de cebolla, gratinada con queso Brie, tocino, BBQ Bourbon, servida en pan brioche.

### **HAMBURGUESA CON QUESO**

220 g de sirloin calidad Angus, gratinada con queso Gouda, servida con tocino, aguacate, lechuga, cebolla, jitomate y pepinillos.

### **WRAP DE FAJITAS DE POLLO**

Tortilla de harina rellena de fajitas de pollo salteadas con pimientos, cebolla, frijoles refritos, lechuga y guacamole.

### **SÁNDWICH NEW YORK**

Con brisket ahumado, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa BBQ.

## **POSTRES**

### **FRESA MELBA**

Helado de vainilla acompañado de fresas, mermelada de frutos rojos, crema chantilly y almendra.

### **DOMO KALINGO**

Mousse de chocolate con praliné y helado de vainilla.

### **COPA DE BROWNIE**

Brownie tibio servido con helado de chocolate, salsa de chocolate y nueces garapiñadas.

### **SOPA DE PIÑA**

Acompañada de frutos y sorbete de guayaba.

### **CRÈME BRÛLÉE DE CÍTRICOS**

Acompañada de supremas de naranja y albahaca.

### **VARIEDAD DE HELADOS Y SORBETES**

Vainilla, chocolate, fresa, limón, guayaba y mango.