

AGUA

Epura 355 ml	\$ 50.00
Agua Mineral	\$ 60.00
Perrier 330	\$ 70.00

CERVEZA

Corona	\$ 75.00
Corona Light	\$ 75.00
Modelo	\$ 75.00
XX	\$ 75.00
Tecate Light	\$ 75.00
Indio	\$ 75.00

COCTELES

1.5 oz. 2 oz.

Daiquiri de Sabores	\$ 160.00	\$ 220.00
Margarita Clásica	\$ 160.00	\$ 220.00
Margarita de Sabores	\$ 160.00	\$ 220.00
Agave milagro margarita	\$ 220.00	\$ 260.00
Piña Colada	\$ 160.00	\$ 220.00
Long Island Iced Tea	\$ 170.00	\$ 230.00
Tequila Sunrise	\$ 160.00	\$ 220.00

COCTELES ESPECIALES

Wild bull \$220.00
Tequila herradura 1800, cerveza de barril, jarabe de habanero jugo de piña y limón

Tequila Passion \$280.00
Tequila reposado, kahlua, licor 43, leche evaporada y café

Crimson Sky \$290.00
Tequila herradura blanco, concentrado de jamaica y jugo de limón

VINOS

Copa Botella

2V Chardonay Chenin	\$ 240.00	\$ 900.00
Cordus Rose Santo Tomas	\$ 190.00	
Rincones Sauvignon Blanc	\$ 180.00	
Secret Barrel 1 litro	\$ 220.00	
Placido Veneto Pinot Grigio	\$ 220.00	
Fantinel Extra Dry Prosecco	\$ 340.00	\$ 1150.00
Espumoso Moscato Dolce Rocca del Forti	\$ 220.00	\$ 800.00
Los Arboles Navarro Correas, Cabernet Malbec	\$ 190.00	
Phebus Malbec	\$ 240.00	\$ 950.00
Vino Tinto Fazenda	\$ 150.00	\$ 700.00
White Zinfandel	\$ 220.00	\$ 990.00

TEQUILA Y MEZCAL

1.5 oz. 2 oz.

Montelobos	\$ 180.00	\$ 240.00
Apaluz	\$ 180.00	\$ 240.00
Amores	\$ 300.00	\$ 360.00
Clase Azul	\$ 400.00	\$ 480.00
Herradura Ultra	\$ 220.00	\$ 280.00
Don Julio 70	\$ 220.00	\$ 280.00
Casa Dragones	\$ 410.00	
Reserva de la familia	\$ 470.00	

ENTRADAS

JALAPEÑOS POPPER \$320.00
Acompañado de papas a la francesa y salsa marinera

BONELESS DE POLLO \$290.00
Acompañados de papas a la francesa, salsa de tamarindo picante y salsa búfalo

ALITAS DE POLLO LAGUNAMAR \$380.00
500 gr de alitas de pollo acompañados de crudites, aderezo ranch, 2 salsas a elegir; Búfalo, tamarindo picante, cajún, mango habanero, BBQ, BBQ picante o salsa teriyaki

GUACAMOLE \$200.00
Acompañado con salsa mexicana y totopos

DEDOS DE POLLO \$320.00
Acompañado de papas a la francesa y salsa BBQ

SNACK MEXICANO (2 PERSONAS) \$360.00
2 tacos shell de pollo, 2 quesadillas de arrachera, 2 chimichangas de camarón, 1/2 porción de nachos, 1/2 orden de guacamole, salsa mexicana y salsa verde

NACHOS LAGUNAMAR
Totopos con frijoles, queso manchego acompañado de guacamole, salsa mexicana y crema ácida
Con arrachera \$380.00
Con pollo \$260.00
Con camarón \$390.00

ENSALADAS

ENSALADA DEL CHEF \$360.00
Lechuga larga, tocino frito, zanahoria, pepino, jitomate, crutones, queso azul, aguacate, cebolla morada y aderezo de arándano

ENSALADA DUNA \$320.00
Lechuga romana, queso cheddar, queso monterrey Jack, col morada, brócoli, julianas de tortilla, boneless búfalo y aderezo ranch

ENSALADA CESAR
Con pollo parilla \$270.00

SOPAS

WAY TÁAM IIK XCATIC \$160.00
Crema de coliflor y chile xcatic

SOPA DE ALMEJAS \$250.00
Acompañado con pan de ajo o pan blanco

MEXICANO

QUESADILLAS
Acompañadas de guacamole, salsa mexicana y crema ácida

Naturales	\$240.00
Pollo	\$260.00
Res	\$380.00
Camarón	\$380.00
Vegetariana	\$200.00

TACOS DE PASTOR (3 pzs.) \$220.00
Tacos acompañados con piña rostizada, cebolla, cilantro, salsa roja y verde

TACOS DE CHAMBARETE (3 pzs.) \$250.00
A la cerveza acompañados con salsa borracha y guacamole

TACOS SHELL DE FAJITAS DE POLLO (3 pzs.) \$240.00
Con lechuga romana, queso pepper jack, jitomate y cebolla morada acompañado de salsa verde y crema ácida

TACOS DE CAMARÓN DUNA (3 pzs.) \$350.00
Camarón a la parrilla con espinacas, frijol negro y crema, servido con guacamole y salsa mexicana

TACO NEGRO DE PULPO (3 pzs.) \$400.00
Pulpo rebozado en tempura de recado negro, acompañado de ensalada de col y tamarindo picante

TACOS DE PESCADO MAYA (3 pzs.) \$340.00
Pescado rebozado en tempura de achiote acompañado de guacamole y salsa mexicana

TOSTADA MAYA (2 pzs.) \$320.00
Tostadas de atún marinado con naranja agria, cebolla morada y cilantro, servida con guacamole picante

TOSTADA KAAYE´ BOX (2 pzs.) \$420.00
Ceviche de pargo marinado con aguachile negro de habanero, un toque de tequila, cebolla morada y pepinos

HAMBURGUESAS / SANDWICHES

TRADICIONAL 8oz \$320.00
Hamburguesa calidad prime, queso cheddar, lechuga, cebolla, pepinillo y tomate

HAMBURGUESA DEL REY \$550.00
2 piezas de carne Angus de 8 Oz cada una, lechuga, tomate, tocino, pepinillos empanizados, queso cheddar y Jack acompañadas con aros de cebolla

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$460.00
Carne vegetariana de 4 Oz, pan vegetariano, arúgula, mermelada de tomate cherry, cebolla cambray curtida y queso vegano acompañado con papas a la francesa (no gluten free)

HAMBURGUESA AZUL \$430.00
8 Oz de carne Angus con queso azul, champiñón, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, acompañados con papas a la francesa

HAMBURGUESA BÚFFALO \$340.00
Pechuga de pollo empanizada, gratinada con queso Jack, lechuga, tomate, pepinillos acompañados con papas a la francesa y salsa búfalo

SÁNDWICH DE ROAST BEEF \$375.00
Aderezado con mostaza a la antigua, gratinado con queso jack, mermelada de tomate y compota de cebolla

TORTA DE LECHÓN AL HORNO \$300.00
Tradicional lechón al horno acompañado de ensalada de repollo y salsa xnipec

CLUB SÁNDWICH \$300.00
Tradicional club sándwich acompañado con papas a la francesa

HOT DOG ESTILO NEW YORK \$300.00
Servido con salchicha de res

CORTES

NEW YORK 350 GR \$700.00
Acompañado con papa al horno y mezcla california

TOP SIRLOIN 600 GR \$670.00
Acompañado con papa al horno y mezcla california

PASTAS Y PIZZAS

ESPAGUETI ALFREDO \$390.00
En cremosa salsa con hongos y tocino acompañado con camarones o pollo

PASTA PENNE RIGATE \$250.00
Con albondigas y queso parmesano

PIZZA PEPPERONI \$320.00

PIZZA HAWAIANA \$320.00
Con jamón de pavo y piña caramelizada

PIZZA VEGETARIANA \$300.00
Con calabacita, espinaca, pimientos, tomate cherry y champiñones

PIZZA DE CAMARONES \$450.00
Con queso mozzarella, jitomate y albahaca

PIZZA POLLO BBQ \$280.00
Tocino, cebolla caramelizada, piña y pollo BBQ

PIZZA MC AND CHEESE \$350.00
Con un toque de queso azul y parmesano

POSTRES

STRUDEL DE MANZANA \$160.00
Acompañado con helado de vainilla

PASTEL DE ZANAHORIA \$200.00

PIE DE LIMÓN \$150.00

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$220.00
Servido con helado de galleta

MENÚ COME BIEN

Nuestro Chef ha elaborado estos deliciosos platos teniendo en cuenta el bienestar de los huéspedes, dándoles la libertad de escoger el tamaño de la porción, el equilibrio nutricional y la calidad de los ingredientes.

ENSALADA DE ARÚGULA Y QUÍNOA *gf*
Media \$125.00 | Entera \$250.00
Combinación de arúgula y quínoa con queso de cabra

BROCHETA DE SALMÓN CON CHERMOULA *gf*
Media \$225.00 | Entera \$450.00
Brocheta de salmón, tomate cherry hojas de albahaca y salsa chermoula

TOMATE Y BURRATA *gf*
Media \$110.00 | Entera \$220.00
Tomate Heirloom y burrata con balsámico y pesto de albahaca

SALMÓN CON TZATZIKI Y COUS COUS
Media \$240.00 | Entera \$480.00
Salmón fresco a la plancha sobre una ensalada de quínoa y cous cous con aderezo tzatziki

POLLO HORNEADO
Media \$160.00 | Entera \$320.00
Pechuga de pollo horneada, chicharos, papa rojiza, sal y pimienta

CEVICHE DE TOMATE Y AGUACATE
Media \$120.00 | Entera \$240.00
Tomate, aguacate, pepino, cebolla morada, lechuga, jugo de limón, sal, aceite de olivo y pimienta

NUESTRA PROMESA DE APROVISIONAMIENTO

Buscamos activamente proveedores en los que confiamos para el aprovisionamiento de ingredientes orgánicos, sostenibles y éticos siempre que sea posible.



WATER

Epura 355 ml	\$ 50.00
Sparkling water	\$ 60.00
Perrier 330	\$ 70.00

BEER

Corona	\$ 75.00
Corona Light	\$ 75.00
Modelo	\$ 75.00
XX	\$ 75.00
Tecate Light	\$ 75.00
Indio	\$ 75.00

COCKTAILS **1.5 oz.** **2 oz.**

Flavored Daiquiri	\$ 160.00	\$ 220.00
Classic Margarita	\$ 160.00	\$ 220.00
Flavored Margarita	\$ 160.00	\$ 220.00
Margarita with Agave milagro tequila	\$ 220.00	\$ 260.00
Piña Colada	\$ 160.00	\$ 220.00
Long Island Iced Tea	\$ 170.00	\$ 230.00
Tequila Sunrise	\$ 160.00	\$ 220.00

SPECIAL COCKTAILS

Wild bull \$220.00
Silver 1800 herradura, beer, habanero syrup and pineapple and lime juice

Tequila Passion \$280.00
Tequila Herradura reposado, kahlua, 43 licor, evaporated cream and coffee

Crimson Sky \$290.00
Herradura 1800 silver, hibiscus syrup and lime juice

	Cup	Bottle
2V Chardonay Chenin	\$ 240.00	\$ 900.00
Cordus Rose Santo Tomas	\$ 190.00	
Rincones Sauvignon Blanc	\$ 180.00	
Secret Barrel 1 litro	\$ 220.00	
Placido Veneto Pinot Grigio	\$ 220.00	
Fantinel Extra Dry Prosecco	\$ 340.00	\$ 1150.00
Espumoso Moscato Dolce Rocca del Forti	\$ 220.00	\$ 800.00
Los Arboles Navarro Correas, Cabernet Malbec	\$ 190.00	
Phebus Malbec	\$ 240.00	\$ 950.00
Vino Tinto Fazenda	\$ 150.00	\$ 700.00
White Zinfandel	\$ 220.00	\$ 990.00

TEQUILA AND MEZCAL **1.5 oz.** **2 oz.**

Montelobos	\$ 180.00	\$ 240.00
Apaluz	\$ 180.00	\$ 240.00
Amores	\$ 300.00	\$ 360.00
Clase Azul	\$ 400.00	\$ 480.00
Herradura Ultra	\$ 220.00	\$ 280.00
Don Julio 70	\$ 220.00	\$ 280.00
Casa Dragones	\$ 410.00	
Reserva de la familia	\$ 470.00	

STARTERS

JALAPEÑO POPPERS \$320.00
Served with french fries and marinara sauce

CHICKEN BONELESS \$290.00
Served with french fries, spicy tamarind sauce and buffalo sauce

LAGUNAMAR CHICKEN WINGS \$380.00
Served with vegetables and ranch dressing, two sauces to choose from: Buffalo, spicy tamarind, cajun and mango habanero

GUACAMOLE \$200.00
Served with mexican sauce and chips

CHICKEN STICKS \$320.00
Served with french fries and BBQ sauce

MEXICAN SNACK (2 PERSONS) \$360.00
2 chicken shell tacos, 2 flank steak quesadillas, 2 shrimp chimichangas, 1/2 order of nachos, 1/2 order of guacamole, mexican sauce and mexican green sauce

LAGUNAMAR NACHOS
Chips, beans, manchego cheese served with guacamole, mexican sauce and sour cream

With flank steak	\$380.00
With chicken	\$260.00
With shrimp	\$390.00

SALADS

CHEF SALAD \$360.00
Romaine lettuce, crispy bacon, cucumber, tomato, crotons, blue cheese, avocado, purple onion and cranberry dressing

DUNA SALAD \$320.00
Romaine lettuce, cheddar cheese, monterrey jack cheese, purple cabbage, broccoli, tortillas slices, buffalo boneless

CAESAR SALAD \$270.00
With grilled chicken

SOUPS

WAY TÁAN LIK XCATIC \$160.00
Colliflower cream with xcatik chilli pepper

CLAM CHOWDER \$250.00
Served with garlic or white bread

MEXICAN

QUESADILLAS
Served with guacamole and sour cream

Natural	\$240.00
Chicken	\$260.00
Steak	\$380.00
Shrimp	\$380.00
Vegetarian	\$200.00

PASTOR TACOS \$220.00
Served with grilled pineapple, onion, coriander and red and green mexican sauce

SHANK TACOS (3 pcs.) \$250.00
Served with red mexican sauce and guacamole

FAJITA SHELL CHICKEN TACOS (3 pcs.) \$240.00
With romaine lettuce, pepper jack cheese, tomato and purple onion served with green sauce and sour cream

DUNA SHRIMP TACOS (3 pcs.) \$350.00
Grilled shrimp with spinach, black beans and sour cream served with guacamole sauce and mexican sauce

BLACK OCTOPUS TACO (3 pcs.) \$400.00
Octopus with black sauce tempura, accompanied with coleslaw and spicy tamarind sauce

MAYAN FISH TACOS (3 pcs.) \$340.00
Fish in achiote tempura served with guacamole and mexican sauce

MAYAN TOSTADA (2 pcs.) \$320.00
Dehydrated tortilla, guacamole with habanero chili, tuna marinated with sour orange, purple onion and coriander

KAAYE´BOX (2 pcs.) \$420.00
Black fish ceviche tostada marinated snapper fillet with black habanero aguachile a touch of tequila, purple onios and cucumbers

HAMBURGUERS / SANDWICHES

TRADITIONAL BURGER \$320.00
Prime burger, cheddar cheese, lettuce, onion, pickles, and tomato

KING´S BURGER \$550.00
Two 8 Oz pieces of angus beef, lettuce, tomato and cheddar cheese

VEGETARIAN BURGER \$460.00
4 Oz vegetarian burger, arugula, cherry tomato marmalade, scallions, onion and vegan cheese, served with french fries (not gluten free)

BLUE BURGER \$430.00
8 Oz Angus meat with blue cheese, mushroom, lettuce, tomato, onion, pickles, accompanied with french fries

BUFFALO BURGER \$340.00
Breaded chicken breast with pepper jack cheese gratin, lettuce, tomato and pickles, served with french fries and buffalo sauce

ROAST BEEF SANDWICH \$375.00
Roast beef, chili Jack cheese gratin, tomato marmalade, caramelized onion, mustard dressing and french fries

LECHON SANDWICH \$300.00
Traditional oven baked pork served with coleslaw and xnipec sauce

CLUB SANDWICH \$300.00
Traditional club sandwich served with french fries

HOT DOG NEW YORK STYLE \$300.00
Served with beef sausage

STEAKS

NEW YORK 350GR \$700.00
Served with baked potato and california mix

TOP SIRLOIN \$670.00
Served with baked potato and california mix

PASTAS AND PIZZAS

ALFREDO SPAGHETTI \$390.00
Spaghetti pasta in a creamy sauce with shrimp or chicken

PENNE RIGATE PASTA \$250.00
With meatballs and parmesan cheese

PEPPERONI PIZZA \$320.00

HAWAIIAN PIZZA \$320.00
With turkey ham and caramelized pineapple

VEGETARIAN PIZZA \$300.00
Zucchini, spinach, pepper, cherry tomato and mushrooms

SHRIMP PIZZA \$450.00
With fresh mozzarella cheese, tomato and basil

CHICKEN BBQ PIZZA \$280.00
Bacon, caramelized onion, pineapple and BBQ chicken

MAC AND CHEESE PIZZA \$350.00
With blue cheese and parmesan

DESSERT

APPLE STRUDEL \$160.00
Accompanied with vanilla ice cream

CARROT CAKE \$200.00

KEY LIME PIE \$150.00

CHOCOLATE VOLCANO \$220.00
Served with cookies ice cream

EAT WELL MENU

Our Chef has crafted these delicious dishes with your well-being in mind, giving you the freedom to choose when it comes to portion size, nutritional balance and quality of ingredients.

ARUGULA & QUINOA SALAD *gf*
Half \$125.00 | Full \$250.00
Combination of arugula and quinoa served with goat cheese

SALMON & CHERMOULA *gf*
Half \$225.00 | Full \$450.00
Salmon skewers on a bed of baby tomatoes, basil and chermoula

TOMATO & BURRATA *gf*
Half \$110.00 | Full \$220.00
Heirloom tomato served with balsamic and basil pesto

TZATZIKI & COUS COUS SALMON
Half \$240.00 | Full \$480.00
Fresh salmon grilled on quinoa salad, topped with tzatziki

BAKED CHICKEN WITH PEA PURE
Half \$160.00 | Full \$320.00
Chicken breast, olive oil, peas, russet potatoes salt and pepper

TOMATO CEVICHE WITH AVOCADO
Half \$120.00 | Full \$240.00
Tomato, avocado, cucumber, purple onion, lettuce, lemon juice, salt, olive oil, avocado puree, pepper

OUR SOURCING PROMISE

We actively seek out suppliers we trust, to source ethical, sustainable and organic ingredients wherever possible.

