

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 \$270.00

Ojos Verdes
Flor de caña cristalino, Midori, limón, jarabe de jengibre y menta, jugo de piña

Westin Mai tai
Flor de caña cristalino, jugo de piña, jarabe de moras, piña, limón, ginger ale

Spicy Margarita
Tequila 1800 blanco, cointreau, jugo de limón y jarabe de habanero casero

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

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

QUESADILLAS
Acompañadas de guacamole, salsa mexicana y crema ácida

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

NACHOS LAGUNAMAR
Totopos, frijoles y queso manchego acompañado con guacamole, salsa mexicana y crema ácida

Con arrachera	\$380.00
Con pollo	\$260.00
Con camarón	\$390.00

GUACAMOLE \$200.00
Con totopos y salsa mexicana

EMPANADAS YUCATECAS
Empanadas acompañadas con salsa verde, crema y salsa mexicana (3 pzs.)

Con camarón	\$290.00
Con pulpo	\$290.00
Con pescado	\$270.00

TOSTADA DE ATÚN MAYA (2 pzs.) \$300.00
Tortilla deshidratada en el horno de leña con mayonesa negra y atún fresco

DEDOS DE POLLO \$320.00
Servidos con papas a la francesa y salsa BBQ

DIP DE ATÚN Y MARLIN AHUMADO \$220.00
Combinación de atún y marlín ahumado con queso crema con un toque de picante y totopos

PAPAS A LA FRANCESA \$160.00

CRUDITES \$160.00
Pepino, zanahoria, jicama, apio y naranja dulce, acompañado con chile en polvo, chamoy y limón

TIRADITO DE ATÚN Y CALLO DE HACHA \$460.00
Atún y callo de hacha ennegrecido acompañado con salsa ponzu y totopos

PASTAS

FUSILLI A LA CARBONA \$390.00
Pasta fusilli en salsa cremosa con camarones

FARFALLE VEGETARIAN \$320.00
Pasta acompañada de salsa de tomate, cebolla, champiñón y queso vegano

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACAS \$290.00
Servida con frutos rojos y frutos secos acompañada con vinagreta de arándanos

ULÁAK'' BAALAL \$350.00

Combinación de lechugas y chaya, tomate cherry, rábanos y ceviche de quinoa con camarones marinados en vinagreta de naranja agria coronado con aguacate y poro crujiente

ENSALADA VIENTO \$290.00
Combinación de lechuga larga y francesa con suprema de cítricos, queso de cabra empanizado y vinagreta de miel mostaza y balsámico

CEVICHES

CEVICHE MIXTO YUCATECO \$450.00
Callo, pulpo y camarón marinados en naranja agria, cebolla morada, pepino, cilantro, aceite de habanero y aguacate

CEVICHE PACIFICO \$350.00
Servido con camarón o pulpo, pepino, cebolla morada y emulsión de limón con cilantro

COCTEL ESTILO ACAPULCO \$450.00
De camarón o pulpo

CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL \$320.00

Filete de pescado fresco de la región cocido al limón

SOPAS

SOPA DE CAMARÓN ROJO \$320.00

SOPA DE PESCADO AL POBLANO \$290.00

TOSTADAS

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO (2 pzs.) \$290.00
Rebanadas de atún fresco marinado con salsa de soya y aceite de ajonjolí con rebanadas de aguacate

TOSTADA DE CALLO DE HACHA (2 pzs.) \$460.00
Servida con alioli de jalapeños y vinagreta de betabel

TOSTADA DE MACHACA DE MARLIN (2 pzs.) \$350.00

TACOS

TACOS ESTILO ENSENADA (3 pzs.)
Tradicionales tacos en tempura de cerveza obscura acompañados con salsa de tamarindo, picante y ensalada col

De camarón \$320.00
De pescado \$260.00

TACOS DE SIRLOIN (3 pzs.) \$240.00
Acompañados con cebollitas cambray, guacamole y salsa mexicana

TACOS DE PESCADO AL VAPOR (3 pzs.) \$350.00
Pescado fresco de la región cocido al vapor acompañado con aguacate, cebollitas cambray y pepino

WRAPS

WRAP CESAR \$320.00
WRAP BLT \$300.00
WRAP BÚFALO \$290.00

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA CLÁSICA \$320.00

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$460.00
Servida con lentejas, hummus, pan vegetariano, lechuga, tomate, pepinillos y queso vegano

SABANA DE POLLO \$220.00
Pechuga de pollo a la plancha acompañada de cebolla cambray a la parrilla y nopales

ATÚN A LA PARRILLA \$460.00
Sellado a la parrilla acompañado de papas, mermelada de tomates y verduras asadas

FILETE DE PESCADO AL GUSTO \$520.00

CAMARONES AL TIKIN XIC \$600.00
Acompañados con arroz y ensalada de piña

RIB EYE 350 GR \$950.00
Acompañado con papa gratin y ensalada mixta

MY SÁNDWICH \$420.00
Tiras de arrachera, guacamole y lechuga acompañado de papas a la francesa

PIZZAS

Escoger entre masa italiana fresca o masa delgada

PIZZA PEPPERONI \$320.00
Masa fresca de pizza hecha en nuestro horno de piedra

PIZZA HAWAIANA \$320.00
Tradicional pizza con piña caramelizada y jamón de pavo

PIZZA ITALIANA \$390.00
Combinación de carnes frías con pimientos y aceitunas negras

PIZZA VEGETARIANA \$300.00
Con calabacitas, cebolla morada, champiñones, jitomate, espinaca, aceitunas negras y queso vegano

PIZZA DE PULPO \$460.00
Servida con pulpo, cebolla morada, aceite habanero, queso parmesano y espárragos

PIZZA DE CAMARÓN \$450.00
Con pimientos, palmitos y cebolla morada

PIZZA MAYA \$450.00
Cochinita pibil, cebolla morada caramelizada y aceite de chile habanero

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE \$200.00
Con jalea de frutos rojos

STRUDEL DE PIÑA \$160.00
Con salsa de coco

PIE DE QUESO \$200.00
Con crema de maní y espejo de fresa

HELADOS CASEROS \$160.00
Chocolate, vainilla o fresa

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 QUINOA *gf*
Media \$125.00 | Entera \$250.00

Combinación de arúgula y quinoa con queso de cabra

CEVICHE DE TOMATE Y AGUACATE
Media \$120.00 | Entera \$240.00

Tomate, aguacate, pepino, cebolla morada, lechuga, jugo de limón, sal, aceite de oliva, puré de aguacate y pimienta

BARRA DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y CHOCOLATE

Media \$80.00 | Entera \$120.00
Para empezar el día con energía. Barra de chocolate y cacahuates con de rebanas de plátano

TOSTADA DE QUINOA Y HUMMUS
Media \$95.00 | Entera \$190.00

Tostada deshidratada, quinoa orgánica, hummus, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, jugo de limón, sal, orgánico cilantro de aceite de oliva

ENSALADA THAI *gf*
Media \$120.00 | Entera \$240.00
Tradicional ensalada Thai con pollo y camarones

TACOS VEGANOS *gf*

Media \$110.00 | Entera \$220.00
Desayuno muy mexicano y saludable. Tacos con queso tofu y frijoles negros con una salsa de molcajete

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 \$270.00

Ojos Verdes
Rum Flor de caña cristalino, Midori, lime, ginger-mint syrup, pineapple juice

Westin Mai tai
Rum Flor de caña cristalino, pineapple juice, blue berry syrup, pineapple, lime, ginger ale

Spicy Margarita
Silver 1800 tequila, cointreau, lime juice and homemade habanero syrup

WINES	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

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

QUESADILLAS
Served with guacamole and sour cream

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

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

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

GUACAMOLE \$200.00
Served with mexican sauce and chips

YUCATAN STYLE EMPANADA
Fried empanadas served with green sauce, cream and mexican sauce (3 pcs.)

Shrimp	\$290.00
Octopus	\$290.00
Fish	\$270.00

MAYAN TUNA TOSTADA (2 pcs.) \$300.00
Baked tortilla chips with black mayonnaise and fresh tuna

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

SMOKED MARLIN AND TUNA DIP \$220.00
Combination of tuna and smoked marlin, cream cheese with a touch of spiciness, served with chips

FRENCH FRIES \$160.00

CRUDITES \$160.00
Cucumber, carrot, jicama, celery and orange, served with champy sauce, limes and sweet chili powder

TUNA AND SCALLOPS TIRADITO \$460.00
Blackened tuna and scallops, served with ponzu sauce and tortilla chips

PASTA FUSILLI A LA CARBONARA \$390.00
Creamy fusilli pasta with shrimp

VEGETARIAN FARFALLE \$320.00
Pasta served with tomato sauce, onions and vegan cheese

SALADS SPINACH \$290.00
With berries, nuts, blue cheese and cranberry vinaigrette

ULÁAK'' BAALAL \$350.00
Lettuce mixed with chaya, cherry tomatoe, radish and quinoa ceviche with shrimp marinated in sour orange vinaigrette topped with avocado and crispy leek

VIENTO SALAD \$290.00
Mix of romaine and french lettuce with citric supreme, breaded goat cheese, honey mustard and balsamic vinaigrette

CEVICHE YUCATAN MIXED CEVICHE \$450.00
Scallop, octopus, shrimp marinated in sour orange, served with purple onion, cucumber, coriander, habanero oil and avocado

TRADITIONAL FISH CEVICHE \$320.00
Fresh fish fillet from the region cooked in lime juice

PACIFIC CEVICHE \$350.00
Shrimp or octopus, cucumber, purple onion, lime and coriander emulsion

ACAPULCO STYLE COCKTAIL \$450.00
Shrimp or octopus

SOUPS RED SHRIMP SOUP \$320.00
POBLANO CHILI FISH SOUP \$290.00

TOSTADAS TUNA FISH TOSTADAS (2 pcs.) \$290.00
Fresh tuna fish slices marinated with soy sauce and sesame oil with avocado slices

SCALLOP TOSTADA (2 pcs.) \$460.00
With jalapeño oil and beetroot vinaigrette

MARLIN TOSTADA (2 pcs.) \$350.00

TACOS TACOS ENSENADA STYLE (3 pcs.)
Traditional beer tempura tacos served coleslaw and tamarind spicy sauce

Fish	\$260.00
Shrimp	\$320.00

SIRLOIN TACOS (3 pcs.) \$240.00
Served with chambray onions, guacamole and mexican sauce

STEAMED FISH TACOS (3 pcs.) \$350.00
Fresh steamed fish from the region, served with avocado, chambray, onions and cucumber

WRAPS WRAP CESAR \$320.00
WRAP BLT \$300.00
WRAP BÚFALO \$290.00

MAIN COURSE CLASSIC BURGER \$320.00
VEGETARIAN BURGER \$460.00
Lentils burger, hummus, vegetarian bread, lettuce, tomato, pickles and vegan cheese

GRILLED CHICKEN \$220.00
Grilled chicken breast served with grilled chambray onions and cactus

GRILLED TUNA \$460.00
Grilled sealed tuna, served with potatoes wedges, tomato marmalade and roasted vegetables

FISH FILLET \$520.00
Cooked to your liking

TIKIN XIC SHRIMPS \$600.00
Served with rice and pineapple salad

RIB EYE 35OGR \$950.00
Served with potato gratin and mixed salad

MY SÁNDWICH \$420.00
Flank steak trips, guacamole and lettuce, accompanied with fries

PIZZAS
Choose fresh italian dough or slim dough
PEPPERONI PIZZA \$320.00
Fresh pizza dough baked in our brick oven
HAWAIIAN PIZZA \$320.00
With caramelized pineapple and turkey ham

ITALIAN PIZZA \$390.00
Cold cuts with sweet peppers and black olives

VEGETARIAN PIZZA \$300.00
Zucchini, purple onion, mushrooms, tomatoes, spinach, black olives and vegan cheese

CAPRICHOSA PIZZA \$360.00
Bacon, caramelized onion and spinach

OCTOPUS PIZZA \$460.00
Octopus, purple onion, habanero oil, parmesan cheese and asparagus

SHRIMP PIZZA \$450.00
With sweet peppers, palm hearts and purple onion

MAYAN PIZZA \$450.00
Cochinita pibil, purple onion caramelized and habanero chili oil

DESSERT CHOCOLATE CAKE \$200.00
With berry jelly

PINEAPPLE STRUDEL \$160.00
With coconut sauce

CHEESECAKE \$200.00
With peanut butter and strawberry sauce

HOMEMADE ICE CREAM \$160.00
Chocolate, vanilla and strawberry

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 accompanied by goat cheese

QUINOA & HUMMUS TOSTADA
Half \$95.00 | Full \$190.00
Deydrated toast, organic quinoa, hummus, cherry tomato, purple onion, avocado, lemon juice, salt, organic coriander olive oil

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

THAI SALAD
Half \$120.00 | Full \$240.00
Traditional thai salad of chicken and shrimp

CHOCOLATE & PEANUT BUTTER BAR
Half \$80.00 | Full \$120.00
Bar of chocolate and peanuts accompanied with banana slices

VEGAN BREAKFAST TACOS
Half \$110.00 | Full \$220.00
Mexican breakfast and healthy. Tacos with cheese tofu and black beans accompanied with a molcajete sauce

OUR SOURCING PROMISE

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

