



Menú  
Servicio a la Habitación

RESORT **AVA** CANCUN

# Desayunos

Servido de 4:00 a.m. a 11:00 a.m.

## JUGOS NATURALES

Jugo de naranja · Jugo de toronja · Jugo verde

## SMOOTHIES

FRUITY | Fresa, plátano y naranja.  

BERRY | Fresa, moras, plátano, avena activada, maca, canela y chia.  

ENERGÍA | Amaranto, plátano, maracuyá y leche de avena.  

REGIONAL | Cacao, plátano, peanut butter, linaza, especias, y agua de coco. 

## SELECCIÓN DE CEREALES Y LECHE

Entera · Descremada · Soya · Almendra · Leche de avena

## YOGURT GRIEGO

Capas de manzanas recién cortadas, cubierto con azúcar moreno, granola crujiente y canela.

## PLATO DE FRUTAS

Fruta de temporada con agua de menta y agave.

## CANASTA DE LA PANADERÍA

A ELECCIÓN DE 3

Croissant · Orejas · Danish · Muffin · Conchas del día · Chocolatin.

## CONTINENTAL

Elección de jugo de naranja, toronja o verde.

Elección de café americano o espresso.

Canasta de pan.

## AMERICANO

Dos huevos a elección, hash brown casero, tocino o salchicha de desayuno, canasta de pan.

## HOTCAKES · WAFFLE

OPCIÓN INTEGRAL

Mantequilla, mermelada casera de frutos rojos, crema batida, miel y jarabe de maple.

## TOSTADAS FRANCESAS

Clásico con azúcar y canela, o crema de cacahuate y mermelada de frutos rojos.

## HUEVOS MOTULEÑO

Dos huevos a elección, tortilla de maíz, salsa de jitomate asado picante, frijoles negros refritos, queso fresco y plátanos fritos.

## CHILAQUILES

Elección de Salsa verde o roja, 2 huevos al gusto, queso cotija, crema agria, cebolla y cilantro.

EXTRAS: Tocino · Salchicha · Jamón de pavo · Huevo · Frijoles Refritos · Hash Brown



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN



VEGETARIAN

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

# ESPECIALES DE DESAYUNO AVA

## CHAYA OMELETTE

OPCIÓN DE CLARAS

Omelette de chaya y queso, papas confitadas con hierbas y tomate rostizado.

## HUEVOS EN CAZUELA

Servidos en cazuela, tomate, avocado, chorizo de Temozón y ensalada criolla.

## TOSTADA DE AGUACATE VEGANA

Pan de masa madre, pesto de epazote y perejil, tofu, almendra y hierbas quelites.

## AVENA VEGANA

Canela en polvo, azúcar morena, pasas, miel de abejas y berries.

## BAGEL DE SALMÓN

Bagel tostado, queso crema, cebolla, alcaparras, pepino, huevo y tomate.

## REVUELTO DE TOFU VEGANO

Tofu revuelto con pimientos, espinacas y champiñones, servido con un acompañamiento de papas de desayuno.

## BURRITO DE DESAYUNO VEGANO

Burrito relleno de frijoles negros, aguacate, salsa mexicana y tofu, envuelto en una tortilla integral caliente..

# MENÚ DESAYUNO INFANTIL

## SELECCIÓN DE CEREALES Y LECHE

Entera · Descremada · Almendra · Almendra

## YOGURT NATURAL Y GRANOLA

## PLATO DE FRUTA TROPICAL

## COMPLETO

Huevo al gusto, fruta de temporada y vaso de leche o jugo.

## BURRITO DE DESAYUNO

OPCIÓN DE CLARA DE HUEVO

Huevo con salchicha de pollo servido con guacamole y frijoles.

## AVENA CALIENTE

Escoja leche o agua para su cocción, azúcar morena, pasas y canela.

## SÁNDWICH DE MERMELADA Y CREMA

Crema de maní o semillas, mermelada de fresa, piña rostizada o papaya.

## HOT CAKES

Mantequilla, mermelada casera de, frutos rojos, crema batida miel y jarabe de maple.



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN



VEGETARIAN

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

# Almuerzo y Cena

Servido de 12:00 p.m. a 11:30 p.m.

## ENTRADAS

### NACHOS CLÁSICOS

Totopos hechos en casa, frijoles negros molidos, crema agria, salsa de queso y "pico de gallo".

### PAPAS A LA FRANCESA

Papas fritas con sazón de elote, sal, tajín, crumble de queso seco y mayonesa vegana de chipotle.

### ALITAS DE POLLO

Apio, zanahoria, seleccione aderezo ranch, queso azul, salsa BBQ o picante.

### CRUDITÉS

Jícama, pepino, mango, zanahoria, con polvo de pepita y sal de mar, aderezo ranch, blue cheese o aderezo de recado negro.

### GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

Totopos, salsa mexicana y salsa de tomate rostizada.

### HUMMUS DE SIKIL PAK

Puré de garbanzos, limón, semilla de calabaza, cebolla, tomates y pan pita.

### CEVICHE VEGANO

Garbanzos, frijoles negros, cebolla, tomate, pepino, salsa verde y maíz tostado.

### CEVICHE SINALOA

Salsa Mazateca, camarón cocido, pulpo, limón, cilantro y chile Chiltepín.

## ENSALADAS

### ENSALADA CESAR

Lechuga romana, crouton de focaccia, crocante de parmesano y clásico aderezo caesar.

### MEZCLA DE HOJAS ORGÁNICAS

Hojas orgánicas, queso feta, chiles pimientos asados, aceituna Kalamata y aderezo balsámico.

### ENSALADA GRIEGA

Tomates, pepino, cebolla, chiles pimienta, aderezo cítrico, queso feta y crutones de pita.



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN



VEGETARIAN

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

## SOPA

### SOPA DEL DÍA

## SANDWICHES

Todos los sándwiches se sirven con papas a la francesa, papa gajo o ensalada verde de la casa.

### HAMBURGUESA DE RES

Lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos, pan brioche y queso cheddar.

### HAMBURGUESA DE QUINOA Y LENTEJAS

Hummus, pimientos rostizados, aguacate y pan de centeno.

### SANDWICH CLUB

Queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillos, pechuga de pavo, jamón, tocino, mayonesa y pan de brioche.

### COCHINITA

Tradicional cerdo marinado en salsa de naranja agria y especial, cocido a fuego lento en pan artesanal con cebollas curtidas y picadillo de chile habanero.

## PLATOS FUERTES

### PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA

Pesca local del día marinada con recado rojo local, vegetales tiernos salteados y puré rústico de papa.

### POWER BOWL DE ATÚN

Atún sellado con especias, arroz al vapor, zanahoria, chicharos, tajín- togarashi y salsa mazatleca negra.

### ARRACHERA

Asado de arrachera, puré de papa y salsa de chile morita.

### LASAÑA

Lasaña tradicional con ragú a la boloñesa, bechamel, queso mozzarella y queso parmesano.

### POLLO ROSTIZADO

Pechuga de pollo rostizada, arroz primavera, ensalada de verduras aderezadas con vinagreta crítica de agave y reducción de su jugo.

### CUSCÚS DEL HUERTO

Cuscús con especias, verduras rostizadas, garbanzos, tomates cherry y ensalada de arugula.

### TACOS DE BARBACOA

Yaca hidratada con barbacoa jaliscoña, quelites cebolla en curtido y salsa de aguacate.

### PESCADILLAS

Tortilla de pesca del día, ennegrecido, Alioli de habanero, repollo y crema de aguacate.

### CAMARÓN CARIBE

Camarón con costra de chile seco, bisquet de ajo asado y cítricos, puré de camote con piloncillo, coco rallado.



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN



VEGETARIAN

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

## PASTA

Variedad de pastas.

### AL GUSTO

Escoge tu salsa: Salsa pesto, salsa parmesano cremoso o salsa de tomate.

Agrega a tu pasta: Pollo asado o camarones.

### PASTA A LA BOLOÑESA

Rigatoni con salsa de tomate, salchicha italiana y acelga.

## PIZZA NAPOLITANA

### PEPPERONI

Con salsa de tomate y queso mozzarella.

### MARGARITA

Con tomate fresco, mozzarella y hojas de albahaca.

### SEASONAL VEGETABLES

Variedad de vegetales frescos según la temporada.

## MENÚ INFANTIL

### MEZCLA DE HOJAS

Lechugas orgánicas verdes, frutos rojos, amaranto y vinagreta de mandarina.

### TENDERS DE POLLO 3 PIEZAS

Papas a la francesa, aderezo de bbq y ranch.

### QUESADILLAS

Quesadillas con queso asadero.

### PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA

Puré de papa y vegetales mixtos.

### POLLO A LA PARRILLA

Pechuga de pollo y puré de papas.

### MACARRONES CON QUESO

Macarrones con salsa de queso crumble de queso parmesano.

### MINI HAMBURGUESA

Queso cheddar, tomate, lechuga y papas a la francesa.

### PIZZA INFANTIL

Peperoni, queso o hawaiana.

### PASTA

OPCIÓN DE PASTA SIN GLUTEN

A elección de spaghetti o penne rigate.

A elección salsa alfredo, salsa de tomate o boloñesa.



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN



VEGETARIAN

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

# Para Madrugadores

Servido desde las 11:00 p.m. a 6:00 a.m.

## ENTRADAS

### NACHOS CLÁSICOS

Totopos hechos en casa, crema agria, salsa de queso y pico de gallo.

### CHICKEN WINGS

Apio, zanahoria, seleccione aderezo ranch, queso azul, salsa BBQ o picante.

### TOTOPOS Y PICO DE GALLO

Tortilla chips hechos en casa y pico de gallo.

### ENSALADA CESAR

Lechuga romana, crouton de focaccia con anchoas, crocante de parmesano y clásico aderezo caesar.

### ENSALADA MOZZARELLA

Mezcla de tomates, mozzarella fresca, tradicional pesto, albahaca y glaseado de balsámico.

### SOPA DE TOMATE

Albahaca y crema agria.

## PLATOS FUERTES

### HAMBURGUESA CLÁSICA

Pan Brioche, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y queso cheddar.

### SANDWICH CLUB

Queso americano, tomate, lechuga, pepinillos, pechuga de pavo, tocino, mayonesa y pan de caja.

### HAMBURGUESA DE QUINOA

Hummus, pimientos rostizados, aguacate, pan brioche.

## PASTA

Variedad de pasta y pasta sin gluten.

### AL GUSTO

Elección de salsa: Pesto, parmesano cremoso o salsa de tomate.

Agrega a tu pasta: Pollo asado o camarones.



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN



VEGETARIAN

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

## POSTRES

### PASTEL DE ZANAHORIA

Pastel vegano de zanahoria con frosting de vainilla.

### PAPANTLA VAINILLA CRÈME BRULEE

Crème brulee de vainilla de Papantla con brulee de piloncillo.

### PASTEL DE QUESO

Pastel de queso estilo New York con salsa de arándanos.

### CHURROS

Salsa de chocolate y caramelo.

### PASTEL DE RED VELVET Y CHOCOLATE

Pastel de chocolate, cocoa artesanal, ganache de chocolate semi amargo, queso crema de vainilla.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume.

Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

 LÁCTEOS  HUEVO  PUERCO  NUECES  CACAHUATES  PESCADO  MOSTAZA

 APIO  SEMILLAS  SULFITOS  SOYA  PICANTE  MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

 SIN GLUTEN  VEGANO  VEGETARIANO  SIN AZÚCAR

