

MESA DEL SOL

DESAYUNO INCLUIDO | BREAKFAST INCLUDED

OPCIÓN 1

Yogurt y fruta de temporada. Yogurt & seasonal fruit
Café o té. Coffee or tea
Jugo. Juice

OPCIÓN 2

Huevos al gusto. Revueltos, a la mexicana, con jamón o rancheros
Eggs to taste. Scrambled, mexican style, with jam or rancheros
Café o té. Coffee or tea
Jugo. Juice

\$300

(En cortesía para huéspedes / courtesy for guests)

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Yogurt, granola y miel.
Yogurt, muesli and honey

\$190

PLATO DE YOGURT Y GRANOLA

Yogurt, granola y frutos rojos.
Yogurt, muesli and red fruits.

\$210

HOT CAKES *pancakes*

\$210

TOSTADA DE AGUACATE *Avocado toast*

\$255

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

proteína a elegir: **tasajo, chorizo de camarón o huitlacoche**
Green or red chilaquiles. protein to choose: **steak, shrimp**
chorizo or huitlacoche

\$255

OMELETTE OAXAQUEÑO

Huitlacoche con ensalada verde.
Oaxacan omelette. Huitlacoche and green salad

\$230

EMPANADAS FRITAS

Rellenas de plátano macho, camote morado, queso, salsa Lao Man Ga, crema de rancho.
Fried empanadas filled with plantain, purple sweet potato, cheese, Lao Man Ga sauce, and ranch sour cream

\$180

TAMAL DE FRIJOL Y TASAJO

Masa de maíz y frijol cocida en hoja de plátano, salsa de frijol con chile costeño y tasajo
Corn and bean dough steamed in banana leaf, served with black bean sauce, costeño chili, and beef

\$150

DEL COMAL

TETELA (1 PZ)

Frijol, Hoja Santa y Mole Negro
Beans, Hoja Santa and Black Mole

\$120

TETELA DE SUADERO (1 PZ)

Suadero, frijol, hoja santa, mole negro
Beef brisket, beans, hoja santa and black mole

\$160

TETELA DE HUITLACOCHES (1 PZ)

Huitlacoche, frijol, hoja santa, mole negro
Huitlacoche, beans, hoja santa and black mole

\$160

EMPANADA

\$95

A elegir:

Mole amarillo con pollo
Quesillo y flor de calabaza
Huitlacoche

To choose:

Mole amarillo and chicken,
Oaxacan cheese y pumpkin flower
Huitlacoche

JUGOS

DEL DÍA *Juice of the day* **\$60**

DE NARANJA *Orange juice* **\$100**

MIXTO *Mixed juice* **\$100**

VERDE *Green juice* **\$120**

DE PIÑA *Pineapple juice* **\$120**

SMOOTHIES

FRUTOS ROJOS *Red fruits* **\$60**

AVENA, AMARANTO Y FRESA **\$100** *Oats, amaranth and strawberry*

CHÍA, YOGURT Y MANGO **\$100** *Chia seeds, yogurt and mango*

GRANOLA Y FRESA **\$120** *Muesli and strawberry*

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA del 16%.
Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

Por favor informe a su mesero cualquier alergia o restricción alimentaria.
Please inform your server of any allergies or dietary restrictions.

Para preservar la experiencia gastronómica, no ofrecemos cambios ni sustituciones en el menú.
To preserve the dining experience, we do not offer changes or substitutions to the menu.



VEGETARIANO

VEGANO

PICANTE

GLUTEN FREE

MARISCOS

MESA DEL SOL

ENTRADAS

CRUDO DE ATÚN \$380

Atún fresco, salsa Hoisin de tamarindo costeño, aguacate, cilantro criollo.

Fresh tuna, coastal tamarind hoisin sauce, avocado, coriander.

AGUACHILE VERDE \$320

Elige tu proteína: **atún, camarón, callo de almeja o palmito** (100 g). Con salsa verde, pepino, cebolla morada, aceite de oliva, cilantro criollo.

Choice of protein: tuna, shrimp, clam scallops or palmito (100 g). With green sauce, cucumber, red onion, olive oil, coriander.

GORDITA DE PULPO Y TOCINO \$300

Masa de maíz, adobo de chile ancho y miso negro, aguacate, cebolla curtida y queso fresco.

Corn dough, ancho chili & black miso adobo, avocado, pickled onion, fresh cheese.

TÁRTAR DE RES \$235

Res picada a mano, mostaza antigua, Lao Man Ga, limón amarillo, pamesano, cebolla morada, cilantro.

Hand-chopped beef, whole-grain mustard, Lao Man Ga, yellow lemon, parmesan, red onion, coriander.

CEVICHE PORTEÑO \$200

Pescado del día curado, cebolla morada, pepino fresco, sal de Chacahua, leche de tigre y piña.

Avocado, tomato, onion, coriander, lime, Chacahua salt. Served with corn chips.

GUACAMOLE \$230

Aguacate, jitomate, cebolla, cilantro, limón y sal de Chacahua. Con totopos de maíz.

Avocado, tomato, onion, coriander, lime, Chacahua salt. Served with corn chips.

HUMMUS \$200

Puré de garbanzo con comino, ajonjolí, limón y sal. Acompañado de totopos de maíz.

Chickpea purée with cumin, sesame oil, lime & salt. Served with corn chips.

PAPAS FRITAS potato fries \$210

ENSALADAS

ENSALADA VERDE \$200

Con pollo frito o tataki de atún (120 g). Mezcla de lechugas, jitomates cherry, cebolla morada, ajonjolí, aguacate.

Choice of fried chicken or tuna tataki (120 g). Mixed lettuces, cherry tomatoes, red onion, sesame, avocado.

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA YUMA \$380

Pan de la casa, carne de res, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, queso asadero. Con papas y rajas de chile.

House-made bread, beef meat, caramelized onion, lettuce, tomato, asadero cheese. Served with potatoes and jalapeños

LOS TACOS (3 PZS) \$295

Tortilla de maíz, proteína a elegir: **Birria de cordero, Suadero y Chorizo de camarón, Camarón (estilo Baja), Pescado (estilo Baja)**

Corn tortilla, protein to choose: Birria Lamb, Beef Brisket and Shrip Sausage, Shrimp (Baja Style), Fish (Baja Style)

PICADITA DE CARNITAS \$210

Masa de maíz, carnitas estofadas en manteca de cacao, frijoles, puré de aguacate, crema de rancho, queso fresco

Corn dough, pork carnitas braised in cacao fat, black beans, avocado purée, sour cream, fresh cheese.

TORTA DE LENGUA GLASEADA \$360

Pan hecho en casa, frijoles, lengua glaseada con miel y chile costeño, aguacate, tomate, quelitess.

House-made bread, black beans, glazed tongue with honey coastal chili, avocado, tomato and quelites

ESQUITES \$195

Maíz blanco, epazote, mayonesa de chile costeño, brisket estofado, queso fresco, salsa macha.

White corn, epazote, coastal chili mayo, braised brisket, fresh cheese, salsa macha.

SÁNDWICH DE PESCADO FRITO \$220

Bollo hecho en casa, pesca del día empanizada en panko, salsa de alcaparras, jitomate riñón.

House-made bun, catch of the day breaded in panko, caper sauce, heirloom tomato.

YUMA BOWL \$210

Brócoli, camote morado, arroz blanco, lentejas, quinoa, papa cambray, zanahoria, coliflor y aguacate. **Con pollo o atún.**

Broccoli, purple sweet potato, white rice, lentils, quinoa, baby potatoes, carrot, cauliflower & avocado. With chicken or tuna.

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA del 16%.
Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

Por favor informe a su mesero cualquier alergia o restricción alimentaria.
Please inform your server of any allergies or dietary restrictions.

Para preservar la experiencia gastronómica, no ofrecemos cambios ni sustituciones en el menú.
To preserve the dining experience, we do not offer changes or substitutions to the menu.



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE



GLUTEN FREE



MARISCOS

MESA DEL

SOL

ENTRADAS

CRUDO DE ATÚN

\$380

Atún fresco, salsa Hoisin de tamarindo costeño, aguacate, cilantro criollo.

Fresh tuna, coastal tamarind hoisin sauce, avocado, coriander.

HUMMUS

\$200

Puré de garbanzo con comino, ajonjolí, limón y sal. Acompañado de totopos de maíz.

Chickpea purée with cumin, sesame oil, lime & salt. Served with corn chips.

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE

\$380

Queso de cabra con miel, mix de tomates de la zona, mix de hojas del huerto

Goat cheese with honey, local tomato mix, garden greens

QUINOA & FRUTAS

\$270

Lechuga, ciruela, guayaba, tomate cherry, pera y aguacate

Lettuce, local plum, guava, cherry tomato, pear and avocado

DEL COMAL

TLAYUDAS

\$265

Tortilla de maíz grande con pasta de frijol, asiento (grasa de cerdo), col, quesillo, rábano

Large corn tortilla with bean paste, asiento (pork fat), cabbage, Oaxacan cheese, radish.

Proteína a elegir Protein to choose:

Tasajo // Oaxacan-style beef 

Chorizo de camarón // Shrimp sausage

Pollo // Chicken

Vegetales // Vegetables

PLATOS FUERTES

PESCA DE HOY (750 GR)

\$835

Pescado local entero con chintextle casero, cebolla curtida, cilantro criollo; acompañado de arroz y ensalada verde

Local whole fish with homemade chintextle, pickled onion, coriander; served with rice and green salad

CAMARONES CHAMUSCADOS

\$600

Camarón costeño, salsa Nuoc Cham, vegetales a la parrilla; acompañado de arroz y tortillas de maíz

Local shrimp, Nuoc Cham sauce, grilled vegetables; served with rice and corn tortillas

SUADERO Y MOLE NEGRO

\$585

Pecho de res estofado en su jugo, mole negro oaxaqueño, vegetales al grill; acompañado de tortillas de maíz

House-made bread, beef meat, caramelized onion, lettuce, tomato, asadero cheese. Served with potatoes and jalapeños

PASTA DEL MAR

\$480

Fetuccini, salsa de tomate, tichindas de laguna, camarón, queso parmesano, albahaca

Fettuccine, tomato sauce, local mussels, shrimp, parmesan cheese, basil

GNOCCHI Y PESTO

\$385

Gnocchi de papa y camote morado, pesto de albahaca y epazote, salsa bechamel y queso parmesano con limón amarillo

Potato and purple sweet potato gnocchi, basil and epazote pesto, béchamel sauce, lemon, parmesan cheese

ENMOLADAS DE QUESO Y CHORIZO DE CAMARÓN (120 g)

\$380

Tortillas de maíz rellenas de quesillo, mole coloradito, chorizo de camarón, crema de rancho, queso fresco, cebolla morada

Corn tortillas filled with Oaxacan cheese, coloradito mole, shrimp sausage, cream, fresh cheese, red onion

LOS TACOS (3 PZS)

\$295

Tortilla de maíz, proteína a elegir: Birria de cordero, Suadero y Chorizo de camarón, Camarón (estilo Baja), Pescado (estilo Baja)

Corn tortilla, protein to choose: **Birria Lamb, Beef Brisket and Shrip Sausage, Shrimp (Baja Style), Fish (Baja Style)**

TAMAL DE FRIJOL Y TASAJO

\$150

Masa de maíz y frijol cocida en hoja de plátano, salsa de frijol y chile costeño, tasajo

Corn and bean dough cooked in banana leaf, bean sauce with coastal chili, beef tasajo

ROULETTE DE POLLO

\$485

Pierna y muslo de pollo cocinados a baja temperatura, mole negro de la casa, puré de plátano y ajonjolí.

Chicken leg and thigh slow-cooked at low temperature, house black mole, plantain purée, and sesame seeds.

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA del 16%.
Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

Por favor informe a su mesero cualquier alergia o restricción alimentaria.
Please inform your server of any allergies or dietary restrictions.

Para preservar la experiencia gastronómica, no ofrecemos cambios ni sustituciones en el menú.
To preserve the dining experience, we do not offer changes or substitutions to the menu.



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE



GLUTEN FREE



MARISCOS