



Menu Room Service

DESAYUNO / BREAKFAST

7:30 am - 11:30 am

Huevos | Eggs

Huevos al Gusto / Any Style Eggs _____ \$260

Con 2 ingredientes a elegir (vegetales, jamón, queso o espinaca).
Extra: Queso de cabra, tomate deshidratado, jamón serrano,
parmesano, salmón ahumado, alcaparras

*With 2 ingredients to choose (vegetables, ham, cheese or spinach).
Extra: Goat cheese, dehydrated tomato, Serrano ham, Parmesan
cheese, smoked salmon, capers*

*Todos los huevos están acompañados de aguacate, ensalada, hash brown
*All the eggs are served with avocado, salad, hash brown

Shakshuka Clasica / Classic Shakshuka _____ \$280

Pimientos, huevos, tomate, queso feta, pan pita
Peppers, eggs, tomato, feta cheese, pita bread

Shakshuka Verde / Green Shakshuka _____ \$280

Salsa verde, kale, queso panela, pan pita
Green sauce, kale, panela cheese, pita bread

Croque-madame _____ \$295

Pan de masa madre, huevo frito, jamón, salsa bechamel,
queso gruyere
Sourdough bread, fried egg, ham, bechamel sauce, Gruyere cheese

Sandwich de Huevo en Croissant / _____ \$270

Croissant Breakfast Sandwich
Omelette, queso manchego, aguacate, chorizo vegano
Omelette, Manchego cheese, avocado, vegan chorizo

Tostada Vegana / Veggie Toast _____ \$280

Hummus de paprika, champiñones, berenjena asada, tomates,
albahaca, reducción de balsámico / *Paprika hummus, mushrooms,
roasted eggplant, tomatoes, basil, balsamic reduction*

Tostada de Aguacate / Avocado Toast _____ \$290

Semilla de girasol, tomate cherry, rábano, queso cottage
Sun flower seeds, cherry tomato, radish, Cottage cheese

Waffle de Nutela Casera / Waffle Homemade Nutella _____ \$380

Mix de frutos rojos, plátano
Red fruit mix, banana

Everything Bagel _____ \$290

Bagel, salmón ahumado, alcaparras, limón, queso crema
Bagel, smoked salmon, capers, lime, cream cheese

Light Breakfast

Breakfast Bowl _____ \$325

Tomates cherries, champiñones, aguacate, quinoa, queso panela
asado, arúgula, huevos pochados
*Cherry tomatoes, mushrooms, quinoa, roasted Panela cheese, arugula,
poached eggs*

Açaí Bowl _____ \$325

Fresas, crema de coco, granola de cereza
Strawberries, coconut cream, cherry granola

Bowl de Chocolate con Açaí / Chocolate Acai Bowl _____ \$325

Plátano, dátiles, chips de chocolate, polen
Banana, dates, chocolate chips, pollen

Parfait de Chía con Leche de Coco _____ \$245

Chia Parfait with Coconut Milk
Granola de cereza, fruta de temporada, miel de abeja
Cherry granola, seasonal fruit, honey

Avena con Manzana y Canela / _____ \$235

Oatmeal with Apple & Cinnamon
Leche de coco, miel nueces, hemp
Coconut milk, honey, walnuts, hemp

Yogurt De Coco / Coconut Yoghurt _____ \$285

Fruta de temporada, hemp, granola de cereza y mantequilla de maní
Seasonal fruit, hemp, cherry granola, peanut butter

Plato con Fruta de Temporada / Large Seasonal Fruit Platter _____ \$260

Extras

Huevo / Egg _____ \$40 Salmón / Salmon _____ \$125
Tofu _____ \$90 Tocino / Bacon _____ \$90
Aguacate / Avocado _____ \$80

Los platillos elaborados con huevo, carne o pescados crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas.

Dishes made with eggs, meat, or fish raw or lightly cooked, are eaten at your own risk. Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.

NÓMADE

TULUM



Menu

ROOM SERVICE

Açaí Bowl _____ \$325

Fresas, crema de coco, granola de cereza
Strawberries, coconut cream, cherry granola

Guacamole _____ \$250

Bowl Vegano / Vegan Bowl _____ \$310

Quinoa, garbanzo picante, brocoli rostizado, camote,
kale, aderezo de tahini con hiervas
*Quinoa, spicy chickpeas, roasted broccoli, sweet potato,
kale, tahini herbs dressing*

Ensalada Nômade / Nômade Salad _____ \$270

Mix de lechuga, tomate, palmito, manzana, rabano,
aderezo de mostaza / *Lettuce mix, tomato, palm hearts,
apple, radish, mustard dressing*

Agregar / Add:

Pollo / *Chicken* _____ \$110

Camarón / *Shrimp* _____ \$130

Arrachera / *Flant Steak* _____ \$140

Tofu _____ \$140

Quesadillas con guacamole y pico de gallo _____ \$220

Sopa de Tomate con Sandwich de Queso / _____ \$280

Tomato Soup and Grilled Cheese

Pizza Turca / Turkish Pizza

Carne / Meat _____ \$330

Arrachera, pimientos verdes, queso, salsa de tomate /
Arrachera, green peppers, queso, tomato sauce

Vegetariano / Vegetarian _____ \$270

Champiñones, pimientos, queso, salsa de tomate /
Mushrooms, peppers, cheese, tomato sauce

Hamburguesa de Res / Beef Burger _____ \$375

Papas a la francesa, mayonesa, lechuga
tomate, queso manchego / *French fries, mayonnaise,
lettuce, tomato, manchego cheese*

Tacos de Arrachera / Flank Steak Tacos _____ \$285

Puré de aguacate, limón, salsa verde
Avocado pureé, lime, green sauce

Tacos de Camarón / Shrimp Tacos _____ \$295

Plato con Fruta de Temporada _____ \$260

Large Seasonal Fruit Platter

Brownie de Chocolate / Chocolate Brownie _____ \$240

Salsa de vainilla, frutos rojos
Vanilla sauce, berries

NÔMADE

TULUM