



- FRUIT -  
- FRUTA -

Gingered Grapefruit Segments with Honey  
*Supremas de Toronja con Miel*

El Arco Smoothie  
Yogurt, berries, apple juice, banana, honey  
*Smoothie El Arco*  
*Yogurt, bayas, jugo de manzana, plátano, miel de abeja*

Tropical Fruit Plate  
Papaya, watermelon, pineapple, cantaloupe, granola, coconut  
*Plato de Frutas Tropicales*  
*Papaya, sandía, piña, melón, granola, coco*

Tropical Fruit Plate with Yogurt or Cottage Cheese  
*Plato de Frutas Tropicales con Queso Cottage*

- CEREAL -

Bircher Muesli  
Oats, apple juice, pecans, carrots, raisins, honey, milk  
*Avena, jugo de manzana, nuez, zanahoria, pasas, miel, leche*

Assorted Cereals or Granola  
*Cereales Surtidos o Granola*

Granola with Yogurt  
Plain, strawberry or peach  
*Granola con Yogurt*  
*Natural, fresa o durazno*

- TREATS -  
- DELICIAS -

Stuffed Crepes  
Berries, cottage cheese,  
banana or Nutella  
*Crepas Rellenas*  
*Bayas, queso cottage, plátano o*  
*Nutella*

Ham & Cheese Croissant  
*Cuerno con Jamón y Queso*

- COFFEE & TEA -  
- CAFÉ Y TÉ -

Café Americano

Espresso

Cappuccino

Café Mocha

Selection of Tea  
*Selección de Tés*



## Breakfast Buffet on the Terrace

Seasonal fruits, yogurt, granola, cereals,  
freshly squeezed fruit juice,  
homemade pastries and breads, regional  
specialties, omelet station,  
savory side dishes, beans, and more...!

*Desayuno Buffet en la Terraza*  
*Fruta de la temporada, yogurt, granola,*  
*cereales, jugos recién exprimidos, pan*  
*de la casa, especialidades regionales,*  
*guarniciones, estación de omelet, frijoles, y*  
*más...!*

## French Toast or Pancakes

*Pan Francés o Hot Cakes*

### Continental Breakfast

Coffee, orange juice, sweet rolls or toast  
*Desayuno Continental*  
*Café, jugo de naranja, pan dulce o pan*  
*tostado*

### American Breakfast

Coffee or orange juice, two eggs any style,  
choice of bacon or sausage  
*Desayuno Americano*  
*Café o jugo de naranja, dos huevos al gusto,*  
*tocino o salchicha a elegir*

- EGGS -  
- HUEVOS -

### Omelet of Your Choice

Mushrooms, peppers, chives, potato, ham  
or cheese  
*Omelet al Gusto*  
*Champiñones, pimientos, cebollín, papa,*  
*jamón o queso*

### Egg White Omelet

Asparagus, local panela cheese, tomato,  
onion, cilantro  
*Omelet de Clara de Huevo*  
*Espárragos, panela, tomate,*  
*cebolla, cilantro*

### Eggs Benedict

Poached eggs, English muffin, Canadian  
bacon, Hollandaise sauce; hash-browned  
potatoes  
*Huevos Benedictinos*  
*Huevo pochado, muffin Ingles, tocino*  
*Canadiense, salsa Holandesa;*  
*papa hash Brown*

### Ranchero Eggs

Mild tomato sauce, tortilla, beans,  
local panela cheese, chorizo  
*Huevos Rancheros*  
*Salsa roja, tortilla, frijoles,*  
*queso panela, chorizo*

- SPECIALTIES -  
- ESPECIALIDADES -

### Smoked Salmon Bagel

Cream cheese, red onion, capers  
*Bagel de Salmón*  
*Queso crema, cebolla morada, alcaparras*

### Chicken Chilaquiles

Crisp tortilla pieces, green or red sauce,  
cheese,  
cilantro, onion and sour cream, two eggs  
*Chilaquiles de Pollo*  
*Verdes o rojos, queso, cilantro, cebolla,*  
*crema, dos huevos*

### Machaca Tacos

Dried shredded beef, tomato, onion,  
jalapeños,  
beans, guacamole, corn or flour tortillas  
*Tacos de Machaca*  
*Tomate, cebolla, chile, frijoles, guacamole,*  
*tortillas de maíz o harina*

### Popeye Burrito

Flour tortilla, baby spinach, eggs,  
bacon, cheese  
*Burrito Popeye*  
*Tortilla de harina, espinacas baby, huevo,*  
*tocino, queso*

### Mar de Cortez Burrito

Flour tortilla, shrimp, eggs, cheese,  
beans, tomato sauce  
*Mar de Cortez Burrito*  
*Tortilla de harina, camarón, huevo, queso,*  
*frijoles, salsa de tomate*



- FIRST COURSES -  
- ENTRADAS -

**Cold Shredded Beef Tostadas**

Red onion, oregano, tomato, avocado, sour cream  
*Tostadas de Salpicón de Res*  
*Cebolla morada, orégano, tomate, aguacate, crema*

**Barbacoa Beef Sopes**

Corn masa, refried beans, avocado, sour cream  
*Sopes de Barbacoa de Res*  
*Masa fresca, frijoles refritos, aguacate, crema*

**Guadalajara-Style Pork Torta**

Crispy roll, guajillo chile sauce, guacamole  
*Torta Ahogada Estilo Guadalajara*  
*Birote crujiente, salsa de chile guajillo, guacamole*

**Local Crab Cake**

Bell Peppers, coulfiflower-horseradish pureé  
*Pastel de Cangrejo*  
*Pimiento, puré de coliflor y raíz fuerte*

**Tuna Tartare**

Olives, capers, cilantro  
*Tártara de Atún*  
*Aceituna, alcaparras, cilantro*

**Queso Fundido**

Melted Oaxaca cheese, chorizo, poblano chile, mushrooms  
*Queso Oaxaca, chorizo, chile poblano, champiñones*

**Sautéed Mushrooms & Vegetables**

Garlic, guajillo chile, puff pastry, cauliflower purée  
*Champiñones y Vegetales*  
*Ajillo, pasta de hojaldre, puré de coliflor*

**Steamed Ensenada White Clams**

Beer, fennel, garlic, fresh tomato, cilantro  
*Almejas Blancas de Ensenada*  
*Cerveza, fennel, ajo, tomate, cilantro*

**Marinated Shrimp Aguachile**

Serrano chile, cucumber, cilantro, onion  
*Aguachile de Camarón*  
*Chile serrano, pepino, cilantro, cebolla*

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.

All-Inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 40% food and 35% beverage discount on items marked PREMIUM.

*Precios en moneda nacional incluyen IVA. Le informamos que no aceptamos pagos en efectivo.*

*Nuestros paquetes All Inclusive y Meal Plan incluyen 40% de descuento en alimentos y 35% de descuento en bebidas marcadas como PREMIUM.*



- SOUPS & SALADS -  
- SOPAS Y ENSALADAS -

**Cream of Roasted Tomato Soup**

Crab salad, chile oil, puff pastry  
*Crema de Tomate Asado*  
*Ensalada de cangrejo, aceite de chile, pasta hojaldre*

**Cream of Sweet Corn Soup**

Poblano chile, corn salad, croutons, cheese  
*Crema de Elote Dulce*  
*Chile Poblano, ensalada de elote, crotones, queso*

**Tortilla Soup**

Local cheese, guajillo chile, avocado, pork rinds, sour cream  
*Sopa de Tortilla*  
*Queso fresco, chile guajillo, aguacate, chicharrón, crema*

**Simple Salad**

Strawberries, jicama, cucumber, orange, Dijon-lime dressing  
*Ensalada Sencilla*  
*Fresas, jicama, pepino, naranja, aderezo de Dijon y limón*

**Roasted Beet Salad**

Organic greens, orange, cotija cheese, mustard dressing  
*Ensalada de Betabel Asado*  
*Lechugas orgánicas, naranja, queso cotija, aderezo de mostaza*

**Organic Greens and Citrus Salad**

Toasted pumpkin seeds, goat cheese, piloncillo vinaigrette  
*Ensalada Orgánica de Cítricos*  
*Semillas de calabaza tostadas, queso de cabra, vinagreta de piloncillo*

**Cilantro Caesar Salad**

Parmesan cheese, toasted pumpkin seeds, corn tortilla crisps  
*Ensalada Cesar al Cilantro*  
*Queso parmesano, pepitas tostadas, julianas de tortilla*

- TRADITIONAL FAVORITES -  
- FAVORITOS TRADICIONALES -

**Green Enchiladas**

Chicken, green tomatillo sauce, cheese, sour cream  
*Enchiladas Verdes*  
*Pollo, salsa de tomate verde, queso, crema*

**Spicy Beer-Braised Pork Belly**

Annatto marinade, local zucchini, caramelized spring onions  
*Pork Belly Braceado*  
*Marinado de achiote, calabacín, cebollas caramelizadas*

**Chicken Breast with Trio of Mole Sauces**

Red, green & black moles sauces; vegetables, Mexican rice  
*Pechuga de Pollo con Trío de Moles*  
*Mole rojo, mole verde y mole negro, verduras, arroz*

**Chicken Breast Encacahuetado**

Morita chile-peanut adobo sauce; potato purée, vegetables  
*Pechuga de Pollo Encacahuetado*  
*Adobo de chile morita y cacahuete, puré de papa, verduras*

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.

All-Inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 40% food and 35% beverage discount on items marked PREMIUM.

*Precios en moneda nacional incluyen IVA. Le informamos que no aceptamos pagos en efectivo.*

*Nuestros paquetes All Inclusive y Meal Plan incluyen 40% de descuento en alimentos y 35% de descuento en bebidas marcadas como PREMIUM.*



- OUR SIGNATURE MAIN COURSES -  
- ESPECIALIDADES DE LA CASA -

**Puebla-Style Vegetable Crepes**

Assorted fresh sautéed vegetables, tomato, poblano chile sauce  
*Crepas Poblanas de Vegetales*  
*Vegetales, tomate, salsa de chile poblano*

**Bacon-Wrapped Parrot Fish Fillet**

Roasted bell pepper salad, spicy sautéed vegetables  
*Pez Perico Envuelto con Tocino*  
*Ensalada de pimiento, vegetales salteados*

**Tikin-Xic Sea Bass Fillet**

Annatto marinade, vegetables, coconut-cilantro rice  
*Cabrilla Tikin-Xic*  
*Achiote, verduras y arroz al coco con cilantro*

**Zarandeado-Style Red Snapper Fillet**

Spice rub, corn salsa, potato gratin, cilantro oil  
*Huachinango Zarandeado*  
*Mezcla de especias, salsa de elote, papa gratin, aceite de cilantro*

**Pacific Salmon with Tapenade Crust**

Green & black olives; cilantro risotto  
*Salmon al Estilo Tapenade Crujiente*  
*Aceitunas verdes y negras, risotto al cilantro*

**Grilled Shrimp al Pastor**

Annatto marinade, onion, cilantro, pineapple purée, avocado  
*Camarones al Pastor*  
*Achiote, cebolla, cilantro, puré de piña, aguacate*

**Michoacán-Style Pork Carnitas**

Guacamole, tortillas, X-nipec relish, marinated serrano chiles  
*Carnitas Estilo Michoacán*  
*Guacamole, tortillas, salsa X-nipec, chiles serranos marinados*

**Grilled Angus Skirt Steak a la Tampiqueña**

Shrimp-stuffed chile, chicken mole enchilada, refried beans, guacamole  
*Tampiqueña Angus a la Parrilla*  
*Chile relleno de camarones, enchilada de mole, frijoles refritos, guacamole*

**Surf & Turf with Trio of Mole Sauces**

Grilled shrimp, flatiron steak, red, green & black moles;  
Mexican rice  
*Trio de Moles Mar y Tierra*  
*Camarones a la parrilla, corte flat iron, salsa de pipian,*  
*arroz a la mexicana, mole negro, verde y rojo*

**Eight Ounce Rib Eye Steak**

Grilled onions, asparagus, baked potato, beef jus  
*Rib Eye Steak (225 grs.)*  
*Cebolla asada, esparragos, papa al horno, jugo de res*

**Grilled Pacific Lobster <sup>PREMIUM</sup>**

Garlic mojo, truffled potato purée, chayote, cilantro  
*Langosta del Pacifico a la Parrilla*  
*Mojo de ajo, puré de papa con aceite de trufa, chayote, cilantro*

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.

All-Inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 40% food and 35% beverage discount on items marked PREMIUM.

*Precios en moneda nacional incluyen IVA. Le informamos que no aceptamos pagos en efectivo.*

*Nuestros paquetes All Inclusive y Meal Plan incluyen 40% de descuento en alimentos y 35% de descuento en bebidas marcadas como PREMIUM.*