

ALL DAY //

FRESH FRUIT PARFAIT yogurt, housemade granola, honey 120

QUINOA PORRIDGE coconut milk, maple + cinnamon, seasonal fruit, nuts + seeds 150

BANANAS FOSTER PANCAKES dark rum syrup, toasted pecans 180

AVO TOAST avocado, pepitas, chili flakes 130

add an egg 25

BELT bacon, fried egg, lettuce, tomato, chipotle-orange aioli 220

HUEVOS RANCHEROS crispy tortillas, black beans, fried eggs, ranchera salsa 180

HUEVOS XCATIC eggs scrambled with banana chile + sour orange, slices of panela cheese, black beans, tortillas 220

EGGS ANY STYLE choice of toast + potatoes or black beans + tortillas 160

add bacon, chorizo, or cheese 50

ENCHILADAS VERDES corn tortillas, chihuahua cheese, panela, salsa verde 180

add chicken 70

omelettes / choice of potatoes or salad

THREE CHEESES panela, goat cheese, chihuahua 200

SWEET POTATO panela, crispy chaya 200

CHORIZO + POBLANO panela, avocado-tomatillo salsa 230

tacos / 4 to an order

BREAKFAST egg, panela, chorizo, poblano, avocado-tomatillo salsa 220

POLLO PIBIL avocado-tomatillo salsa, pineapple salsa, pickled onion 220

SWEET POTATO spicy cashew cream, crisp chaya 220

CARNITAS charred pineapple, pickled onion, chipotle orange aioli 240

FISH flour-battered fish, red cabbage, sriracha mayo 300

CARNE ASADA black beans, poblano, avocado-tomatillo salsa 300

GUACAMOLE cucumber, opal basil 150

BEET HUMMUS chickpea + beet hummus, veggies, tostadas 150

GAMBAS PIL PIL prawns, white wine, garlic, crushed red pepper, toast 250

LA PLAYA SALAD greens, avocado, lime vinaigrette 160

FRESH CATCH FILLET jicama-chayote slaw, salsa macha 390

CRISPY OR GRILLED WHOLE FISH jicama-chayote slaw, pineapple salsa M/P

CHILE VEGETARIANO stuffed roasted poblano, vegetables, farro, beans, avocado, pepita salsa 200

SWEET POTATO stuffed roasted poblano, amaranth sweet potato, beans, salsa verde 200

DANNYBURGER® diner style burger, two 3 oz house ground patties, blend of USDA angus brisket and sirloin beef, American cheese, lettuce, tomato, onions, pickles, house sesame seed bun, special sauce, served with fries 270

TODO EL DIA //

- PARFAIT DE FRUTA FRESCA yogurt, granola casera, miel 120
- CREMA DE QUINOA leche de coco, maple + canela, fruta de temporada, nueces + semillas 150
- HOTCAKES FOSTER plátanos en jarabe de ron oscuro, nueces pecanas tostadas 180
- TARTIN DE AGUACATE aguacate, pepitas, chile triturado 130
agregue huevo 25
- LEVANTA MUERTOS tocino, huevo frito, lechuga, tomate, alioli de chipotle + naranja 220
- HUEVOS RANCHEROS tostadas crujientes, frijoles negros, huevos fritos, salsa ranchera 180
- HUEVOS XCATIC huevos revueltos con chile xcatic + naranja agria, rodajas de queso panela, frijoles negros, tortillas 220
- HUEVOS AL GUSTO elección entre pan tostado + papas o frijoles negros + tortillas 160
agregue tocino, chorizo, o queso 50
- ENCHILADAS VERDES tortillas de maíz, queso chihuahua, panela, salsa verde 180
agregue pollo 70
- omelettes / elección de papas o ensalada*
- TRES QUESOS panela, queso de cabra, chihuahua 200
- CAMOTE panela, chaya crujiente 200
- CHORIZO + POBLANO panela, cebolla, salsa aguacate-tomatillo 230
- tacos / 4 por orden*
- DESAYUNO huevo, panela, chorizo, poblano, salsa aguacate + tomatillo 220
- POLLO PIBIL salsa de aguacate, salsa de piña, cebolla curtida 220
- CAMOTE crema picante de nuez de la India, chaya crujiente 220
- CARNITAS piña a las brasas, cebolla curtida, alioli de chipotle + naranja 240
- PESCADO empanizado, col morada, mayonesa de sriracha 300
- CARNE ASADA frijol negro, chile poblano, salsa aguacate + tomatillo 300
- GUACAMOLE pepino, albahaca morada 150
- HUMUS DE BETABEL garbanzo + betabel, vegetales, tostadas 150
- GAMBAS PIL PIL camarón, vino blanco, ajo, chile triturado, pan tostado 250
- ENSALADA LA PLAYA lechuga + verdura, aguacate, vinagreta de limón 160
- FILETE FRESCO DEL DÍA ensalada de jícama + chayote, salsa macha 390
- PESCADO ENTERO FRITO O A LA PLANCHA ensalada jícama + chayote, salsa de piña M/P
- CHILE VEGETARIANO chile poblano relleno de vegetales, farro, frijol, aguacate, salsa de pepita 200
- CAMOTE chile poblano relleno de camote + amaranto, frijol, salsa verde 200
- DANNYBURGER® dos medallones de 75 gr de carne angus, queso Americano, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, bolillo casero, salsa especial, papas fritas 270

THE HAPPIEST HOUR // 3-6 PM

quench your thirst 2x1

MARGARITA tequila, cointreau, lime 160

CAIPIRINHA cachaça, sugar, lime 170

WHITE WINE SPRITZER 160

SHOTS tequila don julio blanco, mezcal unión, vodka stoli 150

flights

MEZCAL amores espadín reposado, bruxo 4, gracias a dios cuixe 285

TEQUILA don julio blanco, herradura reposado, santanera añejo 225

buckets of beer

NATIONAL corona, xx lager, negra modelo, victoria, negra león 250

CRAFT allende agave lager, allende IPA, santa julieta blonde ale, santa otília, santanera premium lager 450

MIXTO allende IPA, santa julieta blonde ale, corona, victoria, negra modelo 325

//

GUACAMOLE cucumber, opal basil 150

BEET HUMMUS chickpea + beet hummus, veggies, tostadas 150

PAPAS BRAVAS fried potatoes, spicy aioli 130

GAMBAS PIL PIL prawns, white wine, garlic, crushed red pepper, toast 250

NACHOS chihuahua cheese, black beans, pickled jalapeño + cabbage, avocado, dollop of jocoque 140 *add chicken 70, add carne asada or carnitas 100*

CARNITAS TORTA braised pork, black beans, avocado, cabbage-beet slaw + jalapeños 250

DANNYBURGER® diner style burger, two 3 oz house ground patties, blend of USDA angus brisket and sirloin beef, american cheese, lettuce, tomato, onions, pickles, house sesame seed bun, special sauce, served with fries 270

tacos / 2 to an order

POLLO PIBIL avocado salsa, pineapple salsa, pickled onion 120

FISH flour-battered fish, red cabbage, sriracha mayo 160

CARNE ASADA black beans, poblano, avocado-tomatillo salsa 160

MAYA shrimp, fish, achiote, avocado, pineapple salsa 170

CHARRED BROCCOLI + CAULIFLOWER sweet potato puree, pepita salsa 140

AS PART OF OUR EFFORT TO RESPECT THE ENVIRONMENT, WE DO NOT SERVE OUR DRINKS WITH STRAWS

PRICES IN PESOS + INCLUDE 16% TAX, SERVICE NOT INCLUDED // PRECIOS EN PESOS + INCLUYEN 16% IVA, SERVICIO NO INCLUIDO | ZAMAS HOTEL // KM 5 CARRETERA TULUM - BOCA PAILA // @zamasrestaurant @zamashotel

LA HORA MAS FELIZ // 3-6 PM

disfrute al doble 2x1

MARGARITA ZAMAS tequila, cointreau, limón 160

CAIPIRINHA cachaça, azúcar, limón 170

WHITE WINE SPRITZER 160

SHOTS tequila don julio blanco, mezcal unión, vodka stoli 150

viajes

MEZCAL amores espadín reposado, bruxo 4, gracias a dios cuixe 285

TEQUILA don julio blanco, herradura reposado, santanera añejo 225

cubetas

NACIONAL corona, xx lager, negra modelo, victoria, negra león 250

ARTESANAL allende agave lager, allende IPA, santa julieta blonde ale, santa otília, santanera premium lager 450

MIXTO allende IPA, santa julieta blonde ale, corona, victoria, negra modelo 325

//

GUACAMOLE pepino, albahaca morada 150

HUMUS DE BETABEL garbanzo + betabel, vegetales, tostadas 150

PAPAS BRAVAS papas crujientes, alioli picante 130

GAMBAS PIL PIL camarón, vino blanco, ajo, chile triturado, pan tostado 250

NACHOS queso chihuahua, frijoles negros, jalapeño curtido + col, aguacate, toque de jocoque 140 *agregue pollo 70, agregue carne asada o carnitas 100*

TORTA DE CARNITAS frijoles negros, aguacate, ensalada de col + betabel, jalapeños 250

DANNYBURGER® dos medallones de 75 gr de carne angus, queso americano, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, bolillo casero, salsa especial, papas fritas 270

tacos // 2 por orden

POLLO PIBIL salsa de aguacate, salsa de piña, cebolla curtida 120

PESCADO empanizado, col morada, mayonesa de sriracha 160

CARNE ASADA frijoles negros, chile poblano, salsa aguacate + tomatillo 160

MAYA camarón, pescado, achiote, aguacate, salsa de piña 170

BROCOLI + COLIFLOR CARBONIZADO puré de camote, salsa de pepita 140

COMO PARTE DE NUESTRO ESFUERZO A RESPETAR EL MEDIOAMBIENTE, NO SERVIMOS NUESTRAS BEBIDAS CON POPOTES

PRICES IN PESOS + INCLUDE 16% TAX, SERVICE NOT INCLUDED // PRECIOS EN PESOS + INCLUYEN 16% IVA, SERVICIO NO INCLUIDO | ZAMAS HOTEL // KM 5 CARRETERA TULUM - BOCA PAILA // @zamasrestaurant @zamashotel

CENA //

GUACAMOLE cucumber, opal basil 150

PAPAS BRAVAS crispy potatoes, spicy aioli 130

BEET HUMMUS chickpea + beet hummus, vegetables, tostadas 150

LA PLAYA SALAD greens, avocado, lime vinaigrette 160

CHARRED BROCCOLI + CAULIFLOWER spicy cashew cream, pickled onions 180

CRISPY PRAWNS salsa verde 250

ROASTED VEGETABLES cilantro oil, sea salt 200

COCHINITA COSTILLAS pork spare ribs, garlic chips, pickled onion 280

HONEY FRIED CHICKEN dark meat, chile, lime, red cabbage + beet slaw 240

MARGHERITA PIZZA fresh mozzarella, tomatoes, basil 250

SWEET POTATO PIZZA goat cheese, caramelized onion, cilantro oil 250

CHORIZO PIZZA housemade chorizo, mozzarella, salsa verde, cilantro 270

FRESH CATCH FILLET jicama-chayote slaw, salsa macha 390

CRISPY OR GRILLED WHOLE FISH jicama-chayote slaw, salsa de piña M/P

GAMBAS prawns, white wine, garlic, crushed pepper, farro 380

ARRACHERA grilled flank steak, poblano, smashed potatoes 390

DANNYBURGER® diner style burger, two 3 oz house ground patties, blend of USDA angus brisket and sirloin beef, American cheese, lettuce, tomato, onions, pickles, house sesame seed bun, special sauce, served with fries 270

POLLO PIBIL rice, black beans, charred pineapple, tortillas 260

CHILE VEGETARIANO stuffed roasted poblano, vegetables, farro, beans, avocado, pepita salsa 200

SWEET POTATO stuffed roasted poblano, amaranth sweet potato, beans, salsa verde 200

CENA //

GUACAMOLE pepino, albahaca morada 150

PAPAS BRAVAS papas crujientes, alioli picante 120

HUMUS DE BETABEL garbanzo + betabel, vegetales, tostadas 150

ENSALADA LA PLAYA lechuga + verdura, aguacate, vinagreta de limón 160

CAMARÓN CRUJIENTE salsa verde 250

BRÓCOLI Y COLIFLOR CARBONIZADO crema de nuez de la india, cebolla curtida 180

VEGETALES ROSTIZADOS aceite de cilantro, sal de mar 200

COSTILLAS COCHINITA crujientes de ajo, cebolla curtida, cilantro 280

POLLO FRITO miel, chile, limón, ensalada de col morada + betabel 240

PIZZA MARGHERITA mozzarella fresca, tomate, albahaca 250

PIZZA CAMOTE queso de cabra, cebolla caramelizada, aceite de cilantro 250

PIZZA CHORIZO chorizo casero, mozzarella, salsa verde, cilantro 270

FILETE FRESCO ensalada de jícama-chayote, salsa macha 390

PESCADO ENTERO FRITO O A LA PLANCHA ensalada jícama + chayote, salsa de piña M/P

GAMBAS camarón, vino blanco, ajo, chile triturado, farro 380

ARRACHERA a las brasas, chile poblano, papas cambray 390

DANNYBURGER® dos medallones de 75 gr de carne angus, queso Americano, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, bolillo casero, salsa especial, papas fritas 270

POLLO PIBIL arroz, frijol, piña a las brasas, tortillas 260

CHILE VEGETARIANO chile poblano relleno de vegetales + farro, frijol, aguacate, salsa de pepita 200

CAMOTE chile poblano relleno de camote + amaranto, frijol, salsa verde 200

SOMETHING SWEET //

MOLTEN CHOCOLATE CAKE chocolate sauce, vanilla ice cream 170

*please allow 15 minutes

BANANAS FOSTER caramelized bananas, vanilla ice cream, dark rum sauce 170

IRMA'S DELIGHT cake of the day 150

FLAN citrus, caramelized sugar 130

COFFEE or ESPRESSO 50

FORTÉ TEA house selection 60

XTABENTUN honey liqueur 130

COGNAC hennessy, remy martin 210

PORTO dow's 130

RUM zacapa, accompanied by chocolate 230

SEMILLON casa madero 375 ml 550

CARAJILLO licor 43 + espresso 160

ALGO DULCE //

PASTEL DE CHOCOLATE MOLTEN salsa de chocolate, helado de vainilla 170

*favor de permitir 15 minutos

PLÁTANOS FOSTER plátanos caramelizados en jarabe de ron oscuro, helado de vainilla 170

DELICIA DE IRMA pastel del día 150

FLAN cítrico, azúcar caramelizada 130

CAFÉ o ESPRESSO 50

TÉ FORTÉ selección de la casa 60

XTABENTUN licor de miel yucateco 130

COGNAC hennessy, remy martin 210

PORTO dow's 130

RUM zacapa, acompañado por chocolate 230

SEMILLON casa madero 375 ml 550

CARAJILLO licor 43 + espresso 160

SALUD //

cocktails 180

CELOSA mezcal, ginger, honey, lime

PALENQUE mezcal reposado, watermelon, lime

VIVA MARGARITA don julio reposado, cointreau, lime

PASIÓN habanero-infused tequila, passion fruit, lime

COLORADA pox, juana liqueur, soursop, lime, rose petal

CURA mezcal, xila, pineapple, chile syrup, oleo saccharum

RED TIDE don julio blanco, red pepper, vanilla-thyme syrup

PEPE'S WEY mezcal, cointreau, habanero, tamarind, lime

MOJITO MARACUYA rum, passion fruit, lime, mint, sugar

GRACIAS A DIOS gin, pineapple, cucumber, rosemary, mint

COCADA havana 7, xotical, melon, coconut, cinnamon

served in the coconut

MEXITO mezcal union, cucumber, mint

G+T beefeater gin, velvet tonic water

mezcal

400 CONEJOS blanco 130

AMORES cupreata 150

AMORES reposado 160

BRUXO no. 3 barril 180

BRUXO no. 4 ensamble 200

GRACIAS A DIOS agave gin 160

GRACIAS A DIOS tepextate 220

GRACIAS A DIOS cuixe 220

tequila

HERRADURA reposado 120

DON JULIO blanco 140

DON JULIO reposado 150

SANTANERA añejo 230

PATRON blanco 180 / añejo 220

other spirits

SIGLO CERO pox 120

BACANORA 160

cerveza

corona, sol, xx lager, modelo especial, negra

modelo, victoria, negra león 60 michelada +30

craft beer

allende agave lager, allende baltic porter, allende IPA, santa julieta blonde ale, santa

otilia, santanera premium lager 100

AS PART OF OUR EFFORT TO RESPECT THE ENVIRONMENT, WE DO NOT SERVE OUR DRINKS WITH STRAWS // COMO PARTE DE NUESTRO ESFUERZO DE RESPETAR EL MEDIOAMBIENTE, NO SERVIMOS NUESTRAS BEBIDAS CON POPOTES

PRICES IN PESOS + INCLUDE 16% TAX, SERVICE NOT INCLUDED // PRECIOS EN PESOS + INCLUYEN 16% IVA, SERVICIO NO INCLUIDO | ZAMAS HOTEL // KM 5 CARRETERA TULUM - BOCA PAILA // @zamasrestaurant @zamashotel

smoothies + aguas

AGUA DE COCO in a glass 60 / in the coconut 70
from coconuts harvested on our property
AGUA FRESCA seasonal fruit of your choice 80
AGUA DE CHAYA orange or pineapple 80
AGUA DE MENTA pineapple or watermelon 80
LIMEADE lime, natural or mineral water 60
SMOOTHIE DE FRUTA seasonal fruit of your choice, yogurt 100
TUTTI FRUTTI hibiscus, watermelon, pineapple, ginger, mint 120
DEPURATIVO pineapple, celery, orange, lime, honey 120
AGUACATE avocado, banana, honey, almond milk 120
LA BRAVA orange, beet, carrot, habanero, salt 120
GREEN THING chaya, cucumber, celery, mint, lime, apple 120
CASA DEL AGUA natural or sparkling 355 ml 60
CASA DEL AGUA natural or sparkling 600 ml 100
VELVET SODA lychee, apricot, pomelo, passionfruit 70
SODA coke, diet coke, fanta, sprite, cristal 50

coffee + tea

BOTTOMLESS COFFEE 50
POUROVER COFFEE 60
COLD BREW COFFEE 80
ESPRESSO 50
CAPPUCINO 70
CAFE LATTE 80
HOT CHOCOLATE housemade chocolate, milk or water 90
MOCHA housemade chocolate, espresso 120
FORTÉ TEA selection of black, green, herbal 60
ICED FORTÉ TEA black, green 80

a little boozy

MAKE YOUR OWN MIMOSA bottle of sparkling wine + fresh squeezed orange juice 800
CARAJILLO licor 43 + espresso 160

AS PART OF OUR EFFORT TO RESPECT THE ENVIRONMENT, WE DO NOT SERVE OUR DRINKS WITH STRAWS // COMO PARTE DE NUESTRO ESFUERZO DE RESPETAR EL MEDIOAMBIENTE, NO SERVIMOS NUESTRAS BEBIDAS CON POPOTES

PRICES IN PESOS + INCLUDE 16% TAX, SERVICE NOT INCLUDED // PRECIOS EN PESOS + INCLUYEN 16% IVA, SERVICIO NO INCLUIDO |
ZAMAS HOTEL // KM 5 CARRETERA TULUM - BOCA PAILA // @zamasrestaurant @zamashotel

VINOS //

espumosos / sparkling

CHARDONNAY / PINOT NOIR Undurraga, *Brut*, Valle de Leyda, Chile 600

PINOT NOIR Veuve Clicquot, *Champagne Brut*, Reims, France 1300

blancos / white

SAUVIGNON BLANC L.A. Cetto, *Puerto Nuevo*, Valle de Guadalupe, México 130 / 480

CHARDONNAY El Cielo, *Capricornius*, Valle de Guadalupe, México 700

PINOT GRIGIO Parini, Veneto, Italia 500

CHENIN BLANC, Henri Lurton, Valle de Guadalupe, México 600

rosados / rosé

CABERNET SAUVIGNON Casa Madero, *V*, Valle de Parras, México 150 / 550

SANGIOVESE Montefiori, *Rosato*, Valle de Guadalupe, México 900

tintos / red

CABERNET / MALBEC L.A. Cetto, *Puerto Nuevo*, Valle de Guadalupe, México 130 / 480

MALBEC Freixenet, *Omilen*, Mendoza, Argentina 500

MALBEC / TEMPRANILLO / MERLOT Bodegas Origen, *Tren Rojo*, Aguascalientes, México 600

MERLOT El Cielo, *Hubble*, Valle de Guadalupe, México 700

PINOT NOIR Arrogant Frog, *Lily Pad Noir*, Languedoc, France 600

CABERNET SAUVIGNON Tantehue, D.O. Valle Central, Chile 500

SHIRAZ Casa Madero, Valle de Parras, México 675

postre / dessert

SEMILLON / GEWURZTRAMINER, Casa Madero, *Cosecha Tardía*, Valle de Parras, México 550

KIDS //

til 3pm

scrambled eggs potatoes, bacon 120

pancakes fruit on the side, butter 100

anytime // *served with french fries or carrot sticks*

cheese quesadilla 90

jr dannyburger® single patty, american cheese 170

jr vanilla ice cream 75

starting 6pm

jr margherita pizza 140

fried chicken 160

NIÑOS //

hasta las 3pm

huevos revueltos papas, tocino 120

hotcakes fruta a lado, mantequilla 100

cuando sea // *servido con papas fritas o palitos de zanahoria*

quesadilla 90

dannyburger® jr un medallón, queso americano 170

helado junior 75

empezando a las 6pm

pizza margherita jr 140

pollo frito 160