

FESTIVE MENUS

*Felices
Fiestas* 

MAROMA
A BELMOND HOTEL
RIVIERA MAYA

NOVEMBER 27

Thanksgiving

ENTRADA | APPETIZER

CREMA DE NUEZ PECANA, QUESO DOBLE CREMA CHIAPAS,
HONGOS SILVESTRES Y PAN ARTESANAL

Pecan cream soup, double cream Chiapas cheese, wild mushrooms and artisanal bread

ESPÁRRAGOS, UVA PASA BLANCA, JAMÓN SERRANO,
CHAMPAGNE Y MANTEQUILLA NEGRA

Asparagus, white raisins, serrano ham, champagne and black butter

CAMOTE Y ENDIVIA ROSTIZADAS, ADEREZO DE QUESO CROTIN,
PIÑONES Y MANDARINAS

Roasted sweet potato and endive, crotin cheese dressing, pine nuts and tangerines

ARROZ CREMOSO DE MAÍZ DE COLORES,
HUITLACOCHÉ, BERRO Y QUESO PARMESANO

Creamy rice with colored corn, huitlacoche, watercress and Parmesan cheese

*

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

PAVO ROSTIZADO, RELLENO DE FRUTAS Y SEMILLAS

Roasted turkey, stuffed with fruits and seeds

COSTILLA DE RES BRASEADA

Braised beef ribs

PESCA DEL DÍA ENNEGRECIDA

Blackened catch of the day

CAMARÓN TIGRE CÍTRICOS

Citrus tiger shrimp

LANGOSTA CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

Lobster with herb butter

✿

GUARNICIONES | SIDE DISHES

EJOTES, CEBOLLA Y TOCINO
Green beans, onion and bacon

VEGETALES DE LA ESTACIÓN
Seasonal vegetables

PURÉ DE TUBÉRCULOS
Mashed tubers

CALABAZAS Y COLES DE BRUSELAS ASADAS
Roasted squash and Brussels sprouts



POSTRES | DESSERTS

PAY DE CALABAZA DE CASTILLA
Castilla pumpkin pie

PAY DE NUEZ
Pecan pie

TARTA DE MANZANA
Apple tart

HELADO DE CANELA, ARÁNDANO Y RON
Cinnamon, cranberry and rum ice cream



US\$168

DECEMBER 24

Christmas' Eve Dinner

AMUSE BOUCHE

MINI TERRINA DE FOIE GRAS, MANZANA GRANNY SMITH
PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA NEGRA

Mini foie gras terrine, Granny Smith apple, black butter brioche bread

*

ENSALADA O SOPA | SALAD OR SOUP

ENSALADA DE MANZANA, DURAZNO UVA, ARÚGULA, CREMA ÁCIDA,
JAMÓN SERRANO, AVELLANAS CARAMELIZADAS, VINAGRE DE SHERRY,
VINO BLANCO COSECHA TARDÍA

Apple, peach, grape, arugula salad, sour cream, serrano ham, caramelized hazelnuts,
sherry vinegar, late harvest white wine

o / or

SOPA DE CHIRIVÍA CAMARÓN, PESTO DE ARÚGULA,
QUELITES Y PAN AGRIO DE TOMILLO

Parsnip and shrimp soup, arugula pesto, quelites and thyme sourdough bread

*

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

TOTOABA Y FILETE DE RES ASADO

Totoaba & Grilled Beef Tenderloin

ALCACHOFA DE JERUSALÉN, VEGETALES DE LA ESTACIÓN, BROCOLI,
CÍTRICOS Y JUGO DE TERNERA CON EMBUTIDOS

Jerusalem artichoke, seasonal vegetables, broccoli, citrus fruits
and veal juice with sausages

o / or

PAVO ROSTIZADO, PAPA, ZANAHORIAS, RELLENO TRADICIONAL, CIRUELA,
VINO MALBEC Y JUGO DE PAVO

Roasted turkey, potatoes, carrots, traditional stuffing, plum, Malbec wine
and turkey gravy

✱

POSTRE | DESSERT

MIL HOJAS DE VAINILLA Y PERA, HELADO DE AVELLANAS
Y CHOCOLATE AMARGO

Vanilla and pear mille-feuille, hazelnut ice cream and dark chocolate

✪

US\$168

DECEMBER 25

Christmas BBQ Menu

SOPA / SOUP

SOPA DE CAMOTE MORADO, CANGREJO, CÍTRICOS Y PAN AGRIO
Purple sweet potato soup, crab, citrus and sourdough bread

*

ENSALADA | SALAD

ENSALADA DE BERROS, DURAZNO ASADO, UVAS, PECANAS,
QUESO FRESCO Y NARANJA
Watercress salad, roasted peach, grapes, pecans, fresh cheese and orange

ENSALADA DE EJOTES, ARÁNDANOS, PISTACHE,
JAMÓN DE PATO Y BALSÁMICO AÑEJO
Green bean salad, cranberries, pistachio, duck ham and aged balsamic

*

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

PAVO ROSTIZADO CON CÍTRICOS
Roasted Turkey with citrus

RIB EYE HORNEADO
Baked Rib eye

PESCA DEL DÍA CON CHILES
Catch of the day with chilies

CAMARONES CON PIMIENTA ROSA
Shrimp with pink pepper

LECHÓN GLASEADO CON CHILE MORITA Y MIEL
Glazed suckling pig with morita chile and honey

☼

GUARNICIONES | SIDE DISHES

PURÉ DE PAPA Y TRUFA DE INVIERNO

Mashed potato and winter truffle

ESPÁRRAGOS CON MANCHEGO DEL BAJÍO

Asparagus with Manchego cheese from the Bajío region

RELLENO DE FRUTAS Y SEMILLAS

Fruits and seeds stuffing



SALSAS | SAUCES

SALSA DE CARNE

Meat sauce

SALSA DE ARÁNDANOS

Cranberry sauce

SALSA DE CÍTRICOS

Citrus sauce



POSTRE | DESSERT

TARTAleta DE CHOCOLATE

Chocolate tartlet

BUÑUELOS CON PILONCILLO Y TEJOCOTE

Buñuelos with piloncillo and tejocote

ROLLO DE ESPECIAS Y CEREZA NEGRA

Spice and black cherry roll

TAPIOCA DE FRAMBUESA Y JENGIBRE

Raspberry and ginger tapioca

DURAZNO RELLENO DE NUECES Y QUESO CABRA

Peach stuffed with nuts and goat cheese



US\$135

Price in USD and is inclusive of 16% tax. Service not included.

DECEMBER 23 & 29

Maroma Fiesta

ESTACIÓN FRÍA | COLD STATION

ENSALADA MEXICANA

CEBOLLA ASADA, QUESO PANELA, NOPAL ASADO
GARBANZO, PEPINO LOCAL Y VINAGRETA DE JITOMATE ASADO

Mexican Salad

Grilled onion, panela cheese, grilled paddle cactus, chickpeas,
local cucumber and roasted tomato vinaigrette

ENSALADA DE FRIJOL

FRIJOL NEGRO CON LONGANIZA DE VALLADOLID
Y PIMIENTOS ASADOS

Beans salad

Black bean with "Valladolid" sausage and roasted peppers

ENSALADA VERDE

Green salad

CEVICHE DE PESCADO

PEPINO, CEBOLLA, CHILE SERRANO Y CILANTRO

Fish Ceviche

Cucumber, onion, serrano pepper and cilantro

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN

PEPINO, CEBOLLA, LIMA YUCATECA Y CHILE GUAJILLO

Red Shrimp Aguachile

Cucumber, onion, Yucatecan lime and guajillo pepper



ANTOJITOS | STREET FOOD

EMPANADAS DE QUESO

LECHUGA, CEBOLLA ENCURTIDA, CREMA ACIDA Y QUESO COTIJA

Cheese fried empanadas

Lettuce, pickled onion, sour cream and cotija cheese

SALBUTES DE RELLENO NEGRO

POLLO, HUEVO COCIDO Y XNIPEC

Black stuffing fried salbutes

Chicken, boiled egg and Xnipec

FLAUTAS DE COCHINITA

XNIPEC Y LECHUGA

Cochinita flutes

Xnipec and lettuce



TAMALES

TAMAL VEGANO DE RAJAS

TAMALES ESTILO CDMX DE CERDO

TAMALES COLADOS DE POLLO

Vegan tamal with poblano pepper

Pork Tamal Mexico City style

Chicken Tamal



ESQUITES

ESQUITE TRADICIONAL
MAYONESA, CHILE EN POLVO, LIMÓN Y EPAZOTE
Traditional Esquite
Mayonnaise, chili powder, lemon and epazote

ELOTES MEXICANOS
MAYONESA, QUESO COTIJA Y CHILE EN POLVO
Mexican Corn
Mayonnaise, cotija cheese and chili powder



TACOS

TACOS DE CANASTA
FRIJOL, REQUESÓN Y CHICHARRÓN Prensado
AL PASTOR
DE CAMARÓN
DE RIB EYE
Canasta
Beans, cottage cheese and pressed pork rinds.
Al pastor
Shrimp
Rib Eye



AGUAS FRESCAS | REFRESHING DRINKS

HORCHATA
JAMAICA
LIMÓN

Horchata
Hibiscus
Lemonade



ATOLES

ATOLE DE CAJETA
PONCHE DE FRUTAS

Dulce de Leche Atole
Mexican Fruit Punch



POSTRES | DESSERTS

SELECCIÓN DE POSTRES MEXICANOS
Selection of Mexican Desserts



US\$125

DECEMBER 27 & JANUARY 2

Bohemian Night

CREE SU PROPIO MENÚ. SELECCIONE SUS FAVORITOS ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

CRAFT YOUR OWN MENU. SELECT YOUR FAVORITES FROM THE FOLLOWING CHOICES:

GUACAMOLE
AGUACATE, LIMÓN, PICO DE GALLO

Guacamole
Avocado, lemon, pico de gallo

CEVICHE DE PESCADO
PESCA DEL DÍA, CEBOLLA MORADA, CHILE SERRANO

Fish Ceviche
Catch of the day, red onion, serrano

ENSALADA
AGUACATE, LIMÓN, TOMATE

Salad
Avocado, lemon, tomato



PRINCIPAL | MAIN COURSE

DEL OCÉANO
PULPO, CAMARÓN, PESCA DEL DÍA

From the Ocean
Octopus, shrimp, catch of the day

SURF & TURF
LANGOSTA, RIB EYE, PESCA DEL DÍA

Surf & Turf
Lobster, Rib Eye, Catch of the Day



SELECCIÓN DULCE | SWEET SELECTION

PARIS-BREST DE VAINILLA
PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

Vanilla Paris-Brest
Red Fruit Pavlova

US\$160

Price in USD and is inclusive of 16% tax. Service not included.

DECEMBER 31

Happy New Year!

PRODUCTOS ARTESANALES | ARTISANAL PRODUCTS

ACEITUNAS DEL BAJÍO
Olives from the Bajío region

HUMUS DE LENTEJA Y TRUFA NEGRA
Lentil and black truffle hummus

JAMÓN SERRANO PATA NEGRA
Serrano ham Pata Negra

FOIE GRAS NATURAL Y CARMELIZADO
Natural and caramelized foie gras

COMPOTA DE TOMATILLO, COMPOTA DE FRUTILLAS,
MERMELADA DE HABANERO, PAN ARTESANAL TOMATILLO
Compote, strawberry compote, habanero marmalade, artisanal bread

PAN RÚSTICO, TOMATE HORNEADO Y ACEITE DE OLIVA
Rustic bread, roasted tomato and olive oil

SALMON GRAVLAX, PICO DE GALLO DE FRUTAS Y XOCONOSTLE
Salmon gravlax, fruit pico de gallo and xoconostle



ENSALADAS | SALADS

VEGETALES BABY ROSTIZADOS, TOMILLO Y SEMILLAS
Roasted baby vegetables, thyme and seeds

AJOS ENTEROS, ROSTIZADOS
Whole roasted garlic

TOMATES ASADOS, CALABAZAS ASADAS, ZANAHORIAS ASADAS
Roasted tomatoes, roasted squash, roasted carrots

VARIEDAD DE LECHUGAS ORGÁNICAS, ADEREZOS Y GUARNICIONES
Variety of organic lettuces, dressings and toppings

ESPÁRRAGOS CON LIMÓN Y QUESO ESTILO PARMESANO DE GUANAJUATO
Asparagus with lemon and Parmesan-style cheese from Guanajuato

ENSALADA DE MANZANA, UVA, NUECES, ARÁNDANOS, CREMA AGRIA
Apple salad, grapes, walnuts, cranberries, sour cream



QUESOS | CHEESE

VARIEDADES DE QUESOS ARTESANALES MEXICANOS DEL BAJÍO
Varieties of artisanal Mexican cheeses from El Bajío

JOCOQUES CON CHIPOTLE
Jocoque with chipotle

TAPENADE DE SEMILLA DE CALABAZA ESTILO SIKILPAK
Pumpkin seed tapenade sikilpak style

JALEAS DE FRUTA DE LA ESTACIÓN
Fruit jellies of the season

FRUTAS EN CONSERVA
Fruits in preserves



MARISCOS | SEAFOOD

CEVICHE NEGRO DE PESCADO, CEBOLLA Y CILANTRO
Black fish ceviche, onion and cilantro

CEVICHE DE MARISCOS ESTILO VUELVE A LA VIDA
Seafood ceviche Vuelve a la Vida style

TIRADITO DE KIN KAMPACHI CON SOJA Y ALGAS
Kin Kampachi tiradito with soy and seaweed

AGUACHILE DE CAMARÓN TRADICIONAL
Traditional shrimp aguachile

OSTIONES
Oysters

MEJILLONES
Mussels

CAMARONES PARA PELAR
Shrimp to peel

MEDALLONES DE LANGOSTA
Lobster medallions

SELECCIÓN DE SALSAS Y GUARNICIONES
Selection of sauces and toppings

GALLETA DE SODA
Soda crackers

TLAYUDAS MARINADAS CRUJIENTES
Crispy marinated Tlayudas



SOPAS | SOUPS

CREMA DE LANGOSTA Y AJO NEGRO CON CROTONES DE LIMÓN AMARILLO
Lobster and black garlic cream soup with yellow lemon croutons

SOPA DE ZANAHORIA, TÉ DE LIMÓN Y JENGIBRE
Carrot, lemon tea and ginger soup

PESCA ENTERA | WHOLE FISH

PESCA DEL DÍA A LA TALA Y TOMATES ASADOS
Catch of the day grilled and roasted tomatoes

ARROZ CREMOSO, DE CILANTRO Y QUESO COTIJA
Creamy rice with cilantro and cotija cheese

SALSA DE ADOBO
Adobo sauce

*

PESCA A LA PARRILLA | GRILLED SEAFOOD

LANGOSTA DE PUNTA ALLEN
Punta Allen Lobster

CAMARONES DE CAMPECHE
Campeche Shrimp

ALMEJAS CHOCOLATES DE ENSENADA
Chocolate clams from Ensenada

VEGETALES ORGÁNICOS DE TEMPORADA
Seasonal organic vegetables

MANTEQUILLA CLARIFICADA
Clarified butter

SALSA DE LIMÓN
Lemon sauce

CHIMICHURRI DE CILANTRO
Cilantro chimichurri

⋮

ESTACIÓN DE CORTE | CUTTING STATION

COSTILLAS DE RES
Beef ribs

FILETE DE RES
Beef fillet

LECHÓN AL HORNO
Roasted suckling pig

CAMOTE ROSTIZADO
Roasted sweet potato

PURÉ DE PAPA CON TRUFA DE INVIERNO
Mashed potatoes with winter truffle

JUGO DE CARNE
Meat juice



DESSERTS

SELECCIÓN DE POSTRES
Desserts selection



US\$425

