



LA ABUNDANCIA DE MÉXICO

THE BOUNTY OF MEXICO

Los invitamos a un viaje a través de México, una tierra que palpita con sabor, tradición y una gastronomía profundamente valorada. Hemos recorrido este vibrante mapa, adentrándonos en el corazón de la cocina mexicana, buscando recetas consagradas transmitidas de generación en generación. Cada plato en Casa Mayor es una exploración de los diversos paisajes de México y un testimonio de las manos apasionadas que cultivan su abundancia. Obtenemos el 90% de nuestros ingredientes dentro de México, celebrando la comida de origen y apoyando a las comunidades locales. Desde los fértiles valles hasta las costas bañadas por el sol, cada región ofrece sus tesoros únicos, y nos sentimos honrados de compartir este viaje con ustedes a través de los sabores de Casa Mayor.

¡Disfruten!

We invite you on a journey through Mexico, a land that pulses with flavor, tradition, and a deeply treasured gastronomy. We've traveled across this vibrant map, delving into the heart of Mexican cuisine, seeking out time-honored recipes passed down through generations. Each dish at Casa Mayor is an exploration of Mexico's diverse landscapes and a testament to the passionate hands that cultivate its bounty. We source 90% of our ingredients from within Mexico, celebrating the food of provenance and supporting local communities. From the fertile valleys to the sun-drenched coasts, each region offers its unique treasures, and we are honored to share this journey with you through the flavors of Casa Mayor.

Enjoy!



JUGOS

Juices

NARANJA
ORANGE

SANDÍA
WATERMELON

TORONJA
GRAPEFRUIT

ZANAHORIA
CARROT

DETOX

Espinaca, apio, lechuga, kale, pepino y perejil
Spinach, celery, lettuce, kale, cucumber, parsley

TROPICAL

Naranja, guayaba, papaya, fresa y kiwi
Orange, guava, papaya, strawberry, kiwi

MAROMA

Coco caribeño, maca, piña, naranja, maracuyá y jengibre
Caribbean coconut, maca, pineapple, orange, passion fruit, ginger

VERDE

Naranja, apio y espinaca
Orange, celery, spinach

BUENOS DÍAS

Rise & Shine

LOCAL FRUIT PLATE

Plato de fruta de temporada
Seasonal tropical fruit plate

CARIBBEAN CHIA PUDDING GF VG

Pudín de chía estilo caribeño, mermelada de fresa, crema de coco, cardamomo
Caribbean-style chia pudding, strawberry jam, coconut cream, cardamom

GREEK YOGURT & HOMEMADE GRANOLA ^(1, 7) V

Atún 120gr, leche de tigre oriental, aguacate, cebolla morada, ajonjolí, chile serrano
Tuna 120gr, Asian leche de tigre, avocado, red onion, sesame seeds, serrano chili

MAROMA BOWL

Piña, plátano, aguacate, espinaca, kale, agua de coco y miel
Pineapple, banana, avocado, spinach, kale, coconut water, honey

OATMEAL ^(1, 7, 8)

Avena servida con nueces y azúcar de dátil
Oatmeal served with nuts and date sugar

AÇAÍ BOWL ⁽⁸⁾ VG

Bowl de açai con leche de almendra, plátano, frutos rojos, fresa, almendra
Almond milk, banana, mixed berries, strawberries, almonds

VG Vegano / Vegan **V** Vegetariano / Vegetarian  Platillo Insignia / Signature Dish  Bienestar / Wellness

Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.
Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.

DULCES & MIEL

Sweets & Bees

BANANA PANCAKES ^(1, 3, 7, 8) V

Hot cakes de plátano con mantequilla de avellana, crumble de cacao y plátano
Banana pancakes, hazelnut butter, cocoa crumble, banana

MAROMA WAFFLES ^(1, 3, 7, 8) V

Waffles con mermelada de xoconostle, miel de abeja melipona, fruta de temporada, almendras con chocolate y salsa de caramelo
Xoconostle jam, Melipona bee honey, seasonal fruit, chocolate almonds, caramel sauce

BRIOCHE CORN BREAD CASSEROLE ^(1, 3, 7, 8) V

Cazuela de brioche con pan de elote
Brioche and corn bread casserole

GLUTEN-FREE BIRCHER MUESLI ^(7, 8) V

Manzana verde, yogurt, miel de melipona, almendras tostadas y frutos rojos
Green apples, yogurt, Melipona bee honey, roasted almonds, berries

TOAST

AVOCADO TOAST ^(1, 3) V

Aguacate, huevo pochado, jitomate seco, arúgula y aceite de oliva
Avocado, poached egg, dried tomatoes, arugula, olive oil

ORGANIC CARROT TOAST ⁽¹⁾ V

Zanahoria orgánica, hummus de garbanzo, quelites y aderezo de limón
Organic carrots, chickpea hummus, quelites, lime dressing

SMOKED SALMON BAGEL ^(1, 4, 7)

Bagel de salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla morada y limón
Smoked salmon, cream cheese, capers, red onion, lemon

SERRANO ^(1, 7, 12)

Jamón serrano, queso de cabra, higos, vinagre balsámico y semillas de girasol rostizadas
Serrano ham, goat cheese, figs, balsamic vinegar, roasted sunflower seeds

DE LA GRANJA

Farm-Fresh Eggs

MAROMA BENEDICT EGGS ^(1, 3, 7, 12)

Huevos pochados, cebolla asada, jitomate rostizado, cochinita pibil y holandesa de habanero
Poached eggs, grilled onion, roasted tomatoes, cochinita pibil, habanero hollandaise

THREE-EGG OMELETTE ^(3, 7)

Omelette de tres huevos o claras

Relleno a elegir: jamón, queso, pimientos, hongos, jitomate, espinaca, tocino
Three-egg omelette or egg whites

Choice of filling: ham, cheese, peppers, mushrooms, tomato, spinach, bacon

EGGS ANY STYLE ⁽³⁾

Omelette de tres huevos o claras

Huevos al gusto: estrellados, revueltos, pochados o cocidos
Three-egg omelette or egg whites, fried, scrambled, poached or boiled

DESAYUNO MEXICANO

Mexican Breakfast Classics

CHILAQUILES ^(1, 7)

Chilaquiles rojos o verdes, sellados en sartén, queso panela, aguacate, cilantro
Pan-seared red or green chilaquiles, panela cheese, avocado, cilantro

PAPADZULES ^V

Papadzules de vegetales con salsa de pepita, cilantro y tortilla de maíz
Pumpkin seed sauce, cilantro, corn tortilla, mixed vegetables

TAMAL COLADO ⁽⁷⁾

Tamal colado con salsa verde cruda, aguacate, crema y quelites
Tomatillo green sauce, avocado, cream, quelites

HUEVOS RANCHEROS ^(3, 7)

Pico de gallo, queso fresco y salsa ranchera tatemada
Refried beans, tortilla, pico de gallo, fresh cheese, tatemada ranchero

HUEVOS MAYA ^(3, 7)

Huevos estilo maya con salsa roja de habanero, jitomate, chaya frita, queso Edam y pepita tostada
Red sauce with habanero, red tomatoes, fried chaya, Edam cheese, toasted pumpkin seeds

VG Vegano / Vegan V Vegetariano / Vegetarian  Platillo Insignia / Signature Dish  Bienestar / Wellness

Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.
Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.

QUESADILLAS

ESTACIÓN EN VIVO ⁽⁷⁾

Tortillas de maíz hechas a mano
Queso de hebra de Oaxaca, flor de calabaza,
huitlacoche, chorizo hecho en casa
Dúo de salsas: verde cruda o habanero tatemado

LIVE STATION ⁽⁷⁾

Fresh handmade corn tortillas
Oaxaca cheese, squash blossom, Mexican corn truffle,
homemade pork chorizo
Mexican salsas: fresh tomatillo or charred habanero chile

PARA ACOMPAÑAR

Sides & Add-Ons

AGUACATE VG
AVOCADO

PAPAS AL ROMERO VG
ROSEMARY POTATOES

TOCINO
CRISPY BACON

SALCHICHAS DE CERDO O PAVO
PORK OR TURKEY SAUSAGES

SALMÓN AHUMADO ⁽⁴⁾
PORK OR TURKEY SAUSAGES

JITOMATE FRESCO V
FRESH TOMATOES

ENSALADA VERDE V
GREEN SALAD

FRIJOLES REFritos V
REFRIED BEANS

LONGANIZA AHUMADA DE VALLADOLID
SMOKED PORK SAUSAGE FROM VALLADOLID

PICO DE GALLO VG
FRESH MEXICAN SALSA

COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramucos, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

FOOD AND BEVERAGE ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.