

MAIPEQUE

Our Commitment to Sustainability

At Malpeque, sustainability is not an attribute, it is a guiding principle.

Framed by a majestic open-fire grill, the experience unfolds beneath the subtle glow of the flame and the presence of salt-infused air. Seafood is prepared with intention and elegance in an open kitchen where fire becomes art.

Throughout this menu, you will discover responsibly sourced fish and seafood, selected in collaboration with the **Pesca con Futuro** initiative, supported by **COMEPESCA**, partnerships that promote traceable practices, protect our oceans, and strengthen local fishing communities.

In close collaboration with regional producers, we honor Mexico's coastal heritage, ensuring exceptional freshness and integrity in every detail.

At the heart of our cuisine is Sal de Celestún, artisanally harvested on the coast of Yucatán through a natural solar process. This project is developed in partnership with **Fundación Haciendas del Mundo Maya** through its initiative **Traspatio Maya**, dedicated to strengthening sustainable food projects that generate well-being within local communities. Its crystalline purity brings depth and a profound sense of origin to every dish.

As night falls, Malpeque transforms into an intimate sanctuary, a serene expression of sea, flame, and legacy.

Nuestro Compromiso con la Sostenibilidad

En Malpeque, la sostenibilidad no es un atributo es un principio rector.

Enmarcada por una majestuosa parrilla de fuego abierto, la experiencia se despliega bajo el resplandor sutil de la llama y la presencia del aire impregnado de sal. Los mariscos se preparan con intención y elegancia en una cocina abierta donde el fuego se convierte en arte.

En este menú descubrirá pescados y mariscos de origen responsable, seleccionados en colaboración con la iniciativa **Pesca con Futuro**, respaldada por **COMEPESCA**, alianzas que impulsan prácticas trazables, protegen nuestros océanos y fortalecen a las comunidades pesqueras locales.

En estrecha colaboración con productores regionales, honramos la herencia costera de México, garantizando frescura excepcional e integridad en cada detalle.

La esencia de nuestra cocina es la Sal de Celestún, recolectada artesanalmente en la costa de Yucatán mediante un proceso solar natural. Este proyecto se desarrolla junto a la **Fundación Haciendas del Mundo Maya** a través de su iniciativa **Traspatio Maya**, dedicada al fortalecimiento de proyectos de alimentación sostenible que generan bienestar en comunidades locales. Su pureza cristalina aporta profundidad y un profundo sentido de origen a cada platillo.

Al caer la noche, Malpeque se transforma en un santuario íntimo, una expresión serena de mar, llama y legado.





GF - Sin Gluten | Gluten Free

V - Vegetariano | Vegetarian

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así, su ingestión es responsabilidad del comensal.

Los gramajes indicados son aproximados y pueden variar ligeramente.

El peso especificado corresponde a la porción antes de ser cocinada.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion.

The weights indicated are approximate and may vary slightly.

The specified weight corresponds to the portion before being cooked.

MENÚ A LA CARTA
À LA CARTE MENU



BARRA DE MARISCOS – SEAFOOD BAR

OSTIONES DE LA BAJA GF

Salsa mignonette, limón

BAJA OYSTERS GF

Mignonette sauce, lemon

3 pcs. **380**

SELECCIÓN DE ALMEJAS DEL DÍA GF

Salsa de soya picante

SELECTION OF CLAMS OF THE DAY GF

Spicy soy sauce

3 pcs. **430**

CAMARÓN JUMBO GF

Salsa coctelera con raíz fuerte

JUMBO SHRIMP GF

Horseradish cocktail sauce

3 pcs. **410**

CEVICHE DE CALLO GF

Coco fresco, mango, chile serrano

SCALLOP CEVICHE GF

Fresh coconut, mango, serrano chili

3oz / 85 grs. **730**

ATÚN ALETA AMARILLA GF

Aguacate, pepino, jícama, salsa ponzu

YELLOWFIN TUNA GF

Avocado, cucumber, jicama, ponzu sauce

3oz / 85 grs. **690**

ENTRADAS Y ENSALADAS – SALADS AND ENTRÉES

TARTAR DE AGUACATE CON HUEVA DE TRUCHA

Arroz crujiente, mayonesa de trufa negra

AVOCADO TARTARE WITH TROUT ROE

Crispy rice, black truffle mayonnaise

2 pcs. **680**

JITOMATES HEIRLOOM V-GF

Frambuesas, anacardos, helado de albahaca

HEIRLOOM TOMATOES V-GF

Raspberries, cashews, basil ice cream

410

BETABEL Y QUESO RICOTTA V-GF

Berros y supremas de cítricos

BEETROOT AND RICOTTA CHEESE V-GF

Watercress and citrus segments

510

SOPA DE ELOTE V-GF

Té limón, aguacate y albahaca

CORN SOUP V-GF

Lemon grass, avocado and basil

370

LINGUINE NEGRO CON ALMEJAS

Linguine de tinta de calamar, salsa cremosa de limón y cebollín

BLACK LINGUINE WITH CLAMS

Squid ink linguine, creamy lemon & chives sauce

5 pcs. **690**

CARBÓN Y LEÑA – COAL AND FIREWOOD

CALABAZA LOCAL ROSTIZADA V-GF

Pipián verde, crumble de pepita, cebolla encurtida

ROASTED LOCAL SQUASH V-GF

Green pipián, pumpkin seed crumble, pickled onion

490

PULPO A LA PARRILLA GF

Marinación de chile guajillo, crema ácida, papa heirloom crujiente

GRILLED OCTOPUS GF

Guajillo chili marinade, sour cream, crispy heirloom potatoes

6 oz / 170 grs. 790

PESCA DEL DÍA GF

Pil-pil, zanahorias carbonizadas

CATCH OF THE DAY GF

Pil-pil, charred carrots

6 oz / 170 grs. 990

CAMARÓN JUMBO GF

Salsa de crustáceos, apio nabo, puré de cítricos

JUMBO SHRIMP GF

Crustacean sauce, celeriac, citrus purée

6 oz / 170 grs. 1,090

CERDO KUROBUTA GF

Muselina de papa, emulsión de ajo negro, chorizo crujiente

KUROBUTA PORK GF

Potato mousseline, black garlic emulsion, crispy chorizo

6 oz / 170 grs. 1,390

NUEVA YORK

Conchiglioni relleno de trufa negra, emulsión de kale, salsa de vino tinto

NEW YORK STEAK

Black truffle filling conchiglioni, kale emulsion, red wine sauce

11 oz / 310 grs. 1,580

CORDERO DE NUEVA ZELANDA GF

Puré de calabaza mantequilla, echalotes glaseados

NEW ZEALAND LAMB GF

Butternut squash purée, glazed shallots

6 oz / 170 grs. 1,320

ADD ONS – SUPLEMENTOS

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE KAVIARI

Este caviar de esturión se distingue por sus sabores marinos sutiles y notas de avellana de extrema finura.

KAVIARI OSCIÈTRE PRESTIGE CAVIAR

This sturgeon caviar is distinguished by its subtle marine flavors and notes of hazelnut of extreme finesse.

1 oz / 28 grs. **5,900**

LANGOSTA CARIBEÑA GF

Salsa de crustáceos, apio nabo, puré de cítricos

CARIBBEAN SPINY LOBSTER GF

Crustacean sauce, celeriac, citrus purée

6 oz / 170 grs. **1,950**

CANGREJO REY DE ALASKA GF

Mantequilla clarificada, limón

ALASKAN KING CRAB GF

Clarified butter, lemon

7 oz / 190 grs. **2,900**

FOIE GRAS SELLADO GF

Mole negro oaxaqueño, compota de higos, manzana Granny Smith

SEARED FOIE GRAS GF

Black mole from Oaxaca, fig compote, Granny Smith apple

2.5 oz / 70 grs. **990**

FILETE DE RES WAGYU

Conchiglioni relleno de trufa negra, emulsión de kale, salsa de vino tinto

WAGYU TENDERLOIN

Black truffle filling conchiglioni, kale emulsion, red wine sauce

6 oz / 170 grs. **2,360**

Los productos de esta sección no son parte de su paquete all-inclusive.

Precios en pesos mexicanos incluyen IVA (16%).

El cargo se realizará en dólares al tipo de cambio publicado en la recepción, pago con tarjeta de crédito o cargo a la habitación.

The products in this section are not part of your all-inclusive package.

Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included.

The charge will apply in USD exchange rate available in front office. Payment with credit card or room charge is available.

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

3,390 sin maridaje | without pairing

1,100 maridaje | pairing

Precios por persona | Prices per person

TARTAR DE AGUACATE

Arroz crujiente, mayonesa de trufa negra, hueva de trucha

AVOCADO TARTARE

Crispy rice, black truffle mayonnaise, trout roe

CEVICHE DE CALLO GF

Coco fresco, mango, chile serrano

SCALLOP CEVICHE GF

Fresh coconut, mango, serrano chili

1 oz / 28 grs.

SOPA DE ELOTE V-GF

Té limón, aguacate y albahaca

CORN SOUP V-GF

Lemon grass, avocado and basil

FOIE GRAS SELLADO GF

Mole negro oaxaqueño, compota de higos, manzana Granny Smith

SEARED FOIE GRAS GF

Black mole from Oaxaca, fig compote, Granny Smith apple

1 oz / 28 grs.

PESCA DEL DÍA GF

Pil-pil, zanahorias carbonizadas

CATCH OF THE DAY GF

Pil-pil, charred carrots

3 oz / 85 grs.

FILETE DE RES WAGYU

Conchiglioni relleno de trufa negra, emulsión de kale, salsa de vino tinto

WAGYU TENDERLOIN

Black truffle filling conchiglioni, kale emulsion, red wine sauce

3 oz / 85 grs.

TIERRA DE BRUMA GF

Helado de chocolate con maíz, gel de mandarina
y eneldo, espuma de hoja santa tatemada

LAND OF MIST GF

Chocolate ice cream with corn, mandarin and dill gel, burned holy leaf foam

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGANO VEGAN TASTING MENU

1650 sin maridaje | without pairing
1,100 maridaje | pairing
Precios por persona | Prices per person

TARTAR DE AGUACATE V

Arroz crujiente, aderezo de trufa negra, kaviar de algas

AVOCADO TARTARE V

Crispy rice, black truffle dressing, seaweed kaviar

CEVICHE DE PALMITO V-GF

Coco fresco, mango, chile serrano

HEART OF PALM CEVICHE V-GF

Fresh coconut, mango, serrano chili

SOPA DE ELOTE V-GF

Té limón, aguacate y albahaca

CORN SOUP V-GF

Lemon grass, avocado and basil

HONGOS SILVESTRES SALTEADOS V

Mole negro oaxaqueño, crumble de ajo y ajonjolí

SAUTÉED WILD MUSHROOMS V

Mole negro from Oaxaca, garlic-sesame crumbs

BROCCOLINI TATEMADO V-GF

Puré de chirivía, salsa de avellana

CHARRED BROCCOLINI V-GF

Parsnip purée, hazelnut sauce

CALABAZA LOCAL ROSTIZADA V-GF

Pipián verde, crumble de pepita, hierbas, cebolla encurtida

ROASTED LOCAL SQUASH V-GF

Green pipián, pumpkin seed crumble, herbs, pickled onion

CORAL ROJO V-GF

Crema de apio nabo con nuez de la india,
merengue de tamarindo, gel de jamaica, granita de arándano

RED CORAL V-GF

Celeriac cream with cashew nuts, tamarind meringue,
Hibiscus gel, cranberry granita

