MAIPEQUE

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.

PESCA CON FUTURO

WALDORF ASTORIA
RIVIERA MAYA

TRASPATIO MAYA

MENÚ A LA CARTA
À LA CARTE MENU

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.

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
2.8oz / 80 grs. **730**

ATÚN ALETA AMARILLA GF
Aguacate, pepino, jícama, solsa ponzu
YELLOWFIN TUNA GF
Avocado, cucumber, jicama, ponzu sauce
2.8oz / 80 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
5.3 oz / 150 grs. 790

PESCA DEL DÍA GF
Pil-pil, zanahorias carbonizadas
CATCH OF THE DAY GF
Pil-pil, charred carrots
5.3 oz / 150 grs. 990

CAMARÓN JUMBO GF
Salsa de crustáceos, apio nabo, puré de cítricos
JUMBO SHRIMP GF
Crustacean sauce, celeriac, citrus purée
5.3 oz / 150 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
5.3 oz / 150 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
9 oz / 255 grs. 1,580

CORDERO DE NUEVA ZELANDA GF
Puré de calabaza mantequilla, echalotes glaseados
NEW ZEALAND LAMB GF
Butternut squash purée, glazed shallots
5.3 oz / 150 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
5 oz / 140 grs. 1,650

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 CON HUEVA DE TRUCHA
Arroz crujiente, mayonesa de trufa negra
AVOCADO TARTARE WITH TROUT ROE
Crispy rice, black truffle mayonnaise

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
2.5oz / 70 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

