

ENTRADAS

Quesadillas

Tortilla de harina rellena con queso fundido, servida con guacamole y salsa fresca

- Queso
- Con pollo
- Con res
- Con camarón

Nachos dos Quesos

Crujientes totopos de maíz gratinados con quesos Monterey y cheddar, servidos con rodajas de chiles jalapeños.

Aros de Calamar

- Fritos
- Al ajillo

Nachos Grandes

Gratinados con queso mozzarella acompañados con Chili Beans, guacamole, salsa mexicana, crema agria y chile jalapeño fresco.

Dedos de Pollo (6 pzas.)

Deliciosas tiras de pechuga de pollo empanizadas y fritas hasta dorar.

Alitas de Pollo Búfalo

Alitas de pollo fritas con salsa búfalo, acompañadas de bastones de zanahoria, apio y aderezo de queso azul

- 6 piezas
- 10 piezas

Combinación de Botanas "La Palapa"

Ceviches

Pescado o camarón fresco, marinado en limón, mezclado con tomate, cebolla y cilantro picado, preparado al estilo tradicional de la región

- Pescado
- Camarón
- Mixto

Coctel de Camarón

Camarones caribeños servidos en salsa coctel.

Dedos de Queso Mozzarella

Empanizados y fritos hasta dorar, servidos con salsa de tomate hecha en casa.

Guacamole Fresco

Preparado con aguacate Hass, jitomate, chile serrano y cebolla picados.

ENSALADAS

Ensalada de la Casa

Lechugas mixtas, tomate, cebolla, pepino, zanahoria y betabel rallados.

Ensalada de Espinacas

Deliciosa combinación de frescas espinacas, tiritas de huevo cocido, cebolla morada, champiñones y tocino crujiente, acompañada con aderezo de estragon.

Ensalada de Pollo y Piña

Media piña rellena de ensalada de pollo y piña, espolvoreado con almendras rebanadas.

Ensalada de Fajitas de Pollo (canasta)

Fresca mezcla de lechuga picada y queso Monterey y cheddar con tiras de pollo a la parrilla y crema agria, guacamole y tomate picado.

Ensalada César

Lechugas largas bañadas con aderezo César, con crutones de pan y queso parmesano

- Clásica
- Pollo a la parrilla
- Camarones al Cajún

Ensalada de Fruta Tropical

Fresca selección de fruta de la región, acompañada de una bola de helado de limón.


Ensalada de Pavo (sin gluten)

Ensalada de la casa con rollitos de pechuga de pavo fresca, queso panela y champiñones frescos.

Aguacate Relleno

Aguacate relleno de ensalada de camarón montado en una cama de lechuga.



¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Por favor tome en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Los platillos con el logotipo  REFINE tienen un costo extra. Este cargo adicional sólo se aplica a los huéspedes con paquete REFINE que se estén hospedando en The Royal Sands, The Royal Cancun o en The Royal Haciendas.

SOPAS

Sopa de Lima

Sopa tradicional de Yucatán con pollo deshebrado, tiritas de tortilla, limas frescas y vegetales, en un caldo ligeramente sazonado.

Crema de Frijol

La receta tradicional de la casa.

Sopa del Día

Creativa opción del chef para satisfacer el paladar.

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

Servidos con papas a la francesa o fruta fresca

Hamburguesa Royal

Cocinada a la parrilla, servida sobre un bollo tostado con tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, queso gratinado y tiras de tocino.

Sandwich de Pechuga de Pollo a la BBQ

Pechuga de pollo marinada en salsa BBQ tradicional cocinada en la parrilla, servida sobre un bollo con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

Hamburguesa Royal con Queso Azul

Cocinada a la parrilla, servida sobre un bollo tostado con tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, queso azul gratinado y tiras de tocino.

Philly Steak Sandwich

Deliciosas rebanadas de Prime Rib perfectamente cocinadas al horno, se sirve en pan baguette con tiritas de pimienta morrón, champiñón, cebolla y queso gratinado Provolone.

Club Sandwich Tradicional

Rebanadas de jamón, pollo, tocino, queso suizo, lechuga y tomate, sobre pan multigrano tostado con mayonesa.

Sandwich de Pescado

Fresco filete de pescado marinado con especias Cajún, cocinado a la plancha, servido en un bollo, con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

Sandwich de Vegetales

Mezcla a la parrilla de zanahoria, berenjena, calabacita, apio, y champiñón, servidos en un pan casero pumpernickel.

Sandwich de Roast Beef

Roast beef servido en baguette frances tostado, con queso Provolone acompañado con jugo de carne.

Sandwich de Pechuga de Pollo

Pechuga de pollo cocinada a la parrilla, servida sobre un bollo con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

Sándwich de Salmón

Este sandwich está hecho con pan integral de centeno cubierto de una mezcla de queso crema y alcaparras, con láminas finas de salmón ahumado, pepino y cebolla morada. Acompañado de una ensalada jardín.

Sandwich de Pechuga de Pollo Ennegrecida

Pechuga de pollo marinada en mezcla de especias cajún, cocinado a la plancha, servida sobre un bollo con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

Sandwich de Atún


Pan integral tostado relleno de ensalada de atún.

Sandwich de Pechuga de Pollo con Salsa Búffalo

Pechuga de pollo marinada en salsa búffalo ligeramente picosa, cocinada a la parrilla, servida sobre un bollo con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

Hot Dog

Usted puede elegir entre el tradicional con cebolla caramelizada, tomate picado y chiles en vinagre o con chilli beans y queso gratinado.

¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Por favor tome en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Los platillos con el logotipo  REFINE tienen un costo extra. Este cargo adicional sólo se aplica a los huéspedes con paquete REFINE que se estén hospedando en The Royal Sands, The Royal Cancun o en The Royal Haciendas.



OPCIONES VEGETARIANAS

Fajitas de Vegetales

Pimiento morrón rojo y verde, cebolla, champinones, hongo portobello y calabaza italiana parrillados, se sirven con arroz, frijoles refritos y tortillas de maíz o de harina, acompañada con guacamole fresco, crema y salsa mexicana.

Pizza de Vegetales 10"

Ligera combinación de jitomates deshidratados y jitomates cherry, calabacitas italianas, pimientos, zanahoria, cebolla blanca y pesto de albahaca.

Burrito Vegetariano

Tortilla de harina rellena de pimiento morrón rojo y verde, cebolla, champiñones, hongo portobello y calabaza italiana, con salsa de tomate, acompañadas con guacamole fresco, crema y salsa mexicana.

Pasta Primavera

Deliciosa pasta con vegetales mixtos, salsas de tomate y un toque del albahaca, acompañada con zanahoria, cebolla, calabacita, apio y albahaca fresca.

SPECIALES

Cola de Langosta Caribeña

A la parrilla o al vapor, servida con mantequilla clarificada.

Precio del mercado por onza

🔄 Sobrecargo Precio del Mercado

Mar y Tierra 615

6 oz. de filete de res, acompañado con 6 oz. de cola de langosta caribeña.

🔄 Sobrecargo

DE LA PARRILLA

Pechuga de Pollo

Tierna pechuga de pollo a la parrilla.

• Ennegrecida • A la BBQ

Pechuga Tropical

Jugosa pechuga de pollo con relish de mango y piña, acompañada de puré de papa y vegetales.

Costillas BBQ Royal

Tiernas costillas de cerdo, servidas en una rica salsa BBQ.

Plato con Carne Asada

Selecto corte de arrachera, cocinada en nuestra parrilla acompañada de papa al horno y vegetales.

Steak de la Casa

Parrillado al termino de su elección

acompañado de papas cambay y pimientos.

Elija usted la salsa de su preferencia.

• Salsa de Pimienta • Salsa Vino Tinto

New York

12 oz. de New York al carbón con término y salsa a su elección.


🔄 Sobrecargo

Filete de Res

Selecto centro de filete de res de 8 oz, preparado a la parrilla, elija usted el término.

🔄 Sobrecargo



¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Por favor tome en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Los platillos con el logotipo  REFINE tienen un costo extra. Este cargo adicional sólo se aplica a los huéspedes con paquete REFINE que se estén hospedando en The Royal Sands, The Royal Cancun o en The Royal Haciendas.

PLATILLOS MEXICANOS

Tacos Dorados de Pollo (orden de 4)

Tortillas doradas rellenas de pollo sazonado, servidas sobre una cama de lechuga, decoradas con crema agria, queso rallado y salsa roja, acompañadas de arroz y frijoles refritos.

Enchiladas Verdes

Tortillas de maíz rellenas de pollo guisado deshebrado, bañadas en salsa de tomatillo, gratinadas con queso, decoradas con crema agria y dos aros de cebolla fresca, servidas con arroz y frijoles refritos.

Chimichanga de Pollo

Tortilla dorada en forma de tamal, rellena de pollo sazonado con aceitunas y queso, servida sobre una cama de lechuga, decorada con crema agria, guacamole y salsa mexicana, acompañada de frijoles charros.

Fajitas

Todas nuestras fajitas son cocinadas con julianas de pimiento morrón y cebolla. Se sirven con arroz, frijoles refritos, guacamole fresco y tortillas de maíz o de harina

- De pollo
- De res
- De pescado
- De camarón

Tacos de Camarón (orden de 3)

Frescos camarones al tempura o a la parrilla, servidos en tortilla de harina, lechuga, mayonesa de chipotle, salsa mexicana, aguacate y limón.

Tacos de Pescado (orden de 3)

Tiernas tiritas de pescado al tempura o a la parrilla, servidas en tortilla de harina, lechuga, salsa mexicana, tártara de chipotle, aguacate y limón.

Tacos de Carne Asada (orden de 3)

Jugosa carne de res a la parrilla servida con tortilla de maíz o harina, acompañada con salsa de la casa.

Filete de Pescado Estilo Veracruz

Fresco filete de pescado, cocido en salsa de jitomate, pimientos morrones, cebolla blanca, ajo y chiles güeros, acompañado con arroz del día.

Filete de Pescado con Salsa Meunière

Fresco filete de pescado a la plancha, acompañado de mantequilla, jugo de limón, sal, pimienta y perejil picado, servido con arroz del día y vegetales al vapor.

Filete de Pescado Empanizado

Fresco filete de pescado, empanizado con panco y frito, acompañado de con arroz del día y papas a la francesa.

Filete de Pescado Ennegrecido

Fresco filete de pescado, marinado en mezcla de especias cajun, cocinado en la plancha, acompañado con vegetales del día y papa horno.

CAMARONES

Camarón al Coco

Camarón caribeño pasado sobre coco rallado, frito hasta dorar y servido con salsa de naranja como dip.

Camarón al Mojo de Ajo

Camarones salteados con mantequilla y ajo con un toque de vino blanco y acompañado de arroz y verduras.

Camarones Empanizados

Tiernos camarones empanizados y fritos hasta dorar, acompañados de arroz y verduras.


Camarones con Salsa de Pasilla

Camarón caribeño parrillado con salsa de chile pasilla, acompañado de arroz y vegetales.

Camarones en Salsa de Tamarindo

Camarón caribeño parrillado con salsa de tamarindo acompañado de arroz y vegetales.

¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Por favor tome en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios están en pesos e incluyen impuestos.

Propina no incluida. Los platillos con el logotipo  REFINE tienen un costo extra. Este cargo adicional sólo se aplica a los huéspedes con paquete REFINE que se estén hospedando en The Royal Sands, The Royal Cancun o en The Royal Haciendas.

