



MENÚ

¡Comer en Villa Aqua es toda una experiencia Culinaria!

Al hospedarse con nosotros, tiene incluido el servicio de un Chef profesional así como de un asistente de cocina, quienes lo atenderán para sus desayunos y comidas, desde las 8am hasta las 4pm.

Descubra una gran variedad de pescados frescos, mariscos y carnes de primera, cocinados con hierbas aromáticas, condimentos de la región, así como la gran variedad de vegetales y frutas tropicales que el Caribe Mexicano ofrece.

Ya que muchos de nuestros huéspedes prefieren salir a cenar y probar las múltiples opciones que Playa ofrece, el servicio de cenas no esta incluido en Villa Aqua. Sin embargo si usted prefiere quedarse en casa, con mucho gusto nuestro chef preparará alguna de sus especialidades! (Este servicio tiene un costo extra). Con opciones que van desde una barbacoa casual bajo las estrellas hasta alguna de nuestras Cenas Épicas que incluyen música viva y entretenimiento, estamos seguros que no se arrepentirá de haber elegido quedarse en casa!



Información importante para tomar en cuenta:

SERVICIO DE COMPRAS:

Aproveche el servicio de compras que ofrecemos y permítanos abastecer su cocina para que usted disfrute completamente sus vacaciones. Únicamente debe llenar la Lista de Compras y nosotros nos encargaremos de todo para que a su llegada tenga en casa todo lo que le gusta!

Este servicio tiene un cargo del 20% del total de su compra y usted puede pagar al final de su estancia (no se aceptan Tarjetas de Crédito).

ALIMENTOS ORGÁNICOS Y PRODUCTOS REGIONALES:

Si le gusta comer sanamente y prefiere que se usen productos orgánicos en la preparación de sus alimentos, por favor háganoslo saber para tomarlo en cuenta. Contamos con distribuidores regionales. Favor de tomar en cuenta que este tipo de productos están sujetos a disponibilidad.

ALERGIAS Y RESTRICCIONES Y PRODUCTOS REGIONALES:

Agradecemos le informe a su Villa Host o directamente al chef sobre cualquier alergia o restricción alimenticia que tenga cualquier miembro de su familia o grupo antes de su llegada, para que se puedan tomar las precauciones necesarias o bien encontrar los productos especiales en caso de alguna restricción.

SERVICIO ESTILO FAMILIAR

Aun cuando Villa Aqua cuenta con servicio de Chef, esto no significa que sea un restaurante u hotel, ya que no se cuenta con el personal y la infraestructura. El tipo de servicio que ofrecemos es "estilo familiar" por lo que deberán elegir un mismo menú para todos en el grupo (pueden hacerse excepciones para los niños y las personas con alergias o restricciones alimenticias). El chef y su asistente se encargan de hacer las compras, preparar los alimentos, servir y limpiar la cocina, favor de tomar esto en cuenta al momento de establecer sus horarios de comidas. Hacemos nuestro mejor esfuerzo para atender a todos nuestros huéspedes como se merecen, sin embargo no ofrecemos un "servicio formal". Si usted requiere este tipo de servicio, favor de contactar a su Villa Host para opciones y tarifas de servicio de mesero.

BEBIDAS

Villa Aqua ofrece una extensa variedad de vinos y licores, para su conveniencia, tiene la opción de pagar por las botellas que abra o simplemente reemplazarla por una igual antes de su partida. Nuestro staff puede prepararle algunos cocteles ocasionalmente, sin embargo, a veces resulta complicado durante la preparación de alimentos o si están ocupados en otras tareas. Si usted desea el servicio de bebidas durante el día o la noche, le recomendamos que contacte a su concierge para información sobre servicios y tarifas de bar tender.

MENÚ

A continuación le presentamos una variedad de platillos que el chef puede preparar. Sugerimos que elija por lo menos las opciones de su preferencia para los primeros 2 días. Una vez que llegue a la villa, podrá sentarse a planear los demás alimentos con su chef.

¡Buen Provecho!





DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL

Fruta, carnes frías y quesos, pan tostado, mantequilla y mermelada.
Café o té, leche y jugo de naranja

DESAYUNO AMERICANO

Fruta fresca de temporada, huevos revueltos o fritos con salchicha, pan tostado con mantequilla y mermelada o Crepas dulces Jugo fresco, café y té.

DESAYUNO DEL CHEF

Huevos (al gusto), servidos con tocino, papas hash brown, carnes frías y quesos, Waffles o hot cakes y fruta fresca de temporada.
jugo de fruta fresca, café, leche y pan tostado.

DESAYUNO MEXICANO

Huevos a la Mexicana (revueltos con tomate picado, cebolla y chile serrano) o Huevos divorciados (2 huevos sobre una tortilla frita, uno cubierto de salsa verde picante y otro con nuestra salsa roja ranchera), servidos con frijoles refritos, tostaditas, fruta fresca surtida y pan dulce Mexicano, café, leche y jugo de naranja fresco.





A LA CARTA

PLATO DE FRUTAS

Plato de fruta de la Temporada (papaya, mango, guayaba, kiwi, manzana, pera, etc...)

YOGURT

GRANOLA HECHA EN CASA

QUESO COTTAGE

HUEVOS

Revueltos / Tibios / Cocidos / Fritos / Solo claras

REVUELTOS CON:

- Queso
- Jamón y Queso
- Champiñones, queso y Hierbas
 - Pimiento, Cebolla y Queso.
- Salmón Ahumado y Queso Crema





A LA MEXICANA

Huevos revueltos con pico de gallo

RANCHEROS

Tortillas ligeramente fritas con frijoles refritos, Huevos fritos servidos con salsa de tomate picante

MOTULEÑOS

Huevos fritos servidos sobre una tortilla con frijoles refritos, queso, jamón, chícharos, bañados en salsa de tomate y servidos con plátanos fritos

OMELETTES

Relleno con:

- Queso
- Jamón y Queso
- Champiñones
- Queso y Hierbas
- Pimiento
- Cebolla y Queso
- Tomates, Cebolla, Chiles y Hojas de Cilantro
- Camarones y Queso
- Salmón Ahumado y Queso Crema

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Tostaditas de maíz cubiertas con salsa roja o verde, servidos con queso, crema, rodajas de cebolla y hojas de cilantro.

Con huevo revuelto

Con pollo

Con carne asada





ENFRIJOLADAS

Tortillas de maíz remojadas en puré de frijol, rellenas de pollo o queso con guarnición de cebollas rojas, crema, queso rallado y salsa roja o verde.

ENCHILADAS

Tortillas de maíz o de harina rellenas de pollo o queso y cubiertas con alguna de las siguientes salsas:

Verde, Roja o Mole

Con guarnición de: cebolla roja, crema, queso rallado y hojas de cilantro.

QUESADILLAS

Tortillas de harina rellenas de queso derretido

Con ingrediente extra; Pollo / Carne / Jamón / Camarones

SOPES

Tortilla de maíz gruesa y frita, cubierta con frijoles refritos, queso, crema, salsa picante verde o roja, lechuga, cebolla y hojas de cilantro.

With extra ingredients: Pollo / Carne

SIDE DISHES

- Tocino
- Salchichas
- Chorizo
- Frijoles refritos
- Papas
- Papa Hash Brown





BEBIDAS

JUGO FRESCO DE:

Naranja, Toronja, Sandía, Piña
Zanahoria, Manzana y Naranja

CAFÉ AMERICANO

NESORESSO

TÉ

LECHE

Entera / Light / Deslactosada / Soya

CHOCOLATE MEXICANO

Frio o Caliente

LICUADOS

Hecho con yogurt o leche y frutas de temporada y su selección
de: avena, granola y miel.





BOTANAS

QUESADILLAS

Tortillas de harina rellenas de queso derretido
Con: Pollo / Carne / Jamón / Camarones

SOPES

Tortilla de maíz gruesa y frita, cubierta con frijoles refritos, queso, crema, salsa picante verde o roja, lechuga, cebolla y hojas de cilantro.
Con: Pollo / Carne

TAQUITOS DORADOS

Tortilla de maíz enrollada y frita, rellena de pollo o carne deshebrada de res, con guarnición de crema, queso y salsa Mexicana.

EMPANADAS ESTILO ARGENTINO

Rellenas de : : pollo y Quedo / jamón y Queso / Espinacas y Queso Crema / Carne de Res

CHIMICHANGAS

Igual que el burrito pero frito!

GUACAMOLE y TOTOPOS





BURRITOS

Tortilla de harina extra grande doblada y rellena de:

- Frijoles refritos, crema y queso.
- Pollo, cebolla, chile pimiento rojo y queso.
- Pollo, cebolla, lechuga, aguacate, crema agria y pico de gallo.
- Frijoles refritos, pollo, salsa de chipotle, crema agria y queso.
- Frijoles refritos, carne asada (Arrachera), crema agria, lechuga y queso.
 - Jamón, espinacas, pico de gallo, crema agria y queso.
 - Camarones, lechuga, aguacate, crema agria y pico de gallo.
 - Pescado capeado, lechuga, pico de gallo y crema agria.
- Jaiba, queso crema, cebollín, espinaca, tomates, cilantro y queso.

CRUDITÉS MEXICANAS

Jícama, pepino y mango con limón y chile piquín.

CRUDITES

Zanahoria, pepino, apio, pimiento, brócoli y brócoli servido con aderezo ranch.

WRAPS

Tortilla de harina rellena con hojas de espinaca, pechuga de pollo a la plancha
Mango y aguacate servido con salsa de chipotle o de albahaca.

DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACA CON PAN DE AJO

HUMMUS Y PAN PITTA





COMIDAS & CENAS

SOPAS CALIENTES

TOMATE Y ALBAHACA

A recipe that packs a real punch of flavors combined with the perfume of the basil

SOPA DE MARISCOS

MINISTRONE

Tradicional y casera con alubias y crotones al pesto.

SOPA DE LIMA

De los sabores de Yucatán: Consomé de pollo y lima, servido con pollo deshebrado, tiras de tortilla frita, tomate y rodajas de lima.

SOPA DE TORTILLA

Simple y deliciosa. crujientes tiritas de tortilla fritas en una base de tomate, chile chipotle y caldo de pollo, servida con guarnición de queso, chile seco, hojas de cilantro, aguacate y crema.

FIDEO SECO

Fideos cortos, cocidos en una salsa de tomate con un toque de chile chipotle, servido con guarnición de aguacate, queso fresco, chile guajillo y crema.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

Cremosa y llena de sabor





SOPA DE FRIJOL

Puré de frijol negro sazonado con especias y servida con totopos, crema y queso de cabra.

CREMA DE CHILE POBLANO

Ligeramente picante y sabrosa servida con queso fresco a la plancha.

BISQUE DE CAMARON

Sopa cremosa, llena de sabor de mar y flameada con brandy.

SOPAS FRÍAS

GAZPACHO

Sopa fría de tomate, pepino y pimientos.

ZANAHORIA Y CILANTRO

Simple pero deliciosa

CARPACCIO

CARPACCIO DE CARNE

Servido con rebanadas de naranja y rociado con aderezo de chipotle.

CARPACCIO DE SALMÓN O DE ATÚN

Adornado con alcaparras crujientes y mayonesa casera.





ENSALADAS

ENSALADA DE CALLO DE HACHA

Callos de hacha caramelizados y servidos con una mezcla de lechugas, espárragos crujientes, tomates secos, tiras de queso parmesano y un aderezo de cítricos.

ENSALADA DE LANGOSTA

Rebanadas de aguacate, mango, espárragos y cola de langosta servido sobre una cama de lechugas orgánicas.

ROCKET AND CARAMELIZED PEARS

Garnished with blue cheese, pine nuts and a sour and sweet dressing

CAPRESSE MEXICANA

Fresh slices of juice tomatoes, grilled cheese, basil and a reduction of balsamic vinegar

CAPRESSE

Rebanadas frescas de jugosos tomates, queso mozzarella, albahaca y vinagre balsámico.

CAMARONES Y MANGO*

Combinación de lechugas orgánicas, rebanadas de mango* y camarones a la parrilla, servida con un aderezo de mango. *Solo en temporada (opcional toronja)





PASTAS

RAVIOLES

Ravioles hechos en casa rellenos con queso de cabra y hierbas, servidos con una cremosa salsa de perejil o mantequilla y salvia.

FETTUCCINI CON SALMÓN A LA PLANCHA

Servido con una salsa tomates deshidratados y decorado con tomates cherry.

PENNE AL PESTO CON POLLO

Servido con pesto hecho en casa y trozos de pollo a la parrilla

ALFREDO PASTA

Con pollo / Con camarones

LASAGNA

La tradicional con carne de res, espinacas, salsa de tomate y salsa bernesa

ARROZ

RISSOTO DE MARISCOS

Arroz Arborio cremoso con camarones, callo de hacha y un toque de azafrán

ESTILO THAI

Arroz Basmati con leche de coco y camarones en infusión de especias Asiáticas





PAELLA ESPAÑOLA

Tradicional con pollo y carne
De Mariscos con almeja, mejillón, calamar y camarón.

MARISCOS

CEVICHE

Pescado cocido en jugo de limón, con guarnición de tomates, cebolla, aguacate, chile serrano y hojas de cilantro, servido con totopos.

CEVICHE TROPICAL

Pescado cocido en jugo de limón, con guarnición de mango, pepino, cebolla morada, chile serrano, hojas de cilantro y aguacate, servido con tostadas hornadas.

AGUACHILE DE CAMARON

Tacos de tiras de pescado o camarón rebosados, servidos con pico de gallo, mayonesa casera al chipotle y brotes de girasol.

TACOS DE PESCADO Y CAMARON ESTILO BAJA

Camarones cocidos en limón servidos sobre cama de pepino, cebolla morada y aguacate y bañados en salsa de chile serrano y mousse de aguacate.

PESCADO A LA SAL

Horneado en una costra de sal de mar, servido con vegetales o papas al gratín rociado con aceite de chile habanero





ATÚN

Lomo de Atún en una costra de ajonjolí y servido con vegetales y una salsa Asiática a base de soya y jengibre.

FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA

Untado con salsa beba, servido con ensalada de piña y aguacate

FILETE DE PESCADO CON UNA COSTRA DE PEREJIL Y QUESO PARMESANO

Servido con puré de guisantes, zanahorias caramelizadas y salsa de menta.

PESCA DEL DIA ESTILO YUCATAN

Filete de pescado fresco, marinado con achiote, limón, hierbas de olor y cerveza, servido con arroz y plátanos fritos.

FILETE DE PESCADO A LA PARRILLA

Al Ajillo / Mojo De Ajo / Pibil

CAMARONES

Cocktail / Tempura / Al Coco / Al Mojo De Ajo

LANGOSTA

Thermidor / A La Plancha / Con Mantequilla a los 4 Chiles

CALLO DE HACHA

Callos de hacha caramelizados, servido con puré de coliflor al comino y una mezcla de vegetales asados y salsa de hinojo





POLLO Y PAVO

ENCHILADAS

Tortillas de maíz rellenas de pollo o queso y cubiertas con alguna de las siguientes salsas: Verde, Roja o Mole
Con guarnición de: cebolla roja, crema, queso rallado y hojas de cilantro.

FAJITAS DE POLLO

Tradicionales fajitas, servidas con frijoles refritos, arroz, pico de gallo, guacamole, crema agria, quesadillas y sus tortillas de harina o maíz

POLLO EN SALSA DE ESTRAGON

Pechuga de pollo con champiñones y alcachofas servido con una salsa de Chardonnay y Estragón

POLLO AL LIMÓN

Servido con zanahorias y ejotes salteados.

POLLO MARSALA

Servido con una combinación de vegetales y pasta al pesto.

PECHUGA DE PAVO

Servido con puré de papas y ejotes al vapor con almendras tostadas y salsa de naranja

POLLO CON MOLE

Pechuga de pollo cubierta de Mole negro de Oaxaca y ajonjolí tostado servido con arroz a la mexicana.





RES Y PUERCO

FAJITAS DE RES

Tradicionales fajitas, servidas con frijoles refritos, arroz, pico de gallo, guacamole, crema agria, quesadillas y sus tortillas de harina o maíz

COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo marinada en achiote y cocida en hojas e plátano, se sirve con arroz blanco, frijol colado, cebolla morada en escabeche y salsa habanera.

LOMO DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA

Servido con puré de papa y ejotes al vapor

FILETE DE RES

Servido con puré de papas, vegetales mixtos y salsa a elección: Champiñones, Oporto, Pimienta o Vino tinto.

FILETE NEW YORK

Servido con papas confitadas, salsa bernesa y decorado con berros y tomates cherry

MAR Y TIERRA

Filete de res y cola de langosta servidos con puré de papa a la trufa, espárragos salteados y salsa a su elección: Champiñones, Oporto, Pimienta, Bernesa o Vino tinto.





A LA PARRILLA

CORTES SELECTOS DE RES

(U.S. CHOICE / ANGUS)

- New York
- Ribeye
- Filet Mignon
- T-Bone
- Cowboy

CORTES NACIONALES

- Arrachera
- Aguja Norteña
- Picaña

OTRAS CARNES

- Pechuga de Pollo
- Alitas de Pollo
- Hamburguesas de Res
- Hamburguesa de Pollo
- Hamburguesas de Pavo
- Chorizo
- Chorizo Argentino
- Chistorra
- Hot Dog





PERCADOS Y MARISCOS

- Filete de Salmón
- Camarones
- Octopus
- Pescado Entero a la talla

BORCHETAS

- Camarón
- Mixtas
- Vegetarianas
- Res
- Pollo

VEGETALES

- Cebollas
- Elote
- Esparragos
- Cebollitas
- Chiles Poblanos
- Ejotes
- Papa al Horno
- Pimientos Rojos y Verdes
- Portobelo
- Calabacitas
- Frijoles Charros

GUARNICIONES Y ENSALADAS

- Ensalada Verde
- Ensalada Cesar
- Queso Fundido
- Ensalada del Chef
- Ensalada Capresse
- Papas al Romero
- Ensalada de Col
- Ensalada de Rusa (papa)
- Puré de Papa y Cebollín





SAUCES

- Chimichurri Clasico
- Pico De Gallo
- Salsa Mache
- Salsa de Habanero
- Salsa Verde Asada
- Salsa Roja Asada
- Salsa BBQ
- Jalapeños
- Chimichurri con tomates deshidratados

ADEREZOS

- Mayonesa Casera
- Caésar
- Aurora
- Mils Islas
- Chipotle
- Cilantro
- Ajo Rostizafo
- Roquefort
- Mostaza
- Catsup
- Pepinillos

VINAGRETAS

- Balsámico y Miel
- Mostaza Dulce
- Vinagre de Jerez y Oregano
- De Naranja
- Mango y Chile Rojo
- Tamarindo y Aceite de Cacahuate
- Cilantro y Gengibre
- Gengibre y Limón
- Soya y Limón





POSTRES

TARTA DE FRUTAS

TARTA DE CHOCOLATES

TARTA TATIN CON HELADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

PERAS AL VINO TINTO

PERAS EN SALSA DE AZAFRÁN

FRUTAS ROJAS EN CANASTA DE GALLETA CON SALSA DE

ARROZ CON LECHE

Se sirve con un "Buñuelo" y salsa de caramelo

FLAN

BROWNIE DE CHOCOLATE 100% MEXICANO

Servido con helado de Vainilla

SURTIDO DE HELADOS Y SORBETES

Sabores dependen de las frutas de temporada





MENÚ PARA NIÑOS

WAFFLES / HOT CAKES / PAN FRANCÉS

Acompañados de mantequilla y miel de maple.

FRUTA PICADA

HUEVOS AL GUSTO

HOT DOG

Opción de salchicha de Pavo o res, servidos con guarnición de pico de gallo y sus aderezos: cátsup, mayonesa y mostaza.

MINI HAMBURGUESA

Opción de carne de res, pollo o pavo, servida con tomate, lechuga, cebolla, pepinillo y aderezos: cátsup, mayonesa y mostaza

DEDOS DE POLLO / PESCADO / QUESO

Servidos con aderezo de BBQ / Tartara / Frutos Rojos

QUESADILLAS

Tortilla de harina rellena de queso derretido
Con ingredientes extra: Pollo /carne/ Jamón

PIZZA

Deliciosa pizza hecha en casa con base de pan árabe, salsa de tomate y queso mozzarella
Con ingredientes extra: Pepperoni / Salchicha / Jamón





CONSOME DE POLLO

Caldo de pollo servido con cubitos de pollo, zanahoria, brócoli y granos de elote.

SOPA DE TOMATE

Clásica sopa de tomate italiana acompañada de crotones

CREMA DE ZANAHORIA

PASTAS

Spaghetti / Fettuccini / Penne / Fusilli

SALSAS: Alfredo / Pomodoro / Boloñesa / Al burro

LASAGNA BOLOGNESE

PECHUGA DE POLLO

A la plancha o empanizada, acompañada con verduras al vapor

FILETE DE PESCADO

A la plancha o empanizado, con guarnición de puré de papa o arroz.

ALBÓNDIGAS

Albóndigas de res en salsa de tomate

Enjoy!

