

# DESAYUNO

8:00 AM - 12:30 PM

## · PRINCIPALES ·

**Plato de fruta (V) (GF)** \$220  
Frutas frescas de temporada

**Smoothie bowl (V) (GF)** \$240  
Smoothie de mango con leche de coco, granola, berries, plátano y kiwi

**Croissant de jamón** \$230  
Jamón de pavo, queso de bola y ensalada

**Brioche, fruta y crema de coco** \$230  
Brioche, leche de vainilla y fruta de estación

**Chilaquiles verdes o rojos** \$250  
Con pollo o huevo, crema y cebolla

**Huevos shakshuka** \$230  
En salsa de tomate, comino y picante

**Huevos al gusto** \$225  
Huevos, frijoles refritos, pan y chaya

**Sandwich Panamera** \$290  
Pan de masa madre, queso manchego, alioli de ajo, jamón de pavo asado, kiwi y aguacate

**Avocado toast** \$260  
Pan de masa madre, aguacate, huevo pochado, granada y tomates cherry

**Pancakes de elote** \$230  
Acompañado con un mousse de chocolate blanco, con crumble de elote y miel de menta

**Extras**  
Huevo, tocino, espinaca, champiñón, pollo, tomates, quesos

\*Ver en página de extras.

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**

# ALMUERZO

1:00 PM - 6:00 PM

## · ENTRADAS ·

**Guacamole de hierbas** (V) (GF) \$195

Aguacate, tomates, brotes y hierbas

**Silkilpak** \$185

Tomate rostizado, pepita de calabaza y cilantro

**Gazpacho** (V) \$250

Acompañado con pan hogaza, con pimienta, cebolla morada y pepino

**Trilogía de hummus** (V) \$275

Hummus de lenteja, calabaza y zanahoria

**Ceviche de hongos** \$340

Hongos frescos, hierbas y leche de tigre vegana

**Ceviche mixto** \$440

Camarón pochado, pescado, leche de tigre

**Ceviche caribeño** \$420

Pulpo, mango, cremoso de chapulines y cilantro

**Ceviche kastakan y pulpo** \$480

Pepino, cebolla morada, rábano, sandía y marinación de naranja agria

**Aguachile** \$440

Callo de hacha, camarón, pescado, pepino, cebolla morada y chile serrano

**Calamares fritos** \$295

Calamares marinados, chile xixito, dip de ajo y habanero

**Papa & Kastakan** \$250

Papa cambray, kastakan, crema de rancho con cotija, Huazontle

**Papas fritas con trufa** \$280

Papas naturales con trufas del día

**Papas chips** \$260

Con polvo de chiles de la casa acompañado con un cremoso de aguacate y yoghurt, jalapeño y tallo de cilantro

**Tiradito** \$340

Crudo de Kampachi o hiramasa, hierbas y cítricos

## · PIZZA ·

**Burrata** (VG) \$390

Burrata, mozzarella, arúgula, cherrys, y reducción balsámica

**Camarón** \$385

Salsa pomodoro, mozzarella, camarones y cebollín

**Funghi** (VG) \$385

Hongos silvestres, salsa de trufa, hojas picantes y cebolla morada

**Picante** \$375

Mozzarella, salami picante, parmesano, queso y aceitunas negras

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**

· TACOS · ORDEN DE 3

**Taco de kastakan** \$340

Panceta de cerdo frita con aguacate, frijol, col morada curtida, pico de gallo y cilantro

**Taco de pescado** \$340

Pescado tempura, col encurtida y mayonesa de habanero

**Taco de setas (V)  
ó cochinita pibil** \$340

Setas o cerdo en salsa de recado rojo y xnipec

**Taco de camarón** \$340

Camarón a la plancha, alioli de ajo, lechuga, aguacate y cebolla encurtida

**Taco de pork belly** \$340

Cerdo confitado, recado negro con xnipec

**Taco de rib eye** \$340

Pimientos, papa frita y frijoles

· ENSALADAS ·

**Ensalada verde** \$295

Mezcla de hortalizas, vegetales verdes, alioli de menta y albahaca, aguacate

**Ensalada griega** \$310

Mezcla de tomates, kalamata, pepino, cebolla y queso feta

· FUERTES ·

**Hamburguesa de res** \$430

Queso manchego, tocino, aros de cebolla, salsa BBQ, guacamole y papas gajo

**Hamburguesa vegetariana** \$430

Beyond meat, vegetales, cebolla caramelizada, mozzarella vegano y aguacate

**Pescado a la leña** \$1 gr

Acompañado con verduras rostizadas y limón amarillo

**Pasta de camarones** \$440

Fetuccinni hecho en casa, camarones, tomates, fondo de mariscos y parmesano

**Pasta de vegetales (VG)** \$380

Fetuccinni hecho en casa, vegetales, tomates y queso parmesano

**Camarones gigantes** \$560

Arroz basmati y salvaje, semillas de girasol y pimienta roja

**Langosta Panamera** \$1.5 gr

De temporada, cocinada al horno de leña con vegetales y mantequilla de hierbas

**New York Angus** \$990

Corte al grill con papas horneadas en recado negro, acompañado de cebolla curtida y ejote amarillo

**Surf and Turf** \$2,400

Camarones gigantes, pescado, new york al grill, acompañado de mojo de papas cambrey, mix de vegetales verdes y coliflor con cúrcuma rostizada

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

# CENA

7:00 PM - 10:00 PM

## · ENTRADAS ·

### Sopa de lima \$230

Tradicional yucateca, pollo, chile xcatic relleno de queso de bola, lima y tortilla frita

### Gazpacho (V) \$250

Acompañado con pan hogaza, con pimienta, cebolla morada Y pepino

### Calamares fritos \$295

Calamares marinados, chile xixito, dip de ajo y habanero

### Trilogía de hummus (V) \$275

Hummus de lenteja, calabaza y zanahoria

### Papa & Kastakan \$250

Papa cambray, kastakan, crema de rancho con cotija, Huazontle

### Papas fritas con trufa \$280

Papas naturales con trufas del día

### Tiradito \$340

Crudo de Kampachi o hiramasa, hierbas y cítricos

### Tabla de pan foccacia \$185

Focaccia de romero y de chiles, compota de tomate, aceite de olivo

## · ENSALADAS ·

### Ensalada verde \$295

Mezcla de hortalizas, vegetales verdes, alioli de menta y albahaca, aguacate

### Ensalada griega \$310

Mezcla de tomates, kalamata, pepino, cebolla y queso feta

## · PIZZA ·

### Burrata (VG) \$390

Burrata, mozzarella, arúgula, cherrys y reducción balsámica

### Camarón \$385

Salsa pomodoro, mozzarella, camarones, cebollín y queso parmesano

### Funghi (VG) \$385

Hongos silvestres, salsa de trufa, hojas picantes y cebolla morada

### Picante \$375

Mozzarella, salami picante, pimienta, aceitunas negras y aceite de chiles

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**

· FUERTES ·

**Pulpo al grill** \$450

Arroz a la tumbada, pimientos salteados y epazote

**Coliflores adobadas** \$285

Rostizadas con cúrcuma, romesco, nuez, ralladura de limón y brotes

**Pescado a la leña** \$1 gr

Acompañado con verduras rostizadas y limón amarillo

**Pasta con camarones** \$440

Fetuccinni hecho en casa, camarones, tomates, fondo de mariscos y queso parmesano

**Pasta de vegetales (VG)** \$380

Fetuccinni hecho en casa, vegetales, tomates y queso parmesano

**Camarones gigantes** \$560

Arroz basmati y salvaje, semillas de girasol y pimienta roja

**Langosta Panamera** \$1.5 gr

De temporada, cocinada al horno de leña con vegetales y mantequilla de hierbas

**New York Angus** \$990

Corte al grill con papas horneadas en recado negro, acompañado de cebolla curtida y ejote amarillo

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**

# POSTRES

12:00 PM - 10:00 PM

## Tapioca 3 Leches

Dulce de tapioca tres leches, trozos de pistache, coral de menta y crema pastelera

\$175

## Helado Vainilla

con palanqueta de vainilla

\$190

## Xocoatl

Tradicional chocolate especiado en texturas

\$230

## Helado Coco

con coco tostado

\$190

## Helado Chocolate

con tablilla de semillas y chocolate

\$190

## Churros

Con dulce de leche

\$200

## Flan de queso de bola

Flan cremoso con un toque de mezcal

\$215

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**

# EXTRAS

8:00 AM - 10:00 PM

<b>Aceite de trufa</b>	\$65	<b>Pita</b>	\$55
<b>Aceitunas</b>	\$25	<b>Tortilla</b>	\$20
<b>Aguacate</b>	\$45	<b>Parmesano</b>	\$65
<b>Burrata</b>	\$90	<b>Pollo</b>	\$65
<b>Camarones</b>	\$75	<b>Salami</b>	\$65
<b>Champignones</b>	\$35	<b>Vegetales</b>	\$85
<b>Chaya</b>	\$25	<b>Mermelada</b>	\$45
<b>Crudite</b>	\$65	<b>Mantequilla</b>	\$20
<b>Espinaca</b>	\$25	<b>Queso Feta</b>	\$65
<b>Frijoles</b>	\$25	<b>Tocino</b>	\$45
<b>Fruta</b>	\$65	<b>Jamón ahumado</b>	\$55
<b>Jitomate</b>	\$25	<b>Manchego</b>	\$60
<b>Mozarella</b>	\$65		
<b>Pan</b>	\$35		

\*Aplicable únicamente al solicitar un platillo

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**

# ESPECIALES

MENU EVENTOS

## · MIERCOLES CINE ·

### Combo Palomitas

Palomitas y 2 cervezas

\$275

### Combo Pizza

Pizza y dos cervezas

\$550

## · DOMINGOS ·

### Paella

Paella, langosta, alioli y sangria

\$950

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN



# BEBIDAS

8:00 AM - 10:00 PM

## · TÉ ·

**Zacate limón** \$90

**Gengibre, canela y limón** \$90

**Bengali Flowers** \$90

Té verde japonés con agradables notas vegetales, suave astrigencia, con sabor a mango y un toque de vainilla

**Ceylan Op (Té negro)** \$90

Té negro de sri lanka con un característico gusto a madera y miel, ideal para las mañanas

**Sherezad Dreams** \$90

Mezcla ayuverdica con durazno, curcuma, polen jengibre, no contiene cafeina

**Red Sun** \$90

Te rooibos que proviene de Sudáfrica, mezclado con acai, vainilla y flor de lavanda

**Sencha Long Leaf (Té verde)** \$90

Té verde sencha japones con agradables notas vegetales, yodadas y ligera astrigencia

## · CAFÉ ·

**Espresso** \$90

**Doble Espresso** \$135

**Americano** \$90

**Macchiatto** \$110

**Café helado** \$100

**Decaf** \$100

**Cappuccino** \$120

**Latte** \$120

**Chocomilk** \$110

## · JUGOS FRESCOS ·

**Naranja** \$120

**Betabel** \$120

**Zanahoria** \$120

**Toronja** \$120

**Piña** \$120

**Maracuyá** \$120

**Sandía** \$120

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**

## · JUGOS SALUDABLES ·

**Super Orange** \$160

Zanahoria, naranja y jengibre

**Detox** \$160

Betabel, toronja, naranja y limón

**Mr. Green** \$160

Toronja, naranja, espinaca, kale, piña, pepino y apio

## · AGUA/SODA ·

**Agua de piedra natural** \$135**Agua de piedra mineral** \$135**Soda/refresco** \$55**Limonada** \$65**Naranjada** \$65

## · DRINKS ·

**Coco Caribe** \$310

Ron, ron de coco, crema de coco, limón y bitters

**Jungle Juju** \$275

Mezcal, campari, naranja, jarabe de jengibre y cordial maracuya

**Fresh & Cool** \$285

Ron, frangelico, jarabe natural, menta, jarabe de limón, maracuya y soda

**Benny Bien** \$285

Tequila blanco, ponche mix, limón, sal de jamaica y chiles

**Polen** \$285

Vodka, cordial de miel y curcuma, cordial de maracuya, jengibre y limón

**Carajillo** \$275

Licor 43 y espresso

## · SIN ALCOHOL ·

**Red Sunset** \$175

Jamaica, piloncillo, canela y jengibre

**Orangina** \$175

Naranja, albahaca, cardamomo y agua tónica

**Berry Fits** \$175

Blueberry, zarzamora, frambuesa, fresa, limón y agua mineral

**Voodoo Mama** \$175

Sandía, maracuyá, naranja y jamaica

**Piñada** \$175**Clamato Preparado** \$90**Suero** \$80

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

· SMOOTHIES ·

**Wake Up!**

\$120

Leche, shot de espresso, plátano, dátil, granola, cacao y miel de agave

**Sunrise**

\$120

Leche, papaya, dátil, avena, piña, semilla de chia y miel de agave

**Golden Bliss**

\$120

Leche, piña, manzana roja, plátano, cúrcuma y miel de abeja

**Energizer**

\$120

Leche, espinaca, kale, piña, manzana verde, matcha y semilla de chía

**Berry Blast**

\$120

Leche, mora azul, fresa, zarzamora, plátano, crema de cacahuete y miel de abeja

· SHOTS SALUDABLES ·

**Green Immunity**

\$60

Apio, manzana verde, espinaca, limón, toronja y miel de abeja

**Ginger Power**

\$60

Jengibre, zanahoria, jamaica, naranja, limón y miel de abeja

**Panamera Wellness**

\$60

Maracuyá, cúrcuma, toronja, naranja, limón y miel de abeja

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

## · CERVEZA ·

Allende	\$165
Tulum	\$175
Patito (IPA, Lager, Belgian)	\$165
XX Lager	\$110
Heineken 0,0%	\$90
Ultra	\$110
Bohemia Clara	\$120
Bohemia Oscura	\$120
Ojo Rojo	\$90
Vaso Chelada	\$65

## · COCTELERÍA CLÁSICA ·

Aperol Spritz	\$265
Blody Mary	\$265
Caipirinha	\$265
Daiquiri	\$265

Espresso Martini	\$265
Mai Tai	\$310
Manhattan	\$265
Margarita Clásica	\$265
Martini Seco	\$265
Mezcal Mule	\$355
Mezcalita	\$275
Mimosa	\$265
Mojito	\$265
Moscow Mule	\$240
Negroni	\$265
Old Fashioned	\$265
Paloma	\$265
Piña Colada	\$265

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

## • DESTILADOS •

### Mezcal

Ojo de Tigre	\$3,950 / \$275
Montelobos Espadin	\$4,000 / \$285
Montelobos Ensemble	\$5,500 / \$385
Amarás Cupreata	\$4,620 / \$330
Amarás Cenizo	\$5,500 / \$385
Amarás Espadin	\$4,000 / \$275
Amarás Espadin Reposado	\$4,000 / \$275
Unión Joven	\$4,000 / \$275
Mezcal Verde	\$3,000 / \$300

### Whisky

Macallan 12 Triple CSK	\$9,250 / \$580
Black Label JW	\$5,950 / \$365
Woodford Reserve	\$6,270 / \$440
Bulleit	\$3,850 / \$275
Abasolo	\$3,520 / \$220
Jameson	\$3,500 / \$300
Jim Beam	\$2,500 / \$200

### Tequila

Herradura Blanco	\$3,300 / \$220
Don Julio 70	\$4,000 / \$300
Don Julio Reposado	\$4,000 / \$300
Maestro Dobel Diamante	\$4,300 / \$330
Casa Dragones Blanco	\$6,400 / \$470
Casa Dragones Joven	\$12,000/ \$820
Clase Azul Reposado	\$12,000/ \$900
1800 Añejo	\$4,000/ \$300
Centenario Plata	\$3,000/ \$200

### Ginebra

Hendrick's	\$4,180 / \$305
Monkey 47	\$4,950 / \$440
Tanqueray 10	\$4,180 / \$330
Tanqueray London Dry	\$3,000 / \$300
Bombay	\$3,800 / \$295
Condesa classic 750 ml	\$4,100/ \$305
Condesa Xoconostle / Azahar 750 ml	\$4,100/ \$305

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

DISTRITO  
**panamera**




**Ron**

Bacardi Blanco	\$3,100 / \$200
Zacapa 23	\$4,750 / \$385
Havana 7	\$3,850 / \$275
Paranubes	\$3,400 / \$245
Flor de Caña 4 años	\$3,080 / \$220




**Vodka**

Grey goose	\$4,100 / \$285
Titos	\$3,200 / \$245
Stolichnaya	\$3,500 / \$300


**· VINOS ·****Vino Blanco**

 Domaine Ansen, Alsace, Riesling	\$290 / \$2,000
 Wairu River, Savignon blanc	\$300/ \$1,400
 Scaia, Garganega & Chardonnay	\$390 / \$1,900



**Vino Rosado**

 Rocca, Pinot grigio	\$265 / \$1,100
 Chateau Lescarelle, Grenache, Syrah	\$250 / \$1,200
 Chateau Les Mesclances, Provence, Grenache, Cinsault	\$320 / \$1,700


**Vino Naranja**

 Domaine Anses, Alsace, Sylvaner	\$390 / \$2,100
--	--------------------

**Vino Tinto**

 Bread & Butter, Napa, Pinot noir	\$330 / \$1,600
 Rocca, 5 vite, 5 uvas	\$265 / \$1,280

**Espumosos**

 Ai Galli Prosecco, Glera	\$300 / \$1,400
--	--------------------

**· LICORES ·**

Licor Vaccary nero	\$3,000 / \$250
Licor Fernet branca	\$3,500 / \$300
Licor Cachaza pitu 1 lt	\$3,000 / \$200
Licor Disaronno	\$3,000 / \$300
Licor Baileys 1 lt	\$3,000 / \$200
Licor Campari	\$2,500 / \$200

(V) Vegano (VG) Vegetariano (GF) Gluten Free — Precios en \$MXN

# REGLAS DE LA PISCINA Y PLAYA

1. HORARIO DE USO DE LA PISCINA ES DE 8:00 HRS A 22:00 HRS.
2. LAS MASCOTAS SE PERMITEN SOLAMENTE EN EL ÁREA DEL BEACH CLUB BAJO SUPERVISIÓN DE SU DUEÑO Y CONTAR CON SU CORREA.
3. LA FILMACIÓN Y LA FOTOGRAFÍA PROFESIONAL NO ESTÁN PERMITIDAS EN TODA LA ZONA DEL HOTEL, FAVOR DE PREGUNTAR EN LA RECEPCIÓN.
4. LAS MASCOTAS NO ESTAN PERMITIDAS EN EL ROOF.
5. PROHIBIDO USAR LA PISCINA CON HERIDAS VISIBLES, LACERACIONES O INFECCIONES EN LA PIEL.
6. PROHIBIDO TOMAR SUSTANCIAS ILÍCITAS O ALGÚN NARCÓTICO EN TODO EL HOTEL.
7. USO OBLIGATORIO DE DUCHA Y LAVAPIÉS ANTES DE INGRESAR A LA PISCINA.
8. ESTÁN PROHIBIDOS LOS JUEGOS VIOLENTOS Y LAS CARRERAS EN EL PERÍMETRO DE LA PISCINA.
9. PROHIBIDO EL INGRESO DE BEBIDAS Y BOTELLAS DE VIDRIO DENTRO DE LA PISCINA.
10. CAPACIDAD MÁXIMA DE INGRESO A LA PISCINA ES DE 50 PERSONAS.
11. ALTURA MÁXIMA DE 3.5 METROS ALTURA MÍNIMA 1.5 METROS.
12. PROHIBIDO EL INGRESO A LA ALBERCA EN ESTADO ALCOHOLIZADO.
13. LA PISCINA ES SOLAMENTE PARA ADULTOS MAYORES DE 18 AÑOS.
14. FAVOR DE DEPOSITAR LA BASURA EN SU LUGAR.
15. ESPACIO 100% LIBRE DE HUMO. QUEDA PROHIBIDO FUMAR EN EL ÁREA.
16. NO ESTA PERMITIDO EL USO DE DRONES, BOCINAS O APARATOS DE REPRODUCCIÓN DE MUSICA SIN AURICULARES.
17. EL HOTEL NO SE HACE CARGO POR OBJETOS OLVIDADOS EN CUALQUIER ÁREA DEL HOTEL.
18. TODA ACTIVIDAD REALIZADA SERA BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD. EL SEGURO DEL HOTEL NO CUBRIRA NINGUNA LESION Y/O ACCIDENTE.
19. CUALQUIER PERSONA QUE SE SORPRENDA NO ATENDIENDO EL PRESENTE REGLAMENTO SERÁ SANCIONADO Y SE PEDIRÁ SE RETIRE DEL HOTEL.