

SIPALITOS

TULUM

RESTAURANT AND
LAGUNA CLUB

MEXICO





BRUNCH

HASTA LAS 2 P. M.

HUEVOSALGUSTO / ANY STYLE EGGS \$280 MX

CON DOS INGREDIENTES A ELEGIR(VEGETALES,JAMÓN,
QUESO O ESPINACA)
WITH TWO INGREDIENTS OF YOUR CHOICE (VEGETABLES,
HAM, CHEESE OR SPINACH)

OMELETTE \$280 MX

CON CEBOLLA, HONGOS Y ESPINACA //
WITH ONIONS, MUSHROOMS AND SPINACH

TOSTADA DE AGUACATE/ AVOCADO TOAST \$260 MX

+HUEVOS ALGUSTO//
EGGS ANY STYLE \$30 MX

CHILAQUILES VERDES O ROJOS \$250 MX

CON HUEVOS // WITH EGGS \$280 MX
CON POLLO // WITH CHICKEN \$290 MX
CON ARRACHERA // WITH SKIRT STEAK \$355 MX

SMOOTHIE BOWL \$260 MX

CON FRUTOS ROJOS,GRANOLA Y COCO TOSTADO /
WITH BERRIES, GRANOLA AND TOASTED COCONUT

PANCAKES \$260MX

CON MIEL DE MAPLE Y FRUTA DE TEMPORADA /
WITH PURE MAPLE SYRUP AND A SELECTION OF
SEASONAL FRUITS

+ TOCINO / BACON 60MX

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT PLATE \$250MX

MEXICO

RESTAURANT AND
LAGUNA CLUB

TULUM



RESTAURANT
• SIPALITOS •
20 TULUM 25
• MEXICO •
LAGUNA CLUB



SMOOTHIE BOWL



AVOCADO TOAST



HUEVOS AL GUSTO

ALMUERZO DE 2PM A 6PM

ENTRADAS | STARTERS

GUACAMOLE

AGUACATE CON PICO DE GALLO
//AVOCADO WITH PICO DE GALLO

\$280 MX

TOSTADAS DE ATÚN (3PZ)

TOSTADA DE MAIZ, ATÚN BAÑADO EN
SALSA AGRIDULCE DE LA CASA Y CRUJIENTE DE
ALGA NORI //

\$330 MX

CORN TOSTADA, TUNA COATED WITH BITTERSWEET
SAUCE AND CRUNCH NORI SEAWEEED

TIRADITO DE ATÚN

SASHIMIDE ATÚN CON SALSA DE SOYA, LÁMINAS
DE AGUACATE Y CHILE SERRANO, CON SEMILLAS
DE AJONJOLI //

\$330 MX

TUNA SASHIMI WITH SOYA SAUCE, AVOCADO AND
CHILE SERRANO SLICES, WITH AJONJOLI SEEDS

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA CESAR // CAESAR SALAD

MIX DE LECHUGAS, ADEREZO CAESAR DE LA CASA,
TOSTADAS DE BAGUETTE Y POLLO A LA PLANCHA //

\$290 MX

MIXED LETTUCE, HOMEMADE CAESAR DRESSING,
BAGUETTE TOASTS AND GRILLED CHICKEN

ENSALADA BETABEL // BEETROOT SALAD

LÁMINAS DE BETABEL, MIX DE VERDES, DURAZNO,
NUECES CARAMELIZADAS, QUESO CABRA Y
REDUCCION DE BALSÁMICO //

\$280 MX

BEET SLICES, MIXED GREENS, PEACH, CARAMELIZED
WALNUTS, GOAT CHEESE AND BALSAMIC REDUCTION

CEVICHES

AGUACHILES VERDES

\$350 MX

PESCADO, CAMARÓN O MIXTO (180GR),
CON CHILE SERRANO, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y
AGUACATE

FISH, SHRIMP OR MIXED (180GR),
WITH CUCUMBER, RED ONION AND AVOCADO

CEVICHE

\$350 MX

PESCADO, CAMARON O MIXTO (180GR),
CON Jitomate, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PEPINO,
AGUACATE Y SALSA PICANTE

FISH, SHRIMP OR MIXED (180GR)
WITH TOMATO, RED ONION, CILANTRO, CUCUMBER, AVOCADO
AND SPICY SAUCE

TACOS

TACOS BAJA (3PZ)

\$300 MX

PESCADO O CAMARÓN TEMPURA, ENSALADA
COLESLAW, SALSA BAJA Y CEBOLLA ENCURTIDA //

TEMPURA FISH OR SHRIMP, COLESLAW SALAD, BAJA
SAUCE & PICKLED ONION

TACO DE CHILE XCATIC (2PZ)

\$300 MX

CHILE XCATICASADO, RELLENO DE CAMARÓN Y
QUESO, ENVUELTO EN TOCINO CRUJIENTE //

ROASTED XCATIC CHILI, FILLED WITH SHRIMP AND
CHEESE, WRAPPED IN CRISPY BACON

TACOS GOBERNADOR (2PZ)

\$300 MX

TORTILLA DE HARINA DE TRIGO, CAMARÓN, CHILE
POBLANO Y QUESO FUNDIDO //

FLOUR TORTILLA, SHRIMP, POBLANO CHILLI AND
MELTED CHEESE

TACO ÁRABE (2PZ)

\$300 MX

TORTILLA DE HARINA DE TRIGO, QUESO MANCHEGO,
CAMARÓN PICANTE Y SALSA JOCOQUE //

FLOUR TORTILLA, MELTED CHEESE, SPICY SHRIMP
AND JOCOQUE SAUCE

TACOS RIBEYE (3 P Z)

\$450 MX

RIBEYE A LA PLANCHA SAZONADO CON POLVO DE
CHILE, TOPPING DE CREMA DE AGUACATE Y CEBOLLA
ENCURTIDA //

GRILLED RIBEYE SEASONED WITH CHILLI POWDER,
TOPPED WITH AVOCADO CREAM AND PICKLED ONION

TACOS GRILL (3PZ)

\$300 MX

PESCADO O CAMARON AL GRILL, CON TOPPING DE
CREMA DE AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA //

GRILLED FISH OR SHRIMP, TOPPED WITH AVOCADO
CREAM AND PICKLED ONION



RESTAURANT
• SIPALITOS •
20 TULUM 25
• MEXICO •
LAGUNA CLUB



GUACAMOLE



TACO DE CHILE XCATIC



TOSTADAS DE ATÚN



AGUACHILES VERDES

DE LA TIERRA AL CARBÓN

DE 2PM A 6PM

HAMBURGUESA DE RES// BEEF BURGUER (140GR)

\$350 MX

PAN Brioche, cebolla caramelizada, queso manchego, tocino crujiente, lechuga y tomate, acompañado de papas gajo //

Brioche bun, caramelized onions, manchego cheese, crispy bacon, lettuce and tomato, served with potato wedges

HAMBURGUESA DE CAMARÓN // SHRIMP BURGER

\$370 MX

Y E ARNSALADA FRESCA DE JITOMATE, CEBOLLA, PIÑA CAMONES A LA PLANCHA CON COSTRA DE QUESO

Y JALAPEÑO, ACOMPAÑADO DE PAPAS GAJO //

Grilled shrimp with melted cheese crust and fresh salad with tomatoes, onion, pineapple and jalapeño, served with potato wedges

HAMBURGUESA VEGETARIANA // VEGGIE BURGER (BEYOND MEAT)

\$370 MX

PAN Brioche, cebolla caramelizada, queso manchego, lechuga y tomate, acompañado de papas gajo //

Brioche bun, caramelized onions, manchego cheese, tomatoe and lettuce, served with potato wedges

RIBEYE STEAK

\$950 MX

400G DE RIB EYE ACOMPAÑADO DE VERDURAS AL GRILL //

400G OF RIB EYE WITH GRILLED VEGETABLES

BROCHETA DE LOMO // BEEF TENDERLOIN SKEWERS

\$680 MX

CUBOS DE LOMO CON VERDURAS AL GRILL, CHIMICHURRI Y RAMEKIN DE GUACAMOLE //

Cubed beef tenderloin with grilled vegetables, served with chimichurri and a ramekin of guacamole

BROCHETAS MAR & TIERRA // SURF & TURF SKEWERS

\$800 MX

CUBOS DE LOMO INTERCALADOS CON CAMARON Y VERDURAS AL GRILL, CHIMICHURRI Y RAMEKIN DE GUACAMOLE //

Cubed beef tenderloin with grilled vegetables, served with chimichurri and a ramekin of guacamole

PESCADO ZARANDEADO // ZARANDEADO-STYLE FISH

\$2.00 / GR.

HUACHINANGO ZARANDEADO AL CARBON SERVIDO CON ARROZ Y FRIJOL //

Charcoal grilled huachinango served with rice and Mexican beans

SALMON AL GRILL // GRILLED SALMON

\$540 MX

250G DE SALMON ACOMPAÑADO DE VERDURAS SALTEADAS Y PURE DE PAPA CREMOSO //

250G OF SALMON STEAK SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES AND CREAMY MASHED POTATOES

GUARNICIONES // SIDES

VERDURAS AL GRILL // GRILLED VEGGIES \$190 MX

PURE DE PAPAS // MASHED POTATOES \$190 MX

PAPAS GAJO // POTATO WEDGES \$190 MX

POSTRE | DESSERTS

SIFLANCITO

\$250 MX

FLAN DE QUESO NAPOLITANO
HECHO CON AMOR < 3

HELADOS

\$150 MX

SABORES SUJETOS A DISPONIBILIDAD
// AVAILABLE FLAVORS MAY VARY



RESTAURANT
• SIPALITOS •
20 TULUM 25
• MEXICO •
LAGUNA CLUB

SALMON AL GRILL



PESCADO
ZARANDEADO



SIFLANCITO



Born by the Lagoon



MARÍA DEL ROCÍO OLAYA CERNA ES ORIGINARIA DE MICHOACÁN CON 24 AÑOS DE EXPERIENCIA EN GASTRONOMÍA.

"LA MEJOR COCINA NACE DEL RESPETO POR LOS INGREDIENTES, LAS RECETAS TRADICIONALES Y EL AMOR POR EL SERVICIO. ME INSPIRAN LOS SABORES MEXICANOS, LA CREATIVIDAD PARA DAR UN TOQUE ESPECIAL A CADA PLATILLO SIN PERDER MI SAZÓN."

