

IGNARA WELLNESS

bachelorette & group retreat experiences

Desayuno

BREAKFAST

en colaboración con Casa Malca · in partnership with Casa Malca

ENTRADAS · STARTERS

Waffles

Waffles with mascarpone cream and mixed berry chutney

Tostada Francesa

Brioche French toast, mango sauce, maple syrup or house-made Nutella

Hot Cakes

Fluffy pancakes, maple syrup, mango sauce and fresh berries

Pudding de Chía

Coconut-almond chia pudding, mango sauce and seasonal berries

Tostada de Aguacate

Walnut-raisin bread, avocado mousse, panela cheese and greens

PLATOS FUERTES · MAIN COURSES

Chilaquiles

Crispy tortilla chips, avocado, panela cheese, red or green salsa

Huevos Benedictinos

English muffin, turkey ham, poached eggs, hollandaise sauce

Huevos con Machaca

Scrambled eggs with machaca, chicken sausage and hash brown

Huevos a la Mexicana

Scrambled eggs with tomato, onion and jalapeño

Huevos Divorciados

Sunny-side eggs, crispy tortilla, roasted red & green salsas

Omelette al Gusto

Turkey ham, manchego, spinach, mushrooms and sautéed vegetables

Huevos Rancheros

Sunny-side eggs, crispy tortilla, refried beans, roasted tomato salsa

Café, té, jugo de naranja, jugo verde y fruta de temporada incluidos

Coffee, teas, orange juice, green juice and seasonal fruit included

IGNARA WELLNESS

bachelorette & group retreat experiences

Almuerzo

LUNCH

en colaboración con Casa Malca · in partnership with Casa Malca

MENÚ UNO

Menu One

Ensalada de Lechugas Mixtas y Vinagreta de Limón

Mixed lettuce salad with lemon vinaigrette

Pollo al Grill con Salsa de Tomate y Puré de Calabaza Tatemado

Grilled chicken with tomato sauce and roasted pumpkin purée

Mochis

MENÚ DOS

Menu Two

Tabulé de Coliflor y Ensalada de Arúgula y Espinaca Baby

Cauliflower tabouleh and arugula-baby spinach salad

Albóndiga de Pollo con Micro Hojas y Almendra Tostada

Chicken meatball with microgreens and toasted almonds

Gelato de Coco

IGNARA WELLNESS

bachelorette & group retreat experiences

— ◆ —
Almuerzo · Lunch

MENÚ TRES

Menu Three

Ensalada de Chayote y Semilla de Girasol con Vinagreta de Tahini

Chayote salad with sunflower seeds and tahini vinaigrette

Filete de Robalo con Spaghetti de Calabaza al Pesto

Sea bass fillet with zucchini spaghetti in pesto sauce

Panna Cotta de Fruta de la Pasión

MENÚ CUATRO

Menu Four

Variedad de Sushi, Jengibre y Wasabi

Assorted sushi with ginger and wasabi

Salmón a la Parrilla con Vegetales

Grilled salmon with vegetables

Brownie Keto

IGNARA WELLNESS

bachelorette & group retreat experiences

— ◆ —
Almuerzo · Lunch

MENÚ CINCO

Menu Five

Guacamole con Crudités

Guacamole with crudités

Tostadas de Hongos y Hummus

Mushroom and hummus toasts

Salteado de Vegetales con Tahini y Atún

Vegetable stir-fry with tahini and tuna

Cheesecake Keto

MENÚ SEIS

Menu Six

Tiradito de Salmón y Ensalada Verde

Salmon tiradito with green salad

Yakimeshi de Vegetales

Vegetable yakimeshi

Robalo con Salsa de Tamarindo

Sea bass with tamarind sauce

Tapioca con Sorbete de Coco

IGNARA WELLNESS

bachelorette & group retreat experiences

Cena

DINNER

en colaboración con Casa Malca · in partnership with Casa Malca

MENÚ UNO

Menu One

Crema de Zanahoria y Naranja con Crotones de Pan Brioche

Carrot and orange cream soup with brioche croutons

Pescado con Puré de Nuez de Macadamia y Brócoli Salteado con Ajo y Peperoncino

Fish with macadamia nut purée, sautéed broccoli, garlic and peperoncino

Flan Keto

MENÚ DOS

Menu Two

Ceviche Vegano de Coco, Mango, Naranja, Berries, Piña Tatemada, Kiwi, Tomato Cherry, Cebolla Morada, Pepino y Cilantro Criollo

Vegan coconut ceviche with mango, orange, berries, roasted pineapple, kiwi, cherry tomato, red onion, cucumber and local cilantro

Camarones al Coco con Calabaza Local Rellena de Vegetales y Salsa de Tomate

Coconut shrimp with local squash stuffed with vegetables, tomato sauce

Cremoso de Chocolate

IGNARA WELLNESS

bachelorette & group retreat experiences

— ◆ —
Cena · Dinner

MENÚ TRES

Menu Three

Sopa Miso

Miso soup

Pollo al Grill sobre Vegetales al Vapor

Grilled chicken over steamed vegetables

Gelato de Vainilla y Frutos Rojos

MENÚ CUATRO

Menu Four

Crema de Tomate con Reducción de Zanahoria y Crotones de Pan Sin Gluten

Tomato cream soup with carrot reduction and gluten-free croutons

Ensalada de Berro con Dedo de Pescado Empanizado en Chía y Amaranto

Watercress salad with chia-amaranth crusted fish finger

Tarta de Dátiles

IGNARA WELLNESS

bachelorette & group retreat experiences

— ◆ —
Cena · Dinner

MENÚ CINCO

Menu Five

Carpaccio de Calabaza

Zucchini carpaccio

Picantón Relleno de Hongos con Puré de Coliflor

Spiced baby chicken stuffed with mushrooms, cauliflower purée

Pastelito Almendrado

MENÚ SEIS

Menu Six

Ensalada de Betabel Tatemado con Variedad de Semillas

Roasted beetroot salad with mixed seeds

Lasaña de Vegetales con Baba Ganoush de Berenjena

Vegetable lasagna with eggplant baba ganoush

Cascarón de Chocolate con Fruta Macerada