

Café
CAFÉ SISAL

CAFÉ AMERICANO (360ml)	\$69
CAPUCCINO (360ml)	\$99
ESPRESSO (45ml)	\$99
NESPRESSO® VOLLUTO (45ml)	\$115
NESPRESSO ROMA (45ml)	\$115
CARAJILLO (350ml) <i>Licor 43, café expresso</i> <i>*Cargo adicional \$140</i>	\$280
CARAJILLO DE CHOCOLATE (350ml) <i>Licor 43, café expresso y jarabe de chocolate</i> <i>*Cargo adicional \$140</i>	\$280
CARAJILLO SISAL (350ml) <i>Orendain almendrado, helado de almendras y café expresso</i> <i>*Cargo adicional \$140</i>	\$280
CAFÉ MAYA (350ml) <i>Licor Xtabentún, Kahlúa, café americano y crema batida</i> <i>*Cargo adicional \$120</i>	\$245
CAFÉ MEXICANO (350ml) <i>Tequila, Kahlúa, café americano y crema batida</i> <i>*Cargo adicional \$120</i>	\$245
CAFÉ IRLANDÉS (350ml) <i>Whisky, Kahlúa, café americano y crema batida</i> <i>*Cargo adicional \$120</i>	\$245

Postres
POSTRES

PASTEL CHOCOLATE SISAL <i>Suave bizcocho de chocolate relleno de delicioso mousse de chocolate tradicional</i>	\$235
MIL HOJAS DE CREPAS <i>Cuatro deliciosos sabores (maracuyá, mango, coco y fresa) con nube de algodón y salsa de caramelo caliente</i>	\$219
TEXTURAS DE MAÍZ <i>Tarta tibia de elote con palomitas dulces, polvo de maíz y salsa de rompo</i>	\$205
PASTEL DE TRES LECHE <i>Pastel de tres leches tradicional con relleno de zarzamora acompañado de crujientes merengues</i>	\$203
FLAN <i>Flan de caramelo con palanqueta de cacahuete</i>	\$170
CHURROS <i>Tres piezas de churros tradicionales Sisal, acompañados con salsa de cajeta y chocolate</i>	\$170

Menú disponible de 5 a 11 p.m.
Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.
*Cargo aplicable a huéspedes con paquete Todo-Incluido. Sujeto a cambios sin previo aviso.

Coffees
SISAL COFFEES

FILTERED COFFEE (360ml)	\$69
CAPPUCCINO (360ml)	\$99
ESPRESSO (45ml)	\$99
NESPRESSO® VOLLUTO (45ml)	\$115
NESPRESSO ROMA (45ml)	\$115
CARAJILLO <i>Licor 43, espresso coffee</i> <i>*All-inclusive surcharge \$140</i>	\$280
CHOCOLATE CARAJILLO (350ml) <i>Licor 43, espresso coffee and chocolate syrup</i> <i>*All-inclusive surcharge \$140</i>	\$280
CARAJILLO SISAL (350ml) <i>Orendain Almendrado tequila liqueur, almond ice cream, espresso coffee</i> <i>*All-inclusive surcharge \$140</i>	\$280
MAYA COFFEE (350ml) <i>Xtabentun liqueur, Kahlúa, coffee, whipped cream</i> <i>*All-inclusive surcharge \$120</i>	\$245
MEXICAN COFFEE (350ml) <i>Tequila, Kahlúa, coffee, whipped cream</i> <i>*All-inclusive surcharge \$120</i>	\$245
IRISH COFFEE (350ml) <i>Whisky, Kahlúa, coffee, whipped cream</i> <i>*All-inclusive surcharge \$120</i>	\$245

Desserts
DESSERTS

SISAL CHOCOLATE CAKE <i>Light chocolate sponge filled with a delicious traditional chocolate mousse</i>	\$235
MILLEFEUILLE CREPE <i>Four heavenly flavors: passion fruit, mango, coconut and strawberry with a spun sugar cloud and hot caramel sauce</i>	\$219
CORN TEXTURES <i>Warm corn tart with candied popcorn, powdered corn and egg nog sauce</i>	\$205
MEXICAN MILK CAKE <i>Our traditional Mexican milk cake served with blackberry filling and crisp meringues</i>	\$203
CRÈME CARAMEL FLAN <i>Crème caramel flan with peanut brittle</i>	\$170
CHURROS <i>Three traditional Sisal churros served with caramel sauce and chocolate</i>	\$170

Menu available from 5 to 11 p.m.
Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included.
*Some dishes have surcharges for guests with the All-Inclusive package. Subject to changes without prior notice.

Digestivos
RECOMENDACION DIGESTIVOS (60ml)

ANÍS DOME (seco/dulce)	\$190
SAMBUCA VACCARI (licor de anis, dulce)	\$199
KAHLÚA (licor de café)	\$190
AGAVERO (licor de tequila)	\$190
TONCHA (crema de tequila)	\$199
XTABENTÚN (licor de miel de origen maya)	\$190

LICOR 43 (licor de hierbas)	\$249
FRANGELICO (licor de avellanas)	\$249
GRAND MARNIER	\$249
ORENDAIN ALMENDRADO (licor de tequila con almendras tostadas)	\$180
GALIANO (licor de cítricos)	\$249
DISARONNO AMARETTO (licor de almendras)	\$249
BAILEYS (crema de whisky)	\$190
PERNOD (anís de origen francés)	\$249
HENNESSY	\$320
LIMONCELLO	\$249

*Las bebidas en este apartado no están cubiertas por el paquete Todo-Incluido

FONDUE DE CHOCOLATE	\$480
<i>*Cargo adicional \$166</i> <i>Chocolate oscuro tibio acompañado de:</i> • Plátano, fresa • Bombones • Churros y buñuelos	

FRESAS FLAMEADAS	\$350
<i>Orden de 8 fresas flameadas con brandy, vino tinto, licor de cereza, acompañadas de un crujiente de caramelo y helado de vainilla</i> <i>*Cargo adicional \$136</i>	

PLÁTANOS FLAMEADOS	\$350
<i>Orden de plátanos flameados con brandy, licor de plátano acompañados de un crujiente de caramelo con helado de vainilla</i> <i>*Cargo adicional \$136</i>	

Drinks
RECOMMENDED AFTER DINNER DRINKS (60ml)

DOME ANISE (dry/sweet)	\$190
SAMBUCA VACCARI (anise liqueur, sweet))	\$199
KAHLÚA (coffee liqueur)	\$190
AGAVERO (tequila liqueur)	\$190
TONCHA (tequila cream)	\$199
XTABENTÚN (Mayan honey liqueur)	\$190

LICOR 43 (herb liqueur)	\$249
FRANGELICO (hazelnut liqueur)	\$249
GRAND MARNIER	\$249
ORENDAIN ALMENDRADO (tequila liqueur with toasted almonds)	\$180
GALIANO (citrus liqueur)	\$249
DISARONNO AMARETTO (almond liqueur)	\$249
BAILEYS (whisky cream)	\$190
PERNOD (French anise liqueur)	\$249
HENNESSY	\$320
LIMONCELLO	\$249

*Liqueurs in this section are not covered by the All-Inclusive package.

CHOCOLATE FONDUE	\$480
<i>*All-inclusive surcharge \$166</i> <i>Melted dark chocolate served with:</i> • Banana, strawberries • Marshmallows • Churros and buñuelo sweet fritters	

FLAMBÉED STRAWBERRIES	\$350
<i>Order of eight strawberries flambéed in brandy, red wine and cherry liqueur, served with a caramel crisp and vanilla ice cream</i> <i>*All-inclusive surcharge \$136</i>	

FLAMBÉED BANANAS	\$350
<i>Order of bananas flambéed in brandy and banana liqueur, served with a caramel crisp and vanilla ice cream</i> <i>*All-inclusive surcharge \$136</i>	