

Juice

Citrus Wake

Lemon, Agave, Syrup Chia Seeds
Cayenne Pepper **SP**

Sunrise at Cortez

Carrot, Celery, Orange, Basil

Daily Green

Kale, Cucumber, Parsley, Lettuce, Pear,
Apple, Lemon, Ginger

Lovely Red

Beet, Apple, Carrot, Orange

Juice Shot

Ginger, Orange, Honey

Bonsaly Kombucha

Jamaica Flower, Turmeric, Damiana

Coffee ☕

Americano

Cappuchino, Mochaccino, Latte
Iced Coffee, Affogato, Macchiato

Chocolate

Homemade Hot Chocolate

Smoothies

Tropical Mint

Coconut Water, Pineapple, Banana, Mint

Berry Oats

Almond Milk, Cranberries, Bananas,
Oats, Coconut Cream **N**

Vitamin Cabo

Baja Mango, Banana, Yogurt, Chia
Orange Juice, Coconut Cream **D**

Morning Glow

Green Tea, Cilantro, Ginger, Pineapple
Coconut Water

Tea ☕ 🌱

English Breakfast, Early Grey, Green
Jasmine, Mint, Chamomile, Tropical
Mango, Chai Herbal

Homemade Ice Tea

Cereals

Your selection of Cereals

Homemade Granola, Cheerios, Corn
Flakes, Special K, Rice Krispies, All Bran
Frosted Flakes, Raisin Bran, Froot Loops
Choco Rice Krispies

Organic Eggs and Beyond

Vegan Egg Your Way 🌱

Omelette or Scrambled, Vegan Sausage
Vegetables, Vegan Cheese **V**

Omelette 🌱

Egg Whites or Whole Eggs Served with
Roasted Cherry Tomato **E**

Organic Eggs Any Style 🌱

Poached, Boiled, Scrambled or Fried Served
with Roasted Cherry Tomato **2pc E**

Keto Grilled Avocado Egg 🌱 🌱

Grilled Avocado Stuffed with Poached Egg
Crispy Bacon, Panela Cheese, Ranchera
Roasted Sauce, Sour Cream, Grilled Endive
P D E

Brioche Benedict 🌱 🌱

House-cured Smoked Salmon, Poached
Egg, Hollandaise Sauce, Balsamic
Reduction **E S D**

Cochinita Bolillo

Traditional Yucatecan Breakfast, Bolillo
Cochinita Pibil, Xnipec Sauce **P SP**

Mayan "Torta"

Ciabatta Bread, Refried Beans, York Ham
Grilled Panela Cheese, Fried Egg, Avocado
Red Onion, Molcajete Sauce **D E P**

Chile Relleno

Roasted Poblano Chile, Scrambled Egg
with Bacon, Seasonal Pomegranate,
Green Oil Cheese Sauce **D E P**

Shellfish **SH** Nuts **N** Raw **R** Spicy **SP** Vegetarian **VT** Pork **P** Gluten Free **GF** Alcohol **A** Vegan **V** Dairy **D** Seafood **S** Eggs **E** Soy **SY**

Prices listed are quoted in Mexican Currency, 16% tax and 15% Service Charge are included. Payment by credit card or room charge only.

Consumptions above 452.56 pesos will include an additional local environmental tax.

Curated by celebrated Chef Cristhian Garcia, Agua showcases the pinnacle of elevated Baja cuisine, blending Mexico's most inspired flavors with the freshest seasonal ingredients. Perched atop a cliff with panoramic Sea of Cortez views, this beloved dining destination offers everything from vibrant breakfast creations to moonlit dinners accompanied by live music and expertly handcrafted cocktails from Agua Bar.

Taste of Mexico

Divorced "Migas"

Scrambled Egg, Mexican Sauce, Fried Tortilla, Bayo Beans
Grilled Panela Cheese, Grilled Avocado
Green Sauce, Red Sauce **P E D**

Machaca Burrito

Flour Tortilla, Two Scrambled Eggs mixed with "Machaca", Pico de Gallo, Guacamole, Refried Beans and Panela Cheese **E D**

Egg Tacos "A la Mexicana" 🍴

Scrambled Eggs mixed with Pico de Gallo, Corn or Flour Tortilla, Guacamole Refried Beans and Panela Cheese **E D**

Classic Chilaquiles

Shredded Organic Chicken, Cilantro Red Onion, Fresh Cheese, Refried Beans Sour Cream, Red or Green Sauce **GF D**

Chicken Flautas 🍴

Golden Taco Tinga Chicken, Fried Egg Avocado, Fresh Cheese, Sour Cream Red Onion, Cilantro, Guajillo Sauce **E D**

Veracruz Eggs

Scrambled Egg Corn Taco, Chorizo Sour Cream, Fresh Cheese, Red Onion Cilantro, Black Bean Sauce **D P E**

Sides

Applewood Bacon 80g/2oz **P**

Turkey Bacon 80g/2oz

Canadian Bacon 80g/2oz **P**

Sausage 80g/2oz **P**

Black Forest Ham 80g/2oz
P

Hash Brown 80g/2oz **D E**

Sweet Treats

Steel Cut Oatmeal

Brown Sugar, Golden Raisins
Seasonal Fruit **VT**

Original Pancakes or Tres Leches Pancakes

O&O Recipe With Egg Whites, Papaya Jam,
Passion Fruit, Berries, Tres Leches Sauces
D E N

Traditional Waffles

Mascarpone Cheese with Lemon Zest,
Berry Compote **D E**

Homemade Brioche French Toast

Mascarpone Cheese with Lemon Zest
Berry Compote **D E**

 Sustainably Sourced  Locally Sourced
Shellfish **SH** Nuts **N** Raw **R** Spicy **SP** Vegetarian **VT** Pork **P** Gluten Free **GF** Alcohol **A** Vegan **V** Lácteos **D** Seafood **S** Eggs **E** Soya **SY**

Prices listed are quoted in Mexican Currency, 16% tax and 15% Service Charge are included. Payment by credit card or room charge only.
Consumptions above 452.56 pesos will include an additional local environmental tax.

Reserve for business use

Jugos

Citrus Wake

Limón, Miel de Agave, Chia
Pimienta de Cayena **S P**

Sunrise at Cortez

Zanahoria, Apio, Naranja, Albahaca

Daily Green

Kale, Pepino, Perejil, Lechuga, Manzana,
Limón, Jengibre, Pera

Lovely Red

Betabel, Manzana, Zanahoria, Naranja

Juice Shot

Jengibre, Naranja, Miel

Bonsaly Kombucha

Jamaica, Damiana, Cúrcuma

Café ☕

Americano

Capuchino, Mocachino, Latte

Café Helado, Affogato, Macchiato

Chocolate

Chocolate Caliente Hecho en Casa

Smoothies

Tropical Mint

Agua de Coco, Piña, Plátano, Menta

Berry Oats

Leche de Almendra, Avena, Plátano
Crema de Coco, Arándanos **N**

Vitamin Cabo

Mango, Plátano, Yogurt, Chia
Jugo de Naranja, Crema de Coco **D**

Morning Glow

Té Verde, Cilantro, Piña, Jengibre
Agua de Coco

Té ☕ 🌿 🍵

English Breakfast, Earl Grey

Verde Jazmín, Menta, Manzanilla Mango

Tropical, Chai

Té Helado

Cereales

Selección de Cereales

Granola hecha en casa, Cheerios, Corn
Flakes, Special K, Rice Krispies, All Bran
Zucaritas, Raisin Bran, Froot Loops
Choco Krispies

Huevos Orgánicos y Más

Huevo Vegano Al Gusto 🍴

Omelette o Revuelto, Salchicha Vegana
Vegetales, Queso Vegano **V**

Omelette 🍴

Claras o Huevo Entero
Servido con Tomate Cherry Rostizado **E**

Huevos Orgánicos Al Gusto 🍴

Pochados, Hervidos, Revueltos o Fritos
Servidos con Tomate Cherry Rostizado
2pz **E**

Huevo Keto Con Aguacate 🍴 🌿

Huevo Pochado sobre Aguacate a la
Parrilla, Tocino Crujiente, Queso Panela
Endivia a la Parrilla, Crema Agria
Salsa Ranchera **P D E**

Brioche Benedicto 🍴 🌿

Salmón Ahumado, Huevo Pochado
Salsa Holandesa, Reducción Balsámico
E S D

Bolillo de Cochinita

Tradicional Desayuno Yucateco, Bolillo
Cochinita Pibil, Salsa Xnipec **P SP**

Torta Maya

Pan Ciabatta, Frijol Refrito, Jamón York
Queso Panela Parrillado, Huevo Frito,
Aguacate, Cebolla Morada, Salsa
Molcajete **D E P**

Chile Relleno

Chile Poblano Asado
Huevo Revuelto con Tocino, Granada
de Temporada, Aceite Verde, Salsa de
Queso **D E P**

🌿 Productos Sustentables 🍴 Producto Local

Crustáceos **SH** Nueces **N** Crudo **R** Picante **SP** Vegetariano **VT** Puerco **P** Libre de Gluten **GF** Alcohol **A** Vegano **V** Dairy **D** Mariscos **S** Huevos **E** Soya **SY**

Los precios indicados están listados en moneda Mexicana, el 16% de impuesto y 15% de cargo por servicio están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o débito, o cargo a habitación únicamente.

Los consumos superiores a 452,56 pesos incluirán un impuesto medioambiental local adicional.

Bajo la visión del aclamado Chef Cristhian Garcia, Agua representa la máxima expresión de la cocina de la región de la Baja, fusionando sabores inspirados de México con los ingredientes de temporada más frescos, incluyendo mariscos locales de origen sustentable.

Ubicado en lo alto de un acantilado con vistas panorámicas al Mar de Cortés, nuestro icónico destino gastronómico ofrece desde exquisitas creaciones matutinas hasta cenas a la luz de la luna, acompañadas de música en vivo y cocteles de autor de Agua Bar.

Sabor a México

Migas Divorciadas

Huevo Revuelto
Salsa Mexicana, Tortilla Frita, Queso
Panela Asado, Aguacate Tatemado
Salsa Verde, Salsa Roja **P E D**

Burrito de Machaca

Tortilla de Harina, Dos Huevos
Revueltos con Pico de Gallo, Machaca P
Guacamole, Frijoles Refritos y Queso
Panela **E D**

Tacos de Huevo a la Mexicana 📏

Huevos Revueltos con Pico de Gallo
Tortilla de Maíz o Harina, Guacamole
Frijoles Refritos y Queso Panela **ED**

Chilaquiles

Pollo Orgánico Desmenuzado, Cebolla
Morada, Cilantro, Queso Fresco
Frijoles Refritos, Crema Agria
Salsa Verde o Roja **GF D**

Flautas de Pollo 📏

Taco Dorado de Tinga de Pollo
Huevo Frito, Aguacate, Queso Fresco
Crema Ácida, Cebolla Morada, Cilantro
Salsa de Guajillo **E D**

Huevos Veracruz

Taco de Huevo con Chorizo en
Tortilla de Maíz, Crema Ácida, Queso
Fresco, Cebolla Morada, Cilantro
Salsa de Frijol Negro **D P E**

Acompañamientos

Tocino Ahumado 80g/2oz **P**

Tocino de Pavo 80g/2oz

Tocino Canadiense 80g/2oz **P**

Salchicha 80g/2oz **P**

Jamon Selva Negra 80g/2oz **P**

Hash Brown 80g/2oz **D E**

Dulces

Avena

Azúcar Mascabada, Pasas Golden
Fruta de Temporada **VT**

Pancakes Original o

Pancakes de 3 Leches

Receta O&O
Salsa de 3 Leches, Frutos Rojos **D E N**

Waffle Tradicional

Queso Mascarpone con
Rayadura de Limón, Compota
de Frutos Rojos **D E**

Pan Francés Brioche

Queso Mascarpone con Rayadura de
Limón, Compota de Frutos Rojos **D E**



Productos Sustentables



Producto Local

Crustáceos **SH** Nueces **N** Crudo **R** Picante **SP** Vegetariano **VT** Puerco **P** Libre de Gluten **GF** Alcohol **A** Vegano **V** Lácteos **D** Mariscos **S** Huevos **E** Soya **SY**

Los precios indicados están listados en moneda Mexicana, el 16% de impuesto y 15% de cargo por servicio están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o débito, o cargo a habitación únicamente.

Los consumos superiores a 452,56 pesos, incluirán un impuesto medioambiental local adicional.