



DOS CEIBAS

FEEL GOOD HOTEL

SINCE 1996

MENÚ
COMIDA • LUNCH

RESTAURANTE



DOS CEIBAS

Elige el lado feliz de la vida • Choose the happy side of life!

HISTORIA DE DOS CEIBAS

El Hotel Dos Ceibas fue construido en 1994 y abrió sus puertas el 25 de diciembre de 1996. Fue fundado por Elvira, una italiana, y Salvador, un mexicano, quienes, enamorados, decidieron trasladarse a vivir en las blancas playas de Tulum.

Al construir el hotel, plantaron dos árboles de Ceiba. Este árbol es sagrado para los mayas, ya que, según la antigua creencia maya, el paraíso se encuentra donde crece una Ceiba, y bajo sus ramas descansan los hombres de las fatigas y las agonías de la tierra. Su hermoso follaje proporciona refugio, y bajo su sombra, uno puede disfrutar de exquisitas comidas y bebidas que nunca se terminan.

Fascinados por este concepto, decidieron que el hotel se desarrollaría alrededor de estas **Dos Ceibas**, para que cada persona que visitara el lugar viviera una experiencia extraordinaria y espiritual, convirtiéndolo así en un verdadero paraíso. Las habitaciones están construidas siguiendo la arquitectura de las casas mayas, de forma ovalada y con techo de zacate para mantenerlas ventiladas y frescas.

Para los mayas, la ceiba era y sigue siendo un árbol divino, considerado como **"El Árbol de la Vida"**, donde sus ramas forman el cielo, el tronco representa el plano terrenal y sus raíces tejen el inframundo, conectando así los tres niveles cosmogónicos.

Durante muchos años, Dos Ceibas fue uno de los pocos hoteles de la costa y se destacó como pionero en Tulum, ofreciendo servicios y experiencias únicas junto a la playa.

"Todos en conjunto somos parte de un gran equilibrio ecológico, no tenemos ningún derecho a quebrarlo, ya que significaría el fin del hombre sobre la Tierra. Somos llamados a respetar y defender la Tierra, lo cual significa afirmar el derecho fundamental de todos a la vida" (Somos parte de un gran equilibrio. DEI 1986) (Calendario Maya C.C.A.M 2011).

Bienvenido a Dos Ceibas Feel Good Hotel, Todos somos parte de un Todo.

DOS CEIBAS HISTORY

Dos Ceibas Feel Good Hotel was built in 1994 and officially opened its doors on December 25, 1996. It was founded by Elvira, an Italian, and Salvador, a Mexican, who, deeply in love, decided to make the white beaches of Tulum their home.

As they built the hotel, they planted two Ceiba trees. Sacred to the Maya, the Ceiba tree holds deep spiritual significance. According to ancient Mayan beliefs, paradise exists wherever a Ceiba grows, and beneath its branches, people find rest from the hardships of earthly life. Its lush foliage offers shelter, and under its shade, one can savor exquisite meals and endless drinks.

Captivated by this concept, they envisioned a hotel built around these **Two Ceibas**, ensuring that every guest would experience something extraordinary and deeply spiritual—transforming the space into a true paradise. The rooms were designed following traditional Mayan architecture, featuring an oval shape and thatched roofs that naturally keep them cool and well-ventilated.

For the Maya, the Ceiba has always been a divine tree, known as **"The Tree of Life"**. Its branches reach into the sky, its trunk represents the earthly plane, and its roots extend into the underworld, symbolically connecting the three cosmic levels of existence.

For many years, **Dos Ceibas** was one of the few hotels along the coast and became a pioneer in Tulum, offering unique services and immersive experiences by the beach.

"We are all part of a great ecological balance; we have no right to disrupt it, for doing so would mean the end of humankind on Earth. We are called to respect and protect the planet, which means affirming the fundamental right to life for all."

(We Are Part of a Great Balance, from 1986) (Mayan Calendar C.C.A.M. 2011).

Welcome to Dos Ceibas Feel Good Hotel – where we are all part of a greater whole.

ENTRADAS • APPETIZERS

 **Papas fritas**
French fries.

  **Hummus**

Crema a base de garbanzos, tahini, limón y ajo, condimentada con suculentas especias y un toque de aceite de oliva.
Creamy chickpea spread with tahini, lemon, and garlic, seasoned with aromatic spices and a touch of olive oil.

  **Babaganush**

Crema ahumada de berenjena asada, combinada con tahini, ajo y jugo de limón.
Smoky roasted eggplant dip blended with tahini, garlic, and lemon juice.

\$200

POR ORDEN
PER ORDER

 **Guacamole**

Hecho en casa todos los días.

Home made every day.

\$220

POR ORDEN
PER ORDER

Pescado y papas fritas
Fish and chips

Papas a la francesa, pescado empanizado con Panko, servidos con alioli de ajo y aderezo de chipotle.
French fries, Panko breaded fish sticks, served with roasted garlic aioli and chipotle dressing.

MESA FRÍA • COLD TABLE

 **Plato de frutas | Fruit plate**

Mix de frutas de temporada y frutos rojos.
Mix of seasonal fruits and red berries.

Ensalada griega | Greek salad

Mix de lechugas, cebolla morada, aceitunas negras y verdes, pepino, jitomate, pimienta morrón, queso feta.
Lettuce mix, red onion, black and green olives, cucumber, tomato, bell pepper, feta cheese.

Ensalada César | Caesar salad

Lechuga larga fresca, aderezo cesar hecho en casa, queso parmesano recién rallado, crutones al perejil.
Fresh long lettuce, homemade caesar dressing, freshly grated Parmesan cheese, parsley croutons.

\$190

POR ORDEN
PER ORDER

Ceviche de pescado | Fish ceviche

Jitomate, cebolla morada, jugo de limón, cilantro, aguacate, frito de guajillo.
Tomato, red onion, lemon juice, cilantro, avocado, fried guajillo.

Ceviche de camarón | Shrimp ceviche

Jitomate, cebolla morada, jugo de limón, cilantro, aguacate, poro frito.
Tomato, red onion, lemon juice, cilantro, avocado, fried leeks.

Ceviche mixto | Mixed ceviche

Jitomate, cebolla morada, jugo de limón, cilantro, aguacate, poro frito.
Tomato, red onion, lemon juice, cilantro, avocado, fried leeks.

\$300

POR ORDEN
PER ORDER

 **Aguachile de camarón | Shrimp aguachile**

Pepino, serrano y habanero fresco, cebolla morada, mezcla de aguachile con tomatillo, aguacate.
Fresh cucumber, serrano and habanero, red onion, tomatillo-aguachile mix, avocado.

 **Aguachile de pescado | Fish aguachile**

Pepino, mezcla de aguachile con tomatillo, serrano y habanero fresco, cebolla morada, aguacate.
Fresh cucumber, serrano and habanero, red onion, tomatillo-aguachile mix, avocado.

TACOS

3 Piezas / Pieces

Todos los tacos son acompañados de salsa verde cruda, salsa roja de chiles secos, alioli de ajo rostizado.
All tacos are accompanied by raw green sauce, red dried chili sauce, roasted garlic aioli.

Pollo | Chicken

Con salsa mexicana. / *with mexican sauce.*

Camarón | Shrimp

Con mezcla de col curtida. / *With pickled cabbage mix.*

En tempura. / *In tempura.*

Pescado | Fish

Con mezcla de col curtida. / *With pickled cabbage mix.*

En tempura. / *In tempura.*

Arrachera | Skirt steak

Acompañados de cebolla morada curtida. / *Accompanied by pickled red onion.*

Cochinita | Slow-roasted Pork

Platillo típico de la región, acompañado de cebolla morada curtida.

Traditional Yucatec Mayan Slow-roasted pork dish, accompanied by pickled red onion.

\$270

POR ORDEN
PER ORDER

QUESADILLAS

Camarón | Shrimp

Tortilla de harina, queso, servidos con aderezo de chipotle y guacamole.

Flour tortilla, cheese, served with chipotle dressing and guacamole.

Arrachera | Skirt steak

Tortilla de harina, queso, servidos con aderezo de chipotle y guacamole.

Flour tortilla, cheese, served with chipotle dressing and guacamole.

Pollo | Chicken

Tortilla de harina, queso, servidos con aderezo de chipotle y guacamole.

Flour tortilla, cheese, served with chipotle dressing and guacamole.

Jamón y queso | Ham and cheese

Tortilla de harina, queso, jamón de pavo, servidos con aderezo de chipotle y guacamole.

Flour tortilla, cheese, turkey ham, served with chipotle dressing and guacamole.

🌿 Sencillas | Traditional

Tortilla de harina, doble queso, servidos con aderezo de chipotle y guacamole.

Flour tortilla, double cheese, served with chipotle dressing and guacamole.

🌿 Vegetales | Vegetables

Tortilla de harina, queso, vegetales de temporada, servidos con aderezo de chipotle y guacamole.

Flour tortilla, cheese, seasonal vegetables, served with chipotle dressing and guacamole.

\$290

POR ORDEN
PER ORDER



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Picante
Spicy



Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.
This food contains nuts or seeds that may cause allergies.

PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

Fajitas de pollo280	Filete Tikin-Xic380
Chicken fajitas Pimientos asados, cebolla, frijoles, guacamole, tortillas, chiles toreados. <i>Roasted colored peppers, onion, beans, guacamole, tortillas, roasted chilis.</i>	Tikin Xic fillet Filete de róbalo en salsa de achiote, ahumado en hoja de plátano, acompañado de vegetales asados al chimichurri, aguacate, cebolla curtida, habanero asado. <i>Sea bass fillet in achiote sauce, smoked in a banana leaf, accompanied by chimichurri grilled vegetables, avocado, pickled onion, roasted habanero.</i>
Fajitas de arrachera320	Pescado frito entero420
Skirt steak fajitas Pimientos asados, cebolla, frijoles, guacamole, tortillas, chiles toreados. <i>Roasted colored peppers, onion, beans, guacamole, tortillas, roasted chilis.</i>	Fried fish Pesca del día frita, acompañada de frijoles, vegetales salteados, cebolla curtida, habanero asado, limón, aguacate. <i>Whole fried catch of the day, accompanied by beans, sautéed vegetables, pickled onion, roasted habanero, lemon, avocado.</i>
Milanesa de pollo300	Langosta fresca3/gr
Chicken milanese Pechuga de pollo frita, empanizada con panko, acompañada de papas fritas. <i>Panko breaded fried chicken breast, served with Pomodoro sauce, mayonnaise and ketchup. Accompanied by French fries.</i>	Fresh lobster (por temporada) (per season).
Filete al horno Baked fillet380	Filete de salmón Salmon fillet ...420
Filete de róbalo al horno con especias y hierbas, acompañado de puré de coliflor, berenjena y calabaza al Pomodoro. <i>Baked sea bass fillet with spices and herbs, accompanied by cauliflower puree, eggplant and pumpkin pomodoro.</i>	Filete de salmón a la parrilla sazonado con aceite de ajo y perejil fresco. <i>Grilled salmon fillet dressed with light garlic oil and fresh parsley.</i>
	Filete de res Beef fillet420
	Filete de res a la parrilla, simple y sabroso. <i>Grilled beef fillet, simple and flavorful.</i>

PARA HACER MÁS RICOS TUS PLATILLOS

TO MAKE YOUR FOOD MORE DELICIOUS

Extra de pollo / Chicken.....	80
Extra de arrachera / Skirt steak.....	100
Extra de camarón / Shrimp.....	100
Extra de pescado / Fish.....	80
Extra queso gouda / Gouda cheese.....	60
Extra queso mozzarella / Mozzarella cheese.....	80
Extra de aguacate / Avocado.....	70
Extra de tocino / Bacon.....	90
Extra de huevo (1 pz.) / Egg (1 pcs.).....	20
Extra de aderezo / Dressing.....	20
Extra de vegetales / Vegetables.....	60

PIZZAS

Margherita

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca fresca.

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil.

\$250

FOR ORDEN
PER ORDER

Camarones | Shrimps

Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones al chimichurri, albahaca fresca.

Tomato sauce, mozzarella cheese, chimichurri shrimp, fresh basil.

\$300

FOR ORDEN
PER ORDER

Pepperoni e gorgonzola

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso gorgonzola, mucho pepperoni.

Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, lots of pepperoni.

Mexicana | Mexican

Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino frito, arrachera, jalapeño asado.

Tomato sauce, mozzarella cheese, fried bacon, skirt steak, grilled jalapeño.

Hongo e gorgonzola

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso gorgonzola, champiñones.

Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, mushroom.

Tropical

Salsa blanca, pollo a la plancha, cebolla morada caramelizada, piña asada.

White sauce, grilled chicken, caramelized red onion, grilled pineapple.

Capricho

Salsa de tomate, jamón, queso mozzarella, tocino frito, cherry fresco y queso parmesano fresco.

Tomato sauce, ham, mozzarella cheese, fried bacon, fresh cherry and fresh Parmesan cheese.

Vegetariana | Vegetarian

Salsa de tomate, queso mozzarella, berenjena, calabacín, cebolla asada, pimientos de colores.

Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, zucchini, roasted onion, colored peppers.

Puttanesca

Salsa de tomate, anchoas, aceitunas negras, alcaparras.

Tomato sauce, anchovies, black olives, capers.

Stracciatella y serrano

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca fresca, queso stracciatella, jamón serrano, arugula y tomate cherry.

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, stracciatella cheese, serrano ham, arugula, and cherry tomatoes.

DESSERTS

Fondant de chocolate | Chocolate fondant

Mezcla cremosa, helado de temporada, terminado con frutos secos, salsa de avellanas, kiwi.

Creamy filling, seasonal ice cream, finished with nuts, hazelnut sauce, kiwi.

Crepas de Nutella | Nutella crepes

Con plátano y frutos secos. *With banana and nuts.*

Panna cotta ai frutti di bosco o cioccolato

Suave panna cotta servida con frutos rojos frescos o salsa de chocolate.

Silky panna cotta served with fresh berries or chocolate sauce.

\$150

FOR POSTRE
PER DESSERT

Tiramisú

Clásico postre italiano con bizcochos, café, crema de mascarpone y cacao.

Classic Italian dessert with ladyfingers, coffee, mascarpone cream, and cocoa.

Celebra

CON *Nosotros*



BODAS
WEDDINGS



CUMPLEAÑOS Y MÁS
BIRTHDAYS AND MORE



DESPEDIDA DE SOLTERO (A)
BACHELOR PARTY



RETIROS
RETREATS

SÍGUENOS EN • FOLLOW US



HotelDosCeibas



DosCeibas



Dos Ceibas Eco Retreat

Todos nuestros servicios
All our services



CAFETERÍA • COFFEE

Americano

Macchiato

Tea/infusiones

\$75

POR BEBIDA
PER BEVERAGE

Latte

Frappuccino

Iced coffee

\$95

POR BEBIDA
PER BEVERAGE

Cambio por leche de coco o almendra con costo extra +15.00
Dairy-free alternatives; coconut or almond milk, with additional charge +15.00

JUGOS Y BEBIDAS NATURALES JUICES & HEALTHY DRINKS

Jugo verde | Green Juice

Perejil, apio, pepino, naranja,
toronja, piña, espinaca, nopal.

*Parsley, celery, cucumber, orange,
grapefruit, pineapple, spinach, nopal.*

\$220

POR JUGO
PER JUICE

Jugo de naranja

Orange juice.

\$150

POR JUGO
PER JUICE

Jugo antigripal | Anti-Flu Juice

Toronja, naranja, fresa, arándanos,
guayaba y perejil.

*Grapefruit, orange, strawberry,
cranberry, guava and parsley.*

Jugo de toronja

Grapefruit juice.

Jugo de piña

Pineapple juice.

Jugo para el sistema respiratorio
Juice for healthy respiratory
system

Guayaba, perejil, melón, jugo de limón,
jugo de naranja.

*Guava, parsley, melon, lemon juice,
orange juice.*

Limonada Dos Ceibas

Dos Ceibas lemonade

Gengibre, menta y limón.

Ginger, mint and lemon

Jaimaca natural

Jugo purificante

Purifying juice

Kiwi, manzana verde, naranja,
piña, melón.

*Kiwi, green apple, orange, pineapple,
melon.*

Limonada de pepino y chía

Cucumber and chia lemonade.

Agua del día

Fresh water of the day.

SMOOTHIES

Ninguna bebida lleva azúcar, pueden ser endulzadas con miel de abeja o azúcar líquida.

All drinks are sugar free. Ask to sweeten your drink with honey or liquid sugar.

Mono

Nuez, plátano, leche de coco, almendra, dátiles, cocoa.

Walnut, banana, coconut milk, almond, dates, cocoa.

\$220

FOR / PER
SMOTTHIE

Flamingo

Frambuesa, mora azul, zarzamora, arándano, leche de coco.

Raspberry, blueberry, blackberry, cranberry, coconut milk.

Loro

Aguacate, kiwi, manzana verde, leche de coco, menta.

Avocado, kiwi, green apple, coconut milk, mint.

Quetzal

Espinaca, jugo de naranja, apio, jengibre, piña, pepino, chia.

Spinach, orange juice, celery, ginger, pineapple, cucumber, chia.

Our vampire

Piña, jamaica, pepino, apio y perejil.

Pineapple, jamaica, cucumber, celery and parsley.

Mariposa

Kiwi, manzana verde, piña, melón chino.

Kiwi, green apple, pineapple, chinese melon.

EMBOTELLADOS BOTTLED DRINKS

Coca Cola 355 ml

Coca Cola Light 355 ml

Sprite 355 ml

\$75

POR REFRESCO
PER SODA

Perrier 330 ml

Agua Conscious 750 ml

\$95

POR AGUA
PER WATER

CERVEZAS • BEERS

Victoria 355 ml

Corona 355 ml

\$95

POR CERVEZA
PER BEER

Pacífico 355 ml

Modelo Negra 355 ml

Modelo Especial 355 ml

Cerveza Colimita 355 ml

Cerveza Piedra Lisa

\$140

POR CERVEZA
PER BEER

IPA 355 ml

Cerveza Michelada

Beer with lime, salt, and a mix of sauces.

Cerveza Chelada

Beer with lime and salt.

\$115

POR BEBIDA
PER BEVERAGE

Ojo rojo con cerveza

Beer with lime, salt, a mix of sauces, and Clamato.

Michelada Dos Ceibas con cerveza

Chirimico de la casa, pulpa de maracuyá y tamarindo avinagrado.

Sauces mix, passion fruit pulp and vinegar tamarind.

\$150

POR BEBIDA
PER BEVERAGE

CÓCTELES • COCKTAILS

Piña colada

Ron, crema de coco, piña natural.

Rum, coconut cream, natural pineapple.

Mojito

Ron, menta, azúcar, limón y agua mineral.

Rum, mint, sugar, lemon and sparkling water.

Margarita

Tequila, limón, controy.

Tequila, lemon, controy.

Mezcalita

Mezcal, limón, controy, sal de gusano.

Mezcal, lemon, controy, worm salt.

Baileys Frozen

Vodka, Baileys y jarabe de chocolate.

Vodka, Baileys and chocolate syrup.

Mimosa

Prosecco, jugo de naranja natural.

Prosecco, orange juice.

Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate, pimienta, chirimico de la casa.

Vodka, tomato juice, pepper and sauces mix.

Daiquiri

Ron, jugo de limón, azúcar.

Rum, lemon juice, sugar.

Carajillo

Licor 43, espresso.

liqueur 43, espresso.

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, mineral.

Aperol, prosecco, mineral.

Tequila Sunrise

Tequila, jugo de naranja, granadina.

Tequila, orange juice, grenadine.

Gin & Tonic

Gin, agua tónica.

Gin, tonic water.

Fernet con coca

\$180

FOR COCKTAIL
PER COCKTAIL

MIXOLOGÍA • MIXOLOGY

Coco Mojito

Refrescante mojito con menta, ron, agua de coco natural y un toque de limón.

Refreshing mojito with mint, rum, natural coconut water, and a touch of lemon.

Coco Fresh

Una mezcla revitalizante de agua de coco natural, pepino, gin y agua quina.

A revitalizing blend of natural coconut water, cucumber, gin, and quinine water.

Coco Loco

Una explosión tropical con coco tierno, pulpa de mango, ron y un toque de agua de coco natural.

A tropical explosion with tender coconut, mango pulp, rum, and a hint of natural coconut water.

Guapo

Gin, pepino, menta, limón.

Gin, cucumber, mint, lemon.

Bahía Dos Ceibas

Una deliciosa combinación de agua de coco, maracuyá, tequila y jengibre, inspirada en la bahía tropical de Dos Ceibas.

A delicious combination of coconut water, passion fruit, tequila, and ginger, inspired by the tropical bay of Dos Ceibas.

Sangre Maya

Mezcal, jamaica, limón, piloncillo.

Mezcal, jamaica, lemon, unprocessed cane sugar.

Tepache

Mezcal, piña, jengibre, piloncillo.

Mezcal, pineapple, ginger, unprocessed cane sugar.

Tiki

Ron, vodka, maracuyá, piña, naranja, frambuesa.

Aged rum, vodka, passion fruit, pineapple, orange, raspberry.

\$180

FOR COCKTAIL
PER COCKTAIL

DESTILADOS DESTILLATES



Vodka

Smirnoff 750 ml.....	1,040
Absolut 750 ml	940

Gin

Bombay 750 ml.....	1,700
Tanqueray 750 ml.....	1,600

Ron

Bacardi Blanco 750 ml.....	900
Havana 3 Años 700 ml.....	800

Tequila

Don Julio Blanco 700 ml.....	1,600
Don Julio Reposado 700 ml..	1,900
*Don Julio Añejo 700 ml.....	2,500

(*Sólo venta por botella)

Mezcal

Recuerdo de Oaxaca 750 ml...	1,350
400 Conejos Joven 750 ml.....	1,300

Whisky

JW Red Label 700 ml.....	1,500
Jack Daniels 700 ml.....	1,450

LICORES LIQUORS



Baileys 700 ml.....	1050
Fernet 750 ml.....	1500

VINOS • WINES



Vinos Blancos.....	900
White Wine	

Pinot Grigio, Boira 750 ml	
Veneto, Italia / Italy	
Falanghina 750 ml	
Benevento, Italia / Italy	
Chardonnay, Paradise 750 ml	
Valle Central, Chile / Chile	
Sauvignon blanc, Paradise 750 ml	
Valle Central, Chile / Chile	

Vinos Rosados.....	900
Rose Wine	

Zinfandel, L.A. Cetto 750 ml	
Valle de Guadalupe, México / Mexico	
Prosecco Doc Rose, Corvezzo	
Veneto, Italia / Italy	

Vinos Tintos.....	900
Red Wine	

Pinot Noir Special Collection,	
Vin Quin 750 ml	
Valle Central, Chile / Chile	

Vinos Espumosos	900
Sparkling Wine	

Prosecco Extra Dry, Corvezzo 750 ml	
Cessalto, Italia / Italy	



DOS CEIBAS

FEEL GOOD HOTEL

— SINCE 1996 —

TAG US FOR SURPRISES:

@dosceibas #dosceibas #feelgoodhotel