

21.09591



86.86710

HIVE CANCÚN

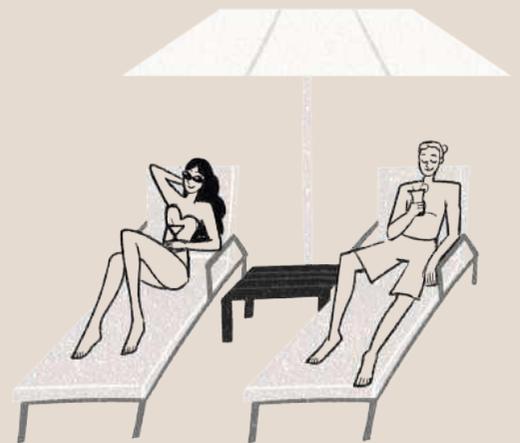
SMART BOUTIQUE HOTEL

BY G HOTELS

En HIVE Cancún, el restaurante no es solo un espacio para comer: es un punto de encuentro donde la creatividad culinaria se transforma en una experiencia viva.

Nos guía la búsqueda constante de sabores que combinan técnicas contemporáneas con ingredientes frescos del Caribe mexicano, dando vida a una propuesta que celebra nuestras raíces mientras se abre a influencias globales y colaboraciones innovadoras.

Aquí, cada platillo cuenta una historia, cada temporada inspira un nuevo concepto, y cada visita invita a sumergirse en un ambiente dinámico donde convergen el buen gusto, la exploración gastronómica y la esencia vibrante de Cancún.



*Donde el Caribe
inspira cada sabor.*



www.hivecancun.com

DESAYUNOS

CHILAQUILES DE PORK BELLY · \$250

Chilaquiles de la casa con tortilla de maíz, salsa roja, cebolla morada, cilantro criollo, crema, pork belly y queso cotija.

HUEVOS MOTULEÑOS (2 pzas) · \$180

Huevos estrellados bañados en salsa roja, acompañados de chícharo, jamón, frijol, montados sobre tortilla de maíz.

BENEDICTINOS (2 pzas) · \$220

Huevos pochados sobre pan brioche, bañados en salsa holandesa, terminados con tocino crujiente.

HUEVOS ROTOS (2 pzas) · \$200

Huevos estrellados montados sobre papas fritas con alioli, chimichurri, acompañados de tocino crujiente.

HUEVOS COCOTTE (2 pzas) · \$250

Huevos tiernos bañados en salsa roja, gratinados con queso Gruyere.

HUEVOS AL GUSTO (2 pzas) · \$220

Omellete, estrellados ó revueltos, acompañados de frijoles refritos y papa hashbrown.

2 INGREDIENTES A ESCOGER

Espinacas · Champiñones · Queso Mozarell · Jamón · Tocino · Elote

INGREDIENTE EXTRA ·

\$35 C/U



- Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.
- Todos nuestros precios incluyen IVA.
- El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

DESAYUNOS

TOAST DE AGUACATE · \$220

Tostadas de pan rústico recién horneado con abanicos de aguacate, huevos tiernos y ensalada verde.

TARTINE DE SALMÓN · \$250

Toast de pan rústico recién horneado con aderezo de queso de cabra y cebollín, salmón fresco, germen de alfalfa y alcaparras.

HOT CAKES · \$180

4 Hot Cakes bañados en Nutella, fresas, blueberries, y miel de maple.

PARFAIT · \$200

Frutos rojos con yogurt griego y praliné de almendras.

AREPAS RELLENAS DE CARNITAS (2 pzas) · \$250

Arepas de maíz rellenas de carnitas estilo Michoacán, terminadas con salsa verde cruda y aguacate.

POKE DE ATÚN · \$200

Atún macerado en aceite de cacahuate, arroz integral, aguacate, edamames y espárragos.

CARPACCIO DE MELÓN & JAMÓN SERRANO · \$300

Finas láminas de melón, lascas de padano, arrúgula baby, reducción de balsámico y jamón serrano.

BOCATA DE SERRANO · \$350

Baguette con alioli, jamón serrano, aceituna verde, queso manchego y jitomate deshidratado.



- Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.
- Todos nuestros precios incluyen IVA.
- El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

SNACKS

ALITAS BBQ/BUFFALO · \$260

Alitas marinadas y fritas acompañadas de vegetales crudité y aderezo.

AROS DE CEBOLLA · \$220

Aros de cebolla empanizados acompañados de salsa de la casa.

GUACAMOLE · \$150

Guacamole de la casa con trocitos de castacán y pico de gallo.

AGUACHILE DE CAMARÓN · \$300

Aguachile verde acompañado de totopos.

NACHOS CON RES · \$280

Nachos con arrachera, frijol refrito, pico de gallo, salsa cheddar y chiles en vinagre.

NACHOS CON POLLO · \$250

Nachos con pollo parrillado, frijol refrito, pico de gallo, salsa cheddar y chiles en vinagre.

NACHOS MAR Y TIERRA · \$330

Nachos con arrachera y camarón, frijol refrito, pico de gallo, salsa cheddar y chiles en vinagre.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR · \$200

Ensalada clásica con croutones de pan y queso parmesano.

+ **EXTRA CAMARÓN · \$80**

+ **EXTRA POLLO · \$60**

ENSALADA DE LA CASA · \$190

Mix de lechugas, albahaca, tomate cherry, cebolla confitada, aguacate, tocino crispy y reducción de balsámico.



TACOS

TACOS DE ARRACHERA · \$250

Tres tacos de arrachera con guacamole, pico de gallo y papa paja.

TACOS DE CAMARÓN · \$290

Tres tacos de camarón con guacamole, pico de gallo y papa paja.

TACOS DE RIB EYE · \$320

Tres tacos de rib eye con aguacate, pico de gallo y papa paja.

LUNCH

BURGER HIVE · \$350

Hamburguesa 100% de res, tocino, queso manchego, aderezo de la casa, pepinillos y pan brioche.

CLUB SANDWICH · \$250

Típico club sandwich con pechuga de pollo, tocino, huevo y aderezo de la casa.

CHORIPAN · \$220

Chorizo argentino, chimichurri y pan baguette.

BURRITO DE RES · \$240

Burrito relleno de arrachera, vegetales parrillados y aderezo de la casa.



FUERTES

PECHUGA A LA PLANCHA · \$270

Pechuga a la plancha acompañada de ensalada de la casa y puré de camote.

PESCADO EMPANIZADO · \$350

Pescado empanizado acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

NEW YORK · \$480

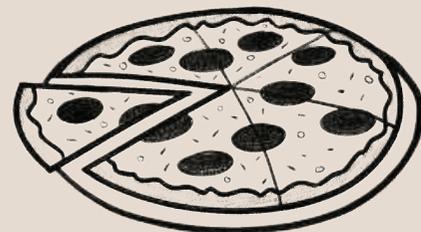
400 grs de New York acompañado de ensalada de la casa y puré de camote.

RIB EYE · \$480

400 grs de Rib eye acompañado de ensalada de la casa y puré de camote.

SALMÓN · \$480

300 grs de salmón acompañado de ensalada de la casa y puré de camote.



PIZZA & PASTA

PIZZETA DE VEGETALES · \$220

Pizzeta de vegetales y queso mozzarella.

PIZZETA MARGARITA · \$220

Pizzeta con pomodoro, pesto, jitomate y queso mozzarella.

PASTA BOLOGNESA · \$240

Espagueti o fettuccini en salsa boloñesa.

PASTA POMODORO · \$200

Espagueti o fettuccini en salsa pomodoro.

MAC AND CHEESE · \$240

Mac and cheese con fajas de arrachera a la parrilla.



- Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.
- Todos nuestros precios incluyen IVA.
- El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



At HIVE Cancún, the restaurant is not just a place to eat — it is a meeting point where culinary creativity transforms into a living experience.

We are driven by a constant search for flavors that blend contemporary techniques with fresh ingredients from the Mexican Caribbean, giving life to a proposal that celebrates our roots while opening the door to global influences and innovative collaborations.

Here, every dish tells a story, every season inspires a new concept, and every visit invites you to immerse yourself in a dynamic atmosphere where good taste, gastronomic exploration, and the vibrant essence of Cancún come together.

*Where the Caribbean
inspires every flavor.*



www.hivecancun.com

BREAKFAST

CHILAQUILES WITH PORK BELLY · \$250

House chilaquiles with corn tortilla, red sauce, purple onion, cilantro, sour cream, pork belly, and Cotija cheese.

HUEVOS MOTULEÑOS (2 pcs) · \$180

Fried eggs topped with red sauce, served with peas, ham, black beans, all over a corn tortilla.

BENEDICT EGGS (2 pcs) · \$220

Poached eggs over brioche bread, topped with hollandaise sauce and crispy bacon.

HUEVOS ROTOS (2 pcs) · \$200

Fried eggs over French fries, alioli, chimichurri with crispy bacon.

COCOTTE EGGS (2 pzas) · \$250

Soft-boiled eggs in red sauce, gratinéed with Gruyère cheese.

EGGS YOUR WAY (2 pzas) · \$220

Omelet, fried, or scrambled eggs, served with refried beans and hash browns.

CHOOSE 2 INGREDIENTS

Spinach · Mushrooms · Mozzarella
Cheese · Ham · Bacon · Corn

EXTRA INGREDIENT · \$35 C/U



- If you have any allergies, please tell your waiter.
- All our prices include taxes.
- Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

BREAKFAST

AVOCADO TOAST · \$220

Freshly baked rustic bread topped with avocado slices, soft-boiled eggs, and a green salad.

SALMON TARTINE · \$250

Freshly baked rustic toast with goat cheese and chive spread, fresh salmon, alfalfa sprouts, and capers.

HOT CAKES · \$180

4 pancakes topped with Nutella, strawberries, blueberries, and maple syrup.

PARFAIT · \$200

Red berries with Greek yogurt and almond praline.

AREPAS WITH CARNITAS (2 pcs) · \$250

Corn arepas filled with Michoacán-style pork carnitas, topped with raw green salsa and avocado.

TUNA POKE · \$200

Tuna marinated in peanut oil, served with brown rice, avocado, edamame, and asparagus.

MELON & SERRANO HAM CARPACCIO · \$300

Thinly sliced melon, shavings of Grana Padano, baby arugula, balsamic reduction, and Serrano ham.

SERRANO BOCATA · \$350

Baguette with aioli, Serrano ham, green olives, Manchego cheese, and sun-dried tomato.



- If you have any allergies, please tell your waiter.
- All our prices include taxes.
- Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

SNACKS

BBQ/BUFFALO WINGS · \$260

Marinated and fried wings served with vegetable crudités and dressing.

ONION RINGS · \$220

Breaded onion rings served with house sauce.

GUACAMOLE · \$150

House guacamole with pumpkin seed bits and pico de gallo.

SHRIMP AGUACHILE · \$300

Green aguachile served with tortilla chips.

BEEF NACHOS · \$280

Nachos with flank steak, refried beans, pico de gallo, cheddar sauce, and pickled chiles.

CHICKEN NACHOS · \$250

Nachos with grilled chicken, refried beans, pico de gallo, cheddar sauce, and pickled chiles.

SURF & TURF NACHOS · \$330

Nachos with flank steak and shrimp, refried beans, pico de gallo, cheddar sauce, and pickled chiles.

SALADS

CAESAR SALAD · \$200

Classic salad with croutons and Parmesan cheese.

+ **EXTRA SHRIMP · \$80**

+ **EXTRA CHICKEN · \$60**

HOUSE SALAD · \$190

Mix of lettuces, basil, cherry tomato, confit onion, avocado, crispy bacon, and balsamic reduction.



TACOS

ARRACHERA TACOS · \$250
Three flank steak tacos with guacamole, pico de gallo, and shoestring potatoes.

SHRIMP TACOS · \$290
Three shrimp tacos with guacamole, pico de gallo, and shoestring potatoes.

RIB EYE TACOS · \$320
Three rib eye tacos with avocado, pico de gallo, and shoestring potatoes.

LUNCH

BURGER HIVE · \$350
100% beef hamburger with bacon, Manchego cheese, house dressing, pickles, and brioche bun.

CLUB SANDWICH · \$250
Classic club sandwich with chicken breast, bacon, egg, and house dressing on baguette.

CHORIPAN · \$220
Argentinian chorizo, chimichurri, and baguette.

BEEF BURRITO · \$240
Burrito filled with flank steak, grilled vegetables, and house dressing.



MAINS

GRILLED CHICKEN BREAST · \$270

Grilled chicken breast served with house salad and mashed sweet potato.

BREADED FISH · \$350

Breaded fish served with house salad and french fries.

NEW YORK · \$480

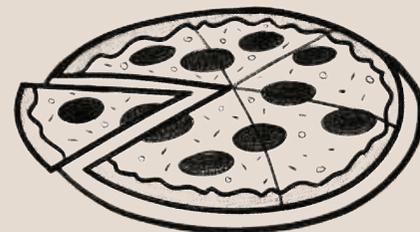
400 g New York steak served with house salad and sweet potato purée.

RIB EYE · \$480

400 grs rib eye steak served with house salad and sweet potato purée.

SALMON · \$480

300 grs salmon served with house salad and sweet potato purée.



PIZZA & PASTA

VEGETABLES PIZZETTA · \$220

Vegetable pizzetta with mozzarella cheese.

MARGHERITA PIZZETTA · \$220

Pizzetta with pomodoro, pesto, tomato, and mozzarella cheese.

PASTA BOLOGNESE · \$240

Spaghetti or fettuccini in bolognese sauce.

PASTA POMODORO · \$200

Spaghetti or fettuccini in pomodoro sauce.

MAC & CHEESE WITH FLANK STEAK · \$240

Mac and cheese with grilled flank steak strips.



- If you have any allergies, please tell your waiter.
- All our prices include taxes.
- Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.