

MENÚ

SOPAS

SOPA DE LIMA	Ch (350 ml, 217 kcal) \$85	Gde (500 ml 310 kcal) \$95
La tradicional sopa de lima con un ligero toque de habanero, acompañada con totopos y pollo deshebrado.		
FIDEOS YUCATECOS	Ch (350 ml 437kcal) \$80	Gde (500 ml 625 kcal) \$90
Delicioso caldo con frijoles enteros, fideos y un ligero toque de habanero, espolvoreados con queso cotija.		
CREMA XCATIC	Ch (350 ml 493 kcal) \$105	Gde (500 ml 702 kcal) \$120
Crema de queso holandés y chile Xcatic (chile güero).		

ENSALADAS

YATZI	\$110
Lechuga, almendra, coco rallado, flor de jamaica, queso holandés; acompañado con vinagreta de jamaica. (250 gr 318 kcal)	
YUCATECA	\$120
Lechuga, col, jitomate, cebolla morada, cochinita pibil, pollo pibil y plátano macho. (350 gr 487 kcal)	

ANTOJITOS

CODZITOS	\$60
3 Tacos dorados rellenos de cochinita pibli, bañados en salsa de Chiltomate y espolvoreados con queso Cotija. (388 kcal)	
PAPADZULES	\$110
3 Tacos de huevo picado bañados en salsa de pepita verde con un toque de salsa de chiltomate. (415 kcal)	
VAPORCITOS	Pz \$35 Orden (3) \$100
Tamalitos envueltos en hoja de plátano, rellenos de cochinita pibil; acompañados de salsa de Zchiltomate. (218 kcal)	
PIB XCATIC	\$120
Orden de 3 chiles güeros asados rellenos de guisado a elección, cochinita pibil, pollo pibil o cazón, sobre una crema de salsa de chiltomate. (427 kcal)	
KIBIS YUCATECOS RELLENOS DE QUESO BOLA	\$120
3 Piezas de 70 gr c/u, acompañado de repollo (483 kcal)	
ORDEN DE CASTACÁN CON GUACAMOLE	\$120
200 gr acompañado de guacamole. (530 kcal)	
LONGANIZA DE VALLADOLID CON GUACAMOLE	\$140
200 gr de longaniza ahumada de jabali acompañado de guacamole. (512 kcal)	

PLATO PARA COMPARTIR	\$265
2 panuchos + 2 salbutes + 2 papadzules + 2 codzitos (cochinita o lechón). (1374 kcal)	

PANUCHOS

	Pz (60 gr 210 kcal)	
Orden (3 pz)		
Cochinita	\$40	\$115
Buche pibil	\$40	\$115
Pollo pibil	\$45	\$130
Manita	\$45	\$130
Campechano	\$45	\$130
Lechón	\$50	\$145
Relleno negro	\$50	\$145

Comprometidos con el medio ambiente, usamos desechables 100% biodegradables.
(Costo \$10 c/u). Todos nuestros precios incluyen IVA.

TORTAS

	Sencilla (100 gr 398 kcal)	Con queso
Cochinita	\$70	\$80
Buche pibil	\$70	\$80
Pollo pibil	\$75	\$85
Manita	\$75	\$85
Campechano	\$75	\$85
Castacán	\$75	\$85
Lechón	\$80	\$90
Bomba yucateca	\$100	
(Cochinita, Manita, Poc chuc, Queso)		

TACOS

	Pz (60 gr 198 kcal)	Orden (3 pz)
Cochinita	\$35	\$100
Buche Pibil	\$35	\$100
Pollo pibil	\$40	\$115
Manita	\$40	\$115
Campechano	\$40	\$115
Castacán	\$40	\$115
Lechón	\$45	\$130
Relleno negro	\$45	\$130

SALBUTES

	Pz (50 gr 203 kcal)	Orden (3 pz)
Cochinita	\$40	\$115
Pollo pibil	\$45	\$130
Pollo al escabeche	\$45	\$130
Lechón	\$50	\$145

COSTRAS

Queso dorado (50 gr) sobre tortilla de harina con aguacate y guisado a elegir (80 gr) (305 kcal).

Cochinita	\$70
Buche pibil	\$70
Pollo pibil	\$75
Manita	\$75
Campechano	\$75
Lechón	\$80

GRINGAS

2 Tortillas de harina con queso (80 gr) y guisado a elegir (80 gr) (365 kcal)

Cochinita	\$80
Pollo pibil	\$85
Manita	\$85
Campechano	\$85
Lechón	\$90

Comprometidos con el medio ambiente, usamos desechables 100% biodegradables.
(Costo \$10 c/u). Todos nuestros precios incluyen IVA.



PLATOS FUERTES

PUCHERO

\$145

Cerdo, res, pollo, fideos, plátano macho, zanahoria, calabaza, papa, azafrán, lima; acompañado de arroz, pepino, rábano. (350 ml 364 kcal)

QUESO RELLENO (250 gr 335 kcal)

\$190

El tradicional queso bola, relleno de picadillo tradicional, servido con salsa blanca (Kool) y chiltomate.

POLLO AL ESCABECHE

\$130

Filete de pechuga de pollo (100 gr) a la plancha con verduras (100 gr de zanahoria, papa y cebolla) sazónada al escabeche, acompañada de arroz blanco y frijoles refritos. (295 kcal)

FRIJOL CON PUERCO

\$120

Tradicionales frijoles negros en su caldo con cubos de carne de cerdo, acompañados con arroz blanco, rábano y aguacate. (350 ml 385 kcal)

RELLENO NEGRO

\$130

Salchichón de carne molida de cerdo, sazónado con recado negro, relleno de huevo cocido y bañado con una salsa de chilmole, decorado con pechuga de pollo deshebrada. (200 gr) (325 kcal)

POC CHUC

\$120

Filete de cerdo (120 gr) marinado en salsa de achiote y naranja agria, acompañado con ensalada y frijoles. (285 kcal)

PAN DE CAZÓN

\$130

La lasaña yucateca. Platillo elaborado con capas de tortillas rellenas de frijoles y cazón, bañadas en salsa de chiltomate y decorado con aguacate. (250 gr) (315 kcal)

MANITA AL PIBIL

\$70

Media manita de cerdo preparada al pibil, acompañada de frijoles y tortillas. (280 kcal)

ORDEN DE COCHINITA

\$120

200 gr de cochinita pibil, acompañada con arroz, frijoles y aguacate.

ORDEN DE POLLO PIBIL

\$130

200 gr de pechuga de pollo deshebrada al pibil, acompañada con arroz, frijoles y aguacate.

ORDEN DE LECHÓN

\$145

200 gr de lechón picado sin hueso, acompañados con arroz, frijoles y aguacate.

ARRACHERA MARINADA

\$160

Filete de 200 gr acompañado de rajas de chile Xcatic con crema y aguacate.

MILANESA PORTÓN MAYA

\$200

Milanesa empanizada (a elegir) de pollo o cerdo (200 gr), bañada de crema Xcatic y queso gratinado; acompañada con arroz y ensalada.

FILETE DE PESCADO MAYA

\$150

Filete de pescado asado (180 gr), bañado en salsa de Papadzul y un toque de chiltomate; acompañado con arroz.

EMPAPELADO YUCATECO

\$150

Filete de pescado (180 gr) con plátano macho y chile Xcatic, bañado en salsa de achiote, envuelto en hoja de plátano; acompañado de arroz.

POR KILO

Incluye tortillas, frijoles, salsas y cebollas.

COCHINITA PIBIL

\$460

BUCHE PIBIL

\$460

POLLO PIBIL

\$500

LECHÓN AL HORNO

\$540

Comprometidos con el medio ambiente, usamos desechables 100% biodegradables.
(Costo \$10 c/u). Todos nuestros precios incluyen IVA.

BEBIDAS

REFRESCOS (355 ml) \$35
Coca-cola (regular, Light y sin azúcar) – Sprite – Fresca – Sidral – Sangrita señorial,
Agua mineral

REFRESCOS YUCATECOS \$50
Cristal cebada (600 ml) – Cristal sidra negra (600 ml) – Bevi de chocolate (240 ml)
AGUAS FRESCAS

	Vaso (350 ml)	Litro	Jarra (2 lt)
Horchata o jamaica	\$30	\$60	\$110
Agua de chaya	\$35	\$70	\$130
Limonada o naranjada natural	\$35	\$70	\$130
Limonada o naranjada mineral	\$40	\$75	\$145
FUZ TEA (600 ml)	\$40		
Té verde-limón – Negro limón – Durazno			
CHAPARRITA (250 ml)	\$25		
Uva – Piña – Mandarina			
AGUA EMBOTELLADA (500 ml)	\$20		
CAFÉ AMERICANO (250 ml)	\$25		
EXPRESSO (100 ml)	\$30		
CAPUCHINO (320 ml)	\$40		
CAFÉ HELADO CON HORCHATA (350 ml)	\$65		
CHAMPOLAS (500 ml)	\$70		



Flotante de agua horchata con sorbete de fruta natural, espolvoreado con canela.
Sabores a elegir: Guanábana – Fresa – Coco – Mango – Mazapán – Frutos del bosque
*Frutas sujetas a disponibilidad y temporada

POSTRES

CUPCAKE DE LIMA AGRIA (60 gr 287 kcal)	\$60
Con betún (40 gr) de queso crema con Xtabentùn	
ROSCA DE QUESO CREMA	\$65
Rebanada (70 gr) Con base de manar blanco bañada en salsa de fresa (312 kcal)	
MANJAR BLANCO	\$60
Natilla de coco, con una base de salsa de fresa, espolvoreado con canela.	
CHEESECAKE CON ATE Y QUESO HOLANDÉS (300gr 515 kcal)	\$95
CHEESECAKE CON PISTACHE (300 gr 495 kcal)	\$100
MARQUESITA CON QUESO HOLANDÉS (235 kcal)	\$60

Agrega los toppings de tu preferencia

Cajeta – Lechera – Mermelada (fresa o zarzamora)	\$10 c/u
Crema de avellana – Crema de cacahuete – Queso Philadelphia – Plátano	\$15 c/u





DESAYUNOS

CHILAQUILES O ENCHILADAS VERDES – ROJOS – FRIJOLES

\$99

Agrega a tu orden

HUEVO 1PZ	\$15
POLLO NATURAL (100 gr)	\$40
POLLO PIBIL (100 gr)	\$40
COCHINITA PIBIL (100 gr)	\$40
LECHÓN (100 gr)	\$50
POC CHUC (120 gr)	\$55
ARRACHERA (100 gr)	\$60

HOT CAKES

SENCILLOS (350 gr)	\$100
PLÁTANO Y CREMA DE AVELLANA	\$130
ATE Y QUESO HOLANDÉS	\$135
QUESO CREMA Y SALSA DE FRESA	\$135
MARQUESITA	\$145

Con crema de avellana y queso holandés

Agrega los toppings de tu preferencia

Cajeta – Lechera – Mermelada (fresa o zarzamora)

Crema de avellana – Crema de cacahuete – Queso Philadelphia

OTROS

MOLLETES SENCILLOS (2 pzas)	\$100
MOLLETES CON JAMÓN O CHORIZO	\$110
MOLLETES CON COCHINITA	\$120
MOLLETES CON LECHÓN	\$125
PAN FRANCÉS PORTÓN MAYA (100 gr)	\$95
Hecho con panqué de lima, sobre una base de manjar blanco y bañado en salsa de fresa.	

EXTRAS

CAFÉ CON LECHE (300 ml)	\$35
CHOCOLATE CON LECHE (300 ml)	\$40
VASO DE LECHE (355 ml)	\$30
VASO DE JUGO (355 ml)	\$35
PLATO DE FRUTA (200 gr)	\$40
PAN DULCE	\$30
REFILL DE CAFÉ	\$10
MIMOSA	\$70

\$10 c/u

\$15 c/u

HUEVOS

HUEVOS MOTULEÑOS \$125

Huevos estrellados (2 pzas) sobre una base de tortillas, frijoles, queso americano y jamón; con salsa de chiltomate, chícharos, plátano frito, crema y queso Cotija.

OMELETTE PORTÓN MAYA \$120

Relleno de queso manchego y cochinita; acompañado de aguacate y frijoles.

PANUCHOS RANCHEROS \$110

Huevos estrellados (2 pzas) sobre panuchos como base, bañados en salsa verde y/o roja; acompañados con aguacate.

Pidelos con cochinita \$40 extra

HUEVOS CON CHAYA \$110

Huevos revueltos (2 pzas) con hoja de chaya, jitomate y chile güero; acompañados con aguacate y frijoles.

Pidelos con longaniza de Valladolid \$50

HUEVOS RANCHEROS O DIVORCIADOS \$100

Huevos estrellados (2 pzas) sobre una base de tortilla, bañados en salsa verde y/o roja; acompañados de frijoles.

HUEVOS CON CHORIZO O JAMÓN \$100

2 pzas acompañados con aguacate y frijoles.

HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS \$80

2 pzas acompañados de aguacate y frijoles.

Comprometidos con el medio ambiente, usamos desechables 100% biodegradables.
(Costo \$10 c/u). Todos nuestros precios incluyen IVA.

De 10 AM a 1 PM
Incluye: café o té (1 taza)
y jugo (250 ml) o fruta (100 gr)

BEBIDAS

COPEO (1.5 oz y 1 mezclador 235 ml)

RON

Bacardi blanco	\$85
Bacardi limón	\$90
Bacardi Raspberry	\$90
Flor de caña blanco 4	\$90
Flor de caña oro añejo	\$95
Flor de caña 7	\$95
Havana 3 años	\$90
Havana añejo especial	\$95
Malibú	\$95
Barceló Platinum	\$105
Flor de caña centenario 2 años	\$135
Zacapa gran reserva 23	\$200

VODKA

Absolute	\$90
Absolute Pears	\$95
Stolichnaya	\$95
Smirnoff	\$85

TEQUILA

Maestro Dobel	\$115
Don Julio blanco	\$105
Don Julio reposado	\$110
Don Julio añejo	\$115
Don Julio 70	\$135
Herradura reposado	\$115
Herradura ultra añejo	\$135
Tradicional	\$95

GINEBRA

Tanqueray	\$100
Tanqueray Ten	\$140
Beefeater	\$115
Bombay Sapphire	\$120

OTROS

Torres 10	\$100
Mezcal Mil diablos	\$95
Xtabentún	\$85
Baileys	\$90
La copa incluye 45 ml de Licor + 1 mezclador (235 ml)	

CERVEZA

INDIO – TECATE – TECATE LIGHT – XX LAGER – XX ÁMBAR	\$40
BOHEMIA OSCURA – BOHEMIA CRISTAL – VICTORIA – LEÓN	\$45
TARRO PREPARADO (Michelado o cubano)	+\$20
TARRO CLAMATO	+\$25
CERVEZA 1 LT	\$100
CERVEZA MICHELADA 1 LT	\$120
MIMOSA CON CERVEZA (325 ml)	\$70



COCTELERÍA Y BAR

AZUL MAYA (500 ml) \$95

Licor de durazno, Licor de mango, Malibú, jugo de piña, Powerade azul.

CLAMARINDO \$95

Clamato, Vodka de tamarindo, Cerveza.

LAS COLORADAS \$95

Vodka, Licor de plátano, Licor de fresa, Refresco de limón, Monster.

MOJITO ITALIANO \$95

Ron, Limoncello, jugo de limón, Gatorade limón, refresco de limón.

ÁMBAR \$95

Ron, Licor de mango, Licor de plátano, jugo de piña, jugo de naranja.

CARAJILLO \$90

Shot de expreso de café con Licor del 43

EL CINCINITO \$95

Ginebra, Licor de sandía, Licor de fresa, Powerade rojo, Agua mineral.

RUBY RED \$95

Whisky, Licor de fresa, Licor de cereza, Powerade rojo, Agua mineral.

BRANDY CITRUS \$95

Brandy, Limoncello, Licor de sandía, Jugo de naranja, Jugo de naranja, Refresco de toronja.

MONSTER WHISKY \$95

Whisky, Limoncello, Monster, Coca-cola.

NUBE \$110

Tequila, Malibú, Licor de naranja, Guanábana, Crema de coco, Refresco de limón.

LACANDONA \$110

Mezcal, Licor de melón, Licor de manzana, Jugo de piña, Agua mineral.

