

# Huevos

## En Omelet

- \$190 Omelet con jamón de pavo y queso**  
(Manchego o queso de bola) servido con frijol colado y arroz.
- \$190 Omelet con chaya y queso**  
(Manchego o queso de bola), servido con frijol colado y arroz.
- \$190 Omelet con longaniza**  
Servido con frijol colado y arroz.
- \$160 Omelet vegetariano**  
Jitomate, cebolla y champiñones, servido con frijol colado y arroz.

## Revueltos y estrellados

- \$180 Huevos revueltos con longaniza**  
Servido con frijol colado y arroz.
- \$180 Huevos revueltos con chaya**  
Servido con frijol colado y arroz.
- \$180 Huevos revueltos a la mexicana**  
Tomate, cebolla y pimienta verde, servido con frijol colado y arroz.
- \$160 Huevos estrellados (tiernos o cocidos)**  
Servido con frijol colado y arroz.
- \$160 Huevos divorciados**  
(Huevos estrellados con salsa roja y verde), servido con frijol colado, arroz.
- \$250 Huevos motuleños**  
Huevos estrellados al gusto, bañados en salsa de tomate, servidos con frijoles negros refritos, tostadas, jamon de pavo, chícharos y plátanos fritos .

## Panuchos (Orden de 3 pzas)

- \$160 Pollo**  
Tortilla de maíz relleno de frijol colado cocida en aceite, acompañado de pollo asado, lechuga orejona, con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región, rodajas de tomate y trozos de aguacate.
- \$210 Cochinita Pibil**  
Tortilla de maíz relleno de frijol colado cocida en aceite, pierna de cerdo marinado con recado rojo, cocido bajo tierra a temperaturas bajas y con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región.
- \$210 Carne Ahumada**  
Tortilla de maíz relleno de frijol colado cocida en aceite vegetal, acompañado con falda de cerdo ahumada con dos tipos de madera jabín y pixoy con hojas verdes en un horno bien cubierto, rábano, pepino, cebolla morada, cebolla blanca, cilantro, naranja agría y aceite de ajonjolí tostado.

## Salbutes (Orden de 3 pzas)

- \$160 Salbutes de Pollo**  
Masa de maíz cocida en aceite vegetal, acompañado de pollo asado, lechuga orejona, con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región, rodajas de tomate y trozos de aguacate.
- \$210 Salbutes de Cochinita Pibil**  
Masa de maíz cocida en aceite vegetal, pierna de cerdo orgánico marinado con recado rojo, cocido bajo tierra a temperaturas bajas y con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región.
- \$210 Salbutes de Carne Ahumada**  
Masa de maíz cocida en aceite vegetal, acompañado con carne ahumada deshebrada, rábano, pepino, cebolla morada, cebolla blanca, cilantro, jugo de naranja y aceite de ajonjolí tostado.

# Desayunos

- \$90 Plato de fruta de la temporada**
- \$119 Pan cakes**

## Chilaquiles

- \$160 Chilaquiles naturales**  
(Rojos o verdes)
- \$190 Chilaquiles con huevos estrellados**  
(Rojos o verdes)
- \$210 Chilaquiles con pollo**  
(Rojos o verdes)

## Empanadas

- \$210 Empanadas de chaya**  
**Masa de maíz nixtamalizado** revuelto con trozos de hoja de chaya, hechas tortillas dobladas rellenas de queso de bola, cocidos en aceite, acompañados con salsa de tomate.

## Bebidas

- |                                     |  |                                |
|-------------------------------------|--|--------------------------------|
| <b>\$75 Refrescos embotellados:</b> | -Sprite                                | <b>\$70 Aguas frescas:</b>     |
| -Coca cola                          | -Fanta                                 | -Horchata                      |
| -Coca cola light                    | -Mundet                                | -Limonada                      |
| -Coca cola sin azúcar               | -Fuze tea                              | -Tamarindo                     |
| <b>\$90 Jugo verde del álamo</b>    | Naranja agria, pepino, piña y perejil. | <b>\$75 Limonada con chaya</b> |
| <b>\$90 Jugo de la temporada:</b>   | Naranja dulce, mandarina o toronja.    | <b>\$75 Lima con chaya</b>     |
|                                     |  | <b>\$75 Café negro</b>         |
|                                     |  | <b>\$95 Café cappuccino</b>    |

# Desayunos



# Entradas

- \$170 Sopa de lima**  
Caldo de pollo con jugo de lima, con un sofrito de tomate, cebolla blanca y chile dulce, acompañado de pollo asado, julianas fritas de maíz, chiles pimientos y rodaja de lima.
- \$90 Frijol refrito**  
Frijol triturado y colado, cocido a fuego lento hasta reducir a una consistencia semilíquida, sazónada con manteca de cerdo, cebolla morada y epazote.
- \$220 Chayitas (ORDEN DE 3 PZAS.)**  
Masa de maíz nixtamalizado revuelto con hojas de chaya picada, cocido en aceite vegetal, acompañado con carne de cerdo picada, frijol colado, salsa de chiltomate y con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región.
- \$220 Papadzules**  
Tacos de huevo duro bañados en salsa de pepita de calabaza, acompañado de tomate frito, con huevo duro encima y gajo de cebollín.
- \$210 Empanadas de chaya**  
Masa de maíz nixtamalizado, revuelto con trozos de hoja de chaya en la masa para hacer tortillas dobladas, rellenas de queso de bola, cocidos en aceite, acompañados con salsa de tomate.
- \$190 Plato vegano**  
Rodajas de camote, yuca, jícama, calabaza y zanahoria bañados con aceite de albahaca al pesto, cocidos a la plancha, acompañados de rodajas de tomate y plátano macho frito.
- \$225 Joroches Mucuyché**  
Pocitos de masa cocida a base de frijol colado negro, rellenos de trozos de longaniza Mucuyché ahumada, salseado con tomate refrito.
- \$190 Sikil pak**  
Pepita de calabaza tostada y molida, revuelto con tomate asado, cilantro picado, cebollín picado, jugo de limón y totopos.

**\$160 Guacamole**  
Pulpa de aguacate con tomate picado, cilantro picado, sal y jugo de limón acompañado de totopos.

**\$110 Arroz con plátano**  
Arroz del día acompañado de plátanos fritos, rodaja de tomate y cilantro picado.

## Panuchos (ORDEN DE 3 PZAS.)

**\$160 Panuchos de Pollo**  
Tortilla de maíz relleno de frijol colado cocida en aceite, acompañado de pollo asado, lechuga orejona, con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región, rodajas de tomate y trozos de aguacate.

**\$210 Panuchos de Cochinita**  
Tortilla de maíz relleno de frijol colado cocida en aceite, pierna de cerdo marinado con recado rojo, cocido bajo tierra a temperaturas bajas y con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región.

**\$210 Panuchos de Carne Ahumada**  
Tortilla de maíz relleno de frijol colado cocida en aceite vegetal, acompañado con Falda de cerdo ahumada con dos tipos de madera jabín y pixoy con hojas verdes en un horno bien cubierto, rábano, pepino, cebolla morada, cebolla blanca, cilantro, jugo de limón y aceite de ajonjolí tostado.

## Salbutes (ORDEN DE 3 PZAS.)

**\$160 Salbutes de Pollo**  
Masa de maíz cocida en aceite vegetal, acompañado de pollo asado, lechuga orejona, con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región, rodajas de tomate y trozos de aguacate.

**\$210 Salbutes de Cochinita**  
Masa de maíz cocida en aceite vegetal, pierna de cerdo orgánico marinada con recado rojo, cocido bajo tierra a temperaturas bajas y con un curtido de cebolla morada con jugo de naranja agria de la región.

**\$210 Salbutes de Carne Ahumada**  
Masa de maíz cocida en aceite vegetal, acompañado con carne ahumada deshebrada, rábano, pepino, cebolla morada, cebolla blanca, cilantro, jugo de limón y aceite de ajonjolí tostado.

**\$50 Orden de Totopos**      **\$60 Orden de tortillas (8 pzas.)**

**\$50 Orden de frijoles**      **\$40 Salsa tomate asado**

# Platos Fuertes

**\$360 Salpicón de carne ahumada**  
Falda de cerdo ahumada con dos tipos de madera jabín y pixoy con hojas verdes en un horno bien cubierto, rábano, pepino, cebolla morada, cebolla blanca, cilantro, jugo de limón y aceite de ajonjolí tostado y trozos de longaniza Mucuyché ahumada.

**\$290 Pechuga de pollo a la plancha**  
Pechuga de pollo marinado en jugo de naranja agria propia de la región, sal y pimienta, acompañado con arroz del día, ensalada de lechugas con vegetales.

**\$700 Parrillada Carlota**  
Pierna de cerdo, pechuga de pollo, arrachera, marinados en jugo de naranja agria propia de la región, en sal, pimienta y longaniza Mucuyché, servido en un comal acompañado de frijoles negros colados, un curtido de cebolla asada y marinada con los mismos jugos de la naranja y cilantro.

**\$350 Poc chuc**  
Pierna de cerdo marinado a base de jugo de naranja agria propia de la región, sal y pimienta, cocida a las brasas de carbón, servido en un comal acompañado de frijoles negros colados, un curtido de cebolla asada y marinada con los mismos jugos de la naranja y cilantro.

**\$350 Relleno negro**  
Carne de pollo, carne de cerdo, molida de cerdo y huevo duro, bañado en una salsa de chiles secos quemados hasta convertirlo en una pasta, decorado con un huevo duro en un plato hondo.

**\$350 Cochinita Pibíl**  
Cerdo bañado en recado rojo, cocido bajo tierra, acompañado de cebolla morada curtida.

**\$420 Arrachera**  
Arrachera cocida al carbón, servido en un comal acompañado de frijoles negros colados, un curtido de cebolla asada y marinada con los mismos jugos de la naranja y cilantro, presentado en unas jícaras, guacamole sal, pimienta y cilantro.

**\$350 Queso relleno**  
Queso de bola relleno de carne molida, bañado en salsa de col amarillo a base de masa de maíz nixtamalizado, harina, tomate sofrito, almendras, pasitas, aceitunas, alcaparras salteadas.

**\$350 Escabeche**  
Pedazos de pechuga de pollo, cocidas en su propio caldo, con pasta de recado blanco, cebolla blanca y cebolla roja, chile xcatíc asado a las brasas de carbón, con un curtido de cebolla morada y marinada con jugo de naranja agria de la región.

## Postres

- \$110 Arroz con leche**  
Postre clásico popular de la región elaborado con arroz y leche.
- \$120 Flan de la abuela**  
Parecida a una natilla, todo el mundo conoce un buen flan, y este es de la receta especial de la abuela.
- \$130 Manjar blanco**  
Postre cremoso de coco, cubierto con canela y servido en jícara, el clásico tazón maya.
- \$120 Crema española**  
Un postre suave y sedoso de crema de vainilla.
- \$110 Postre de temporada**  
Algo delicioso creado especialmente para esta época del año.

## Cafés \*No Refill

- \$75 Negro**
- \$95 Capuchino**
- \$160 Carajillo**
- \$95 Espresso**

## Bebidas

- \$75 Coca Cola**
- \$75 Coca Cola Ligth**
- \$75 Coca Cola Sin Azúcar**
- \$75 Sprite**
- \$75 Fanta**
- \$75 Mundet**
- \$75 Fuze tea**

## Aguas \*No Refill

- \$70 Agua de limón**
- \$70 Agua de lima**
- \$75 Limonada de chaya**
- \$70 Limonada de soda**
- \$75 Lima con chaya**
- \$70 Horchata**
- \$70 Tamarindo**

# Restaurante



# Cervezas

\$85	Tecate Ligth	\$70	Vaso Ojo Rojo
\$85	Indio	\$70	Vaso Chelada
\$85	XX Lager	\$85	Vaso Michelada
\$85	XX Ambar	\$90	Clamato Natural
\$85	Ultra		
\$85	Bohemia Clara		
\$85	Bohemia Oscura		

# Cocteles

\$180	<b>Margarita</b> Carlota	SIN ALCOHOL	
\$180	<b>Margarita</b> Azul Maya	\$90	<b>Margarita</b> Virgen
\$180	<b>Guayaba</b> Imperial	\$90	<b>Daiquiri</b> Virgen
		\$110	<b>Piñada</b>
\$180	<b>Piña Colada</b>		
\$175	<b>Daiquiri</b>		
\$210	<b>Fresada</b>		
\$170	<b>Mezcalita</b>		

# Licores

\$160	<b>Licor 43</b>	\$140	<b>José Cuervo</b> tradicional
\$180	<b>Smirnoff</b>	\$190	<b>Tequila Reposado</b>
\$90	<b>Bacardi Blanco</b>	\$210	<b>Don Julio 70</b>
\$190	<b>400 Conejos</b>	\$225	<b>Don Julio Añejo</b>

