

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

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

Desayunos



Entradas

- \$195 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.
- \$103 Frijol refrito**
Frijol triturado y colado, cocido a fuego lento hasta reducir a una consistencia semilíquida, sazonada con manteca de cerdo, cebolla morada y epazote.
- \$253 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.
- \$253 Papadzules**
Tacos de huevo duro bañados en salsa de pepita de calabaza, acompañado de tomate frito, con huevo duro encima y gajo de cebollín.
- \$240 Empanadas de chaya (ORDEN DE 3 PZAS.)**
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.
- \$218 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.
- \$258 Joroches Mucuyché**
Pocitos de masa cocida a base de frijol colado negro, rellenos de trozos de longaniza Mucuyché ahumada, salseado con tomate refrito.
- \$218 Sikil pak**
Pepita de calabaza tostada y molida, revuelto con tomate asado, cilantro picado, cebollín picado, jugo de limón y totopos.

\$184 Guacamole
Pulpa de aguacate con tomate picado, cilantro picado, sal y jugo de limón acompañado de totopos.

\$126 Arroz con plátano
Arroz del día acompañado de plátanos fritos, rodaja de tomate y cilantro picado.

Panuchos (ORDEN DE 3 PZAS.)

\$184 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.

\$240 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.

\$240 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.)

\$184 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.

\$240 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.

\$240 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

\$432 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.

\$348 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.

\$840 Parrillada Carlota (2 PERSONAS)
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.

\$420 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.

\$420 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.

\$420 Cochinita Pibíl
Cerdo bañado en recado rojo, cocido bajo tierra, acompañado de cebolla morada curtida.

\$504 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.

\$420 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	Margarita Carlota	SIN ALCOHOL	
\$180	Margarita Azul Maya	\$90	Margarita Virgen
\$180	Guayaba Imperial	\$90	Daiquiri Virgen
		\$110	Piñada
\$180	Piña Colada		
\$175	Daiquiri		
\$210	Fresada		
\$170	Mezcalita		

Licores

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



CENOTES HACIENDA

MUCUYCHÉ

SIGLO XVII