

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

-Coca cola

-Coca cola light

-Coca cola sin azúcar

\$70

Aguas frescas:

-Horchata

-Limonada

-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

Café negro

\$95

Café cappuccino

\$75

Lima con chaya

RESTAURANTE CENOTES HACIENDA MUCUYCHÉ

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 xcatic 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

\$85 Indio

\$85 XX Lager

\$85 XX Ambar

\$85 Ultra

\$85 Bohemia Clara

\$85 Bohemia Oscura

\$70 Vaso Ojo Rojo

\$70 Vaso Chelada

\$85 Vaso Michelada

\$90 Clamato Natural

Cocteles

\$180 Margarita Carlota

\$180 Margarita Azul Maya

\$180 Guayaba Imperial

SIN ALCOHOL

\$90 Margarita Virgen

\$90 Daiquiri Virgen

\$110 Piñada

\$180 Piña Colada

\$175 Daiquiri

\$210 Fresada

\$170 Mezcalita

Licores

\$160 Licor 43

\$180 Smirnoff

\$90 Bacardi Blanco

\$190 400 Conejos

\$140 José Cuervo tradicional

\$190 Tequila Reposado

\$210 Don Julio 70

\$225 Don Julio Añejo

