



*Enchiladas rojas*

# Menú

## RESORT MAYA

### DESAYUNOS

#### AMERICANO \$ 75

Jugo de naranja (230 ml) + Café americano refill + Fruta del día

Una opción a elegir...

- Huevos naturales
- Huevos con jamón
- Huevos con tocino
- Huevos con salchicha
- Hot cakes 3 piezas
- Waffle 1 pieza
- Pan tostado 3 piezas

#### MEXICANO \$ 85

Jugo de naranja (230 ml) + Café americano refill + Fruta del día

Una opción a elegir...

- Enfrijoladas
- Fajitas de pollo
- Enchiladas verdes o rojas
- Enchiladas suizas

#### INFANTIL \$ 55

Jugo de naranja (230 ml) + Leche con chocolate (450 ml)

Una opción a elegir...

- Huevos con jamón
- Huevos con salchicha

#### YUCATECO \$ 79

Jugo de naranja (230 ml) + Café americano refill + Fruta del día

Una opción a elegir...

- Huevos con chaya
- Huevos con longaniza
- Huevos motuleños
- Huevos divorciados

#### HACIENDA \$ 99

Jugo de naranja (230 ml) + Café americano refill + Fruta del día

Una opción a elegir...

- Huevos con cecina
- Puntas de filete
- Burrito patrón (huevo revuelto con chorizo, chistorra y aguacate)
- Chilaquiles con pollo verdes o rojos



*Huevos Motuleños*

Agranda tu jugo de 230 ml a 450 ml por	\$ 15 más
Ingrediente extra	\$ 12
Canasta de pan dulce 4 piezas	\$ 45
Canasta de pan tostado 4 piezas	\$ 40



*Waffle*



*Hamburguesa doble con champiñones*

## SNACKS

---

Alitas de pollo búfalo 8 piezas .....	\$ 90
Alitas de pollo búfalo 12 piezas .....	\$ 125
Club sandwich .....	\$ 70
Pepito de res .....	\$ 90
Nachos con bistec .....	\$ 90
Dogo con chilli .....	\$ 60
Papas a la francesa .....	\$ 50
Guacamole .....	\$ 50
Dedos de queso con mayonesa de chipotle 5 piezas .....	\$ 80
Burritas de jamón y queso con papas a la francesa 3 piezas .....	\$ 70
Queso fundido natural .....	\$ 70
Hamburguesa doble con champiñones .....	\$ 90
Sopes chilangos 3 piezas .....	\$ 80
Quesadillas de comal 3 piezas .....	\$ 70
Ceviche de pescado .....	\$ 99
Ceviche de camarón .....	\$ 129

## ENSALADAS

---

Ensalada caprese .....	\$ 59
Ensalada César con pollo .....	\$ 69
Ensalada rusa .....	\$ 69
Ensalada mixta con fruta .....	\$ 69



## SOPAS

---

Sopa de tortilla .....	\$ 55
Caldo tlalpeño .....	\$ 55

## MENÚ REGIONAL

---

Sopa de lima .....	\$ 65
Salbutes 3 piezas (pollo o cochinita) .....	\$ 85
Panuchos 3 piezas (pollo o cochinita) .....	\$ 85
Poc chuc .....	\$ 99
Cochinita Pibil .....	\$ 99

*Cochinita Pibil*

## PLATO FUERTE

Pechuga de pollo en salsa poblana acompañada con puré de papa (200 gr) .....	\$ 99
Fajitas de pollo acompañadas con frijoles refritos (200 gr) .....	\$ 99
Pollo a la milanesa acompañada con verduras al vapor (200 gr) .....	\$ 99
Pollo a la plancha con salsa de queso acompañada de frijoles refritos y arroz (200 gr) ....	\$ 99
Arrachera con pesto acompañada de papas a la francesa y ensalada (200 gr) .....	\$ 149
Filete de res en salsa de chile ancho acompañado con puré de papa (180 gr) .....	\$ 149
Espagueti margarita con pollo a la plancha (100 gr) .....	\$ 99
Fetuccini Alfredo con pollo crujiente (120 gr) .....	\$ 99
Espagueti al pomodoro con pollo y parmesano (120 gr) .....	\$ 99
Camarones al gusto (mojo de ajo, mantequilla o a la yucateca) acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr) .....	\$ 199
Camarones al coco acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr) .....	\$ 199
Filete de pescado a la mantequilla acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 109
Filete de pescado al mojo de ajo acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 109



*Camarones al coco*

## MENÚ FUSIÓN

ESPECIALES DE LA CASA

Crema de elotes con esencia de xcatic .....	\$ 65
Crema de longaniza de Valladolid .....	\$ 65
Ensalada de lechugas mixtas con frutas de la región y vinagreta de lima .....	\$ 75
Tacos de la casa con longaniza de Valladolid, cecina y arrachera con salsa cruda .....	\$ 129
Filete de res en cama de cebolla morada asada, jitomates rostizados y salsa de cochinita (200 gr) .....	\$ 159
Pesca del día rellena de camarones en salsa de chile xcatic y risotto de aguacate .....	\$ 169
Pollo crujiente en cama de risotto con salsa pomodoro (200 gr) .....	\$ 149

NUESTROS GRAMAJES ESTÁN  
BASADOS EN EL PESO PROMEDIO  
ANTES DE LA COCCIÓN.

## POSTRES

Arroz con leche .....	\$ 45
Flan napolitano .....	\$ 45
Rebanada Tere Cazola .....	\$ 55
• Pastel de 3 leches	
• Cheese cake	
• Pay de queso	



*Filete de res en  
cama de cebolla*

# VINOS Y LICORES —

<i>Vino blanco</i>	COPA
Blanc de Blancs ..... (Pedro Domecq)	\$ 70
Chardonnay La Cetto .....	\$ 100

<i>Vino tinto</i>	
Cabernet Sauvignon ..... (XA Pedro Domecq)	\$ 75
Chateau ..... (Pedro Domecq)	\$ 180

<i>Licores cordiales</i>	VASO
Xtabentun D´Aristi ..... (Licor de anís y miel de abeja)	\$ 40
Baileys .....	\$ 80

<i>Brandy</i>	
Torres 10 .....	\$ 95

<i>Tequilas</i>	
Jimador Blanco .....	\$ 60
Jimador Reposado .....	\$ 65
Herradura Blanco .....	\$ 85
Don Julio Reposado .....	\$ 95

<i>Vodka</i>	
Smirnoff .....	\$ 45
Stolichnaya .....	\$ 65

<i>Ron</i>	
Bacardi Blanco .....	\$ 40
Bacardi Añejo .....	\$ 40
Bacardi Solera .....	\$ 55
Flor de Caña Añejo 5 años .....	\$ 60
Appleton Estate .....	\$ 65

<i>Whiskey</i>	
Red Label .....	\$ 75
Jack Daniel´s .....	\$ 85
Black Label .....	\$ 95
Buchanan´s 12 años .....	\$ 115
Buchanan´s Master .....	\$ 140

<i>Cocteles</i>	
Daiquiri Frozen. Ron, endulzante natural, limón y sal.	\$ 45
Margarita. Tequila, licor de naranja, endulzante natural, limón y sal.	\$ 45
Vodka Tonic. Vodka y agua quina.	\$ 45
Mojito. Ron, hojas de menta, azúcar morena, limón y soda.	\$ 45
Sangría. Vino tinto, soda, limón y endulzante natural.	\$ 50
Tequila Sunrise. Tequila, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.	\$ 50
Piña Colada. Ron, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 55
Carajillo. Licor 43 y café expresso.	\$ 55

<i>Cocteles sin alcohol</i>	
Piñada. Jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 40
Fresada. Fresas, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 40

<i>Vasos preparados</i>	
Michelada. Salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra y sal.	\$ 15
Chelada. Limón y sal.	\$ 15
Ojo rojo. Clamato, salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra, sal y chile.	\$ 25

# BEBIDAS —

Refrescos embotellados (355 ml) .....	\$ 25
Botella de agua (500 ml) .....	\$ 25
Botella de agua (1 lt) .....	\$ 35
Aguas frescas (450 ml) .....	\$ 25
Jarra aguas frescas ( 1 lt) .....	\$ 90
Jugo de fruta (230 ml) .....	\$ 20
Jugo de fruta grande (450 ml) .....	\$ 29
Licuidos ( 450 ml ) .....	\$ 29
Café (refill) .....	\$ 22
Capuchino (230 ml) .....	\$ 29
Café expresso (30 ml) .....	\$ 35
Té manzanilla (210 ml) .....	\$ 22
Té negro (210 ml) .....	\$ 22

# CERVEZAS (botellas de 355 ml) —

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio .....	\$ 30
XX Lager, XX Ambar, Coors Light .....	\$ 33
Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura ....	\$ 35

# PAQUETES —

## PARA COMPARTIR

8 alitas + 5 dedos de queso + papas a la francesa .....	\$ 189
--	--------

## CUBETAZO (5 cervezas botellas de 355 ml)

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio.....	\$ 129
---------------------------------------	--------

XX Lager, XX Ambar, Coors Light .....	\$ 145
---------------------------------------	--------

Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura ....	\$ 155
--	--------

## PARA COMPARTIR + CUBETAZO (5 cervezas botellas de 355 ml)

8 alitas + 5 dedos de queso + papas a la francesa + cubetazo de Sol, Tecate, Tecate Light o Indio .....	\$ 299
---	--------

\*PRECIOS INCLUYEN IVA

\*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



*Para compartir + Cubetazo*