

DESAYUNO

DE 8:00 A.M. – 11:00 A.M.

Plato de frutas (yogurt y granola)	\$140
Copa de fruta con yogurt y granola	\$120
Huevos revueltos con chaya: <i>espinaca maya de nuestro jardín</i>	\$130
Huevos revueltos con jamón	\$130
Huevos revueltos a la mexicana: <i>tomate, cebolla y pimienta</i>	\$150
Huevos rancheros: <i>huevos fritos sobre tortillas de maíz bañados en salsa, crema y queso soper</i>	\$170
• Elija la salsa: roja, verde o divorciada	
Huevos fritos o revueltos con tocino	\$160
Omelette	\$180
• Elija tres ingredientes: Tomate, champiñones, cebolla, jamón, morrón, tocino, chaya o queso	
Chilaquiles: <i>Totopos de maíz bañados en salsa, crema y queso soper</i>	
• Elija la proteína: Huevos fritos (\$150), naturales (\$120), pollo (\$170), vegetales (\$150) o puerco ahumado (\$170) • Elija la salsa: verde, roja o divorciados	
Pan tostado	\$60
Hot cakes	\$150
Pan francés	\$150
Crepa con Nutella y plátano	\$150
Crepa con verduras salteadas y queso manchego	\$170
Sandwich BLT: <i>Tocino, lechuga y tomate</i>	\$160

BEBIDA FRÍA

Jugo de naranja	\$80
Jugo maya	\$130
• naranja, piña y chaya	
Vaso de leche	\$40
Chocolate con leche	\$70
Licudo	\$110

CAFÉ

Taza de café	\$50
½ Prensa francesa	\$80
(2 tazas)	
1 Prensa francesa	\$160
(4 tazas)	
Expresso	\$40

JARRA DE TÉ

Negro o verde \$80

ALMUERZO

DE 11:00 A.M. – 6:00 P.M.

ENTRADAS

- Chile con queso \$140
- Guacamole \$160
- Aguacate relleno de atún fresco \$240
- Papas fritas o papas fritas con queso \$100 / \$140
- Cóctel de camarones \$240
- Poke de atún fresco con base de arroz o guacamole \$300
- Dedos de pollo con papas fritas \$180

CEVICHE o AGUACHILE

- Camarón / Pulpo / Pescado o Mixto
 - Elija el tamaño: Pequeño (\$240), mediano (\$380), grande (\$530)

PLATOS MEXICANOS

- Nachos → *totopos, frijoles, queso, guacamole y pico de gallo*
 - Elija la proteína: Pollo (\$260), Arrachera (\$300), Naturales (\$200)
- Fajitas → *servidas con pimientos morrones y cebolla, guacamole, pico de gallo y tortillas de harina*
 - Elija la proteína: Pollo (\$260), Arrachera (\$300), Mixtas (\$360), Camarón (\$340)

PLATOS MEXICANOS II (precio según la proteína)

- Enchiladas → *tortilla de maíz con crema, queso y salsa verde o roja*
- Quesadillas → *tortilla de harina con queso manchego*
- Tacos crujientes o suaves → *tortilla de maíz con lechuga y tomate*

Elija una proteína:

- Pollo (\$190), Arrachera (\$220), Cerdo Ahumado (\$220), Verduras (\$180), Queso (\$140), Sirloin Molido (\$190), Camarones (\$240), Pulpo (\$240)

Elija dos guarniciones:

- Guacamole, pico de gallo, frijoles o arroz

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Servidas con papas fritas naturales

- Club Sándwich → con pollo y cerdo ahumado \$240
- Sandwich de pollo \$200
- Sándwich de vegetales salteados \$180
- Hamburguesa con queso \$220
- Hamburguesa Nacional → con tocino, mermelada de cebolla y queso azul \$240
- Hamburguesa de pescado del día \$260

ENSALADAS Y MÁS

- Ensalada Cesar → lechuga romana, crotones, cebolla morada, alcaparras, tomates cherry y parmesano fresco \$190
- Ensalada de la casa → lechuga romana, tomates cherry, pepino, pimiento morrón, zanahoria y repollo morado \$170
- Ensalada de queso azul → lechuga iceberg, panceta de cerdo, tomates cherry, cilantro y cebolla morada \$190
- Ensalada griega → lechuga romana, tomates Cherry, pepino, cebolla, pimiento morrón y queso feta \$190
- Piña al estilo tailandés → rellena con arroz frito y verduras \$190
- Pad Thai → fideos de huevo con verduras fritas en salsa de tamarindo \$180

Agrega proteína a tu platillo:

- Pollo (+\$120) , Camarones (+\$160) , Pulpo (+\$160)

PASTA

- Pasta con mantequilla de ajo o crema \$180
- Pasta de langosta o camarón con zanahoria, cebolla y apio \$430
- Pasta boloñesa \$300
- Pasta vegetariana \$220

POSTRES

- Pregunta por el postre del día \$140

LAS PIZZAS

DE 5:00 P.M. – 10:30 P.M.

Disfruta de una autentica pizza artesanal elaborada con masa fresca hecha a mano y salsa de tomate preparada en casa.

horno a leña

¡Déjate sorprender por el sabor único de nuestra pizza hecha con dedicación y pasión!

NUESTROS SABORES

- 4 Quesos \$250
- Vegetariana \$220
- Peperoni \$280
- Hawaiana \$220
- Camarón \$340
- Langosta \$480
- Salchicha italiana \$280
- Jamón serrano \$280
- Puerco ahumado \$ 280
- Margarita \$220
- Salami \$280
- Pollo BBQ \$280
- Arrachera \$280
- Cuatro quesos y Langosta \$560

Pizza mixta → mitad y mitad \$300

- Excepto las pizzas de camarón y langosta

LA PARRILLA

DE 1:00 P.M. – 10:30 P.M.

Déjate tentar por los sabores intensos de nuestra parrilla: jugosos cortes de carne seleccionada, preparados al punto perfecto, y mariscos frescos con ese toque ahumado que los hace irresistibles.

¡Una experiencia al fuego que combina lo mejor de la tierra y el mar!

1. Elija el corte o el marisco

CORTES

- Ribe ye \$600
- Cowboy \$800
- Picaña \$600
- Arrachera \$380
- Pechuga de pollo \$340

MARISCOS

- Filete de pescado fresco \$380
- Camarones grandes \$420
- Pulpo \$400
- Langosta \$3.5/g

2. Elija la preparación

- Mantequilla de ajo
- A la diablo
- Adobo

3. Elija dos guarniciones

- Puré de papa
- Vegetales
- Papa al horno
- Ensalada de la casa
- Wedge de queso azul
- Ensalada César

BEACH BAR

NO INCLUYE MEZCLADORES (SHOT 1.5 OZ)

COCTELES ESPECIALES

• Margarita	\$200
• Daiquiri	\$200
• Piña colada	\$200
• Cuba libre	\$200
• Long island ice tea	\$250
• Paloma	\$200
• Bloody mary	\$200
• Mimosa	\$200
• Moscow/ Mexican mule	\$200
• Aperol spritz	\$200
• Carajillo	\$200
• Old fashion	\$200
• Mezcalina	\$200
• Sangria	\$200
• Gin tonic	\$200
• Vodka tonic	\$200
• Desarmador	\$200
• Ruso o blanco negro	\$200
• Maytai	\$200
• Ron ponch	\$200
• Agua de rancho	\$200
• Bloody Cesaer	\$200
• Bahama mama	\$200
• Mojito	\$200
• Tequila sunrise	\$200

CERVEZA GRUPO MODELO GRUPO HEINEKEN

• Corona, XX, Modelo, Tecate y Victoria	\$80
• Chelada	\$90
• Michelada	\$100
• Ojo rojo	\$140

VINO DE LA CASA

• Rojo o Blanco	
◦ Botella	\$400
◦ Copa	\$150

RON

• Bacardi	\$120
• Kraken	\$130
• Havana club	\$150
• Flor de caña	\$150
• Matusalen	\$150

VODKA

• Smirnoff	\$150
• Stolichnaya	\$170
• Absolut	\$170
• Tito's	\$240
• Ketel one	\$220
• Grey goose	\$300

TEQUILAS

1800

- Blanco \$150
- Reposado \$170
- Añejo \$200
- Cristalino \$250

Don Julio

- Blanco \$210
- Reposado \$250
- Añejo \$300
- 70 \$300

Patrón

- Silver \$240
- Reposado \$260
- Añejo \$280

Herradura

- Plata \$180
- Blanco \$200
- Reposado \$220
- Añejo \$250
- Ultra \$280

Tequila de la casa

- Maestro dobel diamante \$250
- Cazadores reposado \$160
- Hornitos reposado \$180
- Jose Cuervo tradicional \$140

WHISKEY

- Jim beam \$140
- Jameson \$160
- Jack Daniels \$180
- JW Red \$180
- JW Black \$240
- Makers Mark \$200

MEZCAL

- Amores \$200
- 400 Conejos \$180
- Verde amarás \$

LICORES

- Baileys \$120
- Chartreuse \$130
- Campari \$180
- Aperol \$130
- Licor 43 \$180
- Kahlua \$100
- Grand marnier \$200

GINEBRA

- Tanqueray \$250 \$250
- Bombay \$240 \$240
- Beefeater \$200 \$200

SIN ALCOHOL

- Refrescos \$60
- Jugos \$80
- Jugo maya \$130
- Licuados \$110
- Licuados mixtos \$150
- Agua \$60
- Agua mineral \$60
- Agua quina \$60
- Piñada \$110
- Clamato \$110
- Limonada \$80
- Naranjada \$80
- Suero \$80

KOMBUCHA

Amar Kombucha \$85

*Autentica kombucha artesanal,
hecha en Mahahual:*

- Mejora la salud digestiva
- Refuerza el sistema inmune
- Aporta energía y vitalidad
- Ayuda a la desintoxicación