



Enchiladas rojas

Menú

RESORT MAYA

DESAYUNOS

AMERICANOS \$ 155

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 \$ 185

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 \$ 125

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

Una opción a elegir...

- Huevos con jamón
- Huevos con salchicha

YUCATECO \$ 179

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



Huevos Motuleños

HACIENDA \$ 189

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

Agranda tu jugo de 230 ml a 450 ml por	\$ 45 más
Ingrediente extra	\$ 25
Pan dulce 1 pieza	\$ 30
Canasta de pan dulce 4 piezas	\$ 99
Canasta de pan tostado 4 piezas	\$ 70



Waffle

SNACKS



*Hamburguesa doble
con champiñones*

Alitas de pollo búfalo 8 piezas	\$ 185
Alitas de pollo búfalo 12 piezas	\$ 239
Club sandwich	\$ 155
Pepito de res	\$ 185
Nachos con bistec	\$ 185
Dogo con chilli	\$ 129
Papas a la francesa	\$ 129
Guacamole	\$ 129
Dedos de queso con mayonesa de chipotle 5 piezas	\$ 129
Burritas de jamón y queso con papas a la francesa 3 piezas	\$ 155
Queso fundido natural	\$ 155
Hamburguesa doble con champiñones	\$ 195
Sopes chilangos 3 piezas	\$ 155
Quesadillas de comal 3 piezas	\$ 155
Ceviche de pescado	\$ 219
Ceviche de camarón	\$ 239

ENSALADAS

Ensalada caprese	\$ 129
Ensalada César con pollo	\$ 129
Ensalada rusa	\$ 129
Ensalada mixta con fruta	\$ 129



Cochinita Pibil

SOPAS

Sopa de tortilla	\$ 115
Caldo tlalpeño	\$ 115

MENÚ REGIONAL

Sopa de lima	\$ 115
Salbutes 3 piezas (pollo o cochinita)	\$ 155
Panuchos 3 piezas (pollo o cochinita)	\$ 155
Poc chuc	\$ 199
Cochinita Pibil	\$ 225

PLATO FUERTE

Pechuga de pollo en salsa poblana acompañada con puré de papa (200 gr)	\$ 189
Fajitas de pollo acompañadas con frijoles refritos (200 gr)	\$ 189
Pollo a la milanesa acompañada con verduras al vapor (200 gr)	\$ 189
Pollo a la plancha con salsa de queso acompañada de frijoles refritos y arroz (200 gr)	\$ 189
Arrachera con pesto acompañada de papas a la francesa y ensalada (200 gr)	\$ 225
Filete de res en salsa de chile ancho acompañado con puré de papa (180 gr)	\$ 269
Espagueti margarita con pollo a la plancha (100 gr)	\$ 199
Fetuccini Alfredo con pollo crujiente (120 gr)	\$ 199
Espagueti al pomodoro con pollo y parmesano (120 gr)	\$ 199
Camarones al gusto (mojo de ajo, mantequilla o a la yucateca) acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr)	\$ 275
Camarones al coco acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr)	\$ 275
Filete de pescado a la mantequilla acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 235
Filete de pescado al mojo de ajo acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 235



Camarones al coco

MENÚ FUSIÓN

ESPECIALES DE LA CASA

Crema de elotes con esencia de xcatic	\$ 115
Crema de longaniza de Valladolid	\$ 115
Ensalada de lechugas mixtas con frutas de la región y vinagreta de lima	\$ 155
Tacos de la casa con longaniza de Valladolid, cecina y arrachera con salsa cruda	\$ 225
Filete de res en cama de cebolla morada asada, jitomates rostizados y salsa de cochinita (200 gr)	\$ 275
Pesca del dia rellena de camarones en salsa de chile xcatic y risotto de aguacate	\$ 275
Pollo crujiente en cama de risotto con salsa pomodoro (200 gr)	\$ 235

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

POSTRES

Arroz con leche	\$ 99
Flan napolitano	\$ 99
Rebanada Tere Cazola	\$ 115
• 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	\$ 99
(Pedro Domecq)	
Chardonay La Cetto	\$ 129

<i>Vino tinto</i>	
Cabernet Sauvignon	\$ 99
(XA Pedro Domecq)	
Chateau	\$ 199
(Pedro Domecq)	

<i>Licores cordiales</i>	VASO
Xtabentun D´Aristi	\$ 99
(Licor de anís y miel de abeja)	
Baileys	\$ 125

<i>Brandy</i>	
Torres 10	\$ 115

<i>Tequilas</i>	
Jimador Blanco	\$ 99
Jimador Reposado	\$ 99
Herradura Blanco	\$ 99
Don Julio Reposado	\$ 155

<i>Vodka</i>	
Smirnoff	\$ 95
Stolichnaya	\$ 99

<i>Ron</i>	
Bacardi Blanco	\$ 95
Bacardi Añejo	\$ 99
Bacardi Solera	\$ 99
Flor de Caña Añejo 5 años	\$ 110
Appleton Estate	\$ 115

<i>Whiskey</i>	
Red Label	\$ 99
Jack Daniel´s	\$ 115
Black Label	\$ 160
Buchanan´s 12 años	\$ 169
Buchanan´s Master	\$ 189

<i>Cockteles</i>	COPA
Daiquiri Frozen. Ron, endulzante natural, limón y sal.	\$ 99
Margarita. Tequila, licor de naranja, endulzante natural, limón y sal.	\$ 99
Vodka Tonic. Vodka y agua quina.	\$ 99
Mojito. Ron, hojas de menta, azúcar morena, limón y soda.	\$ 99
Sangria. Vino tinto, soda, limón y endulzante natural.	\$ 99
Tequila Sunrise. Tequila, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.	\$ 99
Piña Colada. Ron, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 99
Carajillo. Licor 43 y café expresso.	\$ 165

<i>Cockteles sin alcohol</i>	
Piñada. Jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 89
Fresada. Fresas, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 89

<i>Vasos preparados</i>	
Michelada. Salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra y sal.	\$ 30
Chelada. Limón y sal.	\$ 30
Ojo rojo. Clamato, salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra, sal y Chile.	\$ 45

BEBIDAS —

Refrescos embotellados (355 ml)	\$ 39
Botella de agua (500 ml)	\$ 35
Botella de agua (1 lt)	\$ 60
Aguas frescas (450 ml)	\$ 39
Jarra aguas frescas (1 lt)	\$ 95
Jugo de fruta (230 ml)	\$ 40
Jugo de fruta grande (450 ml)	\$ 65
Licuados (450 ml)	\$ 75
Café (refill)	\$ 49
Capuchino (230 ml)	\$ 70
Café expresso (30 ml)	\$ 70
Té manzanilla (210 ml)	\$ 45
Té negro (210 ml)	\$ 45

CERVEZAS (botellas de 355 ml) —

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio	\$ 45
XX Lager, XX Ambar, Coors Light	\$ 50
Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura	\$ 55

PAQUETES —

PARA COMPARTIR

8 alitas + 5 dedos de queso + papas a la francesa	\$ 345
---	--------

CUBETAZO (5 cervezas botellas de 355 ml)

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio.....	\$ 215
XX Lager, XX Ambar, Coors Light	\$ 240
Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura	\$ 265

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	\$ 499
---	--------



*PRECIOS INCLUYEN IVA
*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

Para compartir + Cubetazo