



Enchiladas rojas

Menú

RESORT MAYA

DESAYUNOS

AMERICANO \$ 85

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 \$ 95

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 \$ 65

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

Una opción a elegir...

- Huevos con jamón
- Huevos con salchicha

YUCATECO \$ 89

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 \$ 109

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	\$ 20 más
Ingrediente extra	\$ 15
Canasta de pan dulce 4 piezas	\$ 55
Canasta de pan tostado 4 piezas	\$ 50



Waffle



Hamburguesa doble con champiñones

SNACKS

Alitas de pollo búfalo 8 piezas	\$ 100
Alitas de pollo búfalo 12 piezas	\$ 135
Club sandwich	\$ 80
Pepito de res	\$ 100
Nachos con bistec	\$ 100
Dogo con chilli	\$ 70
Papas a la francesa	\$ 60
Guacamole	\$ 60
Dedos de queso con mayonesa de chipotle 5 piezas	\$ 90
Burritas de jamón y queso con papas a la francesa 3 piezas	\$ 80
Queso fundido natural	\$ 80
Hamburguesa doble con champiñones	\$ 100
Sopes chilangos 3 piezas	\$ 90
Quesadillas de comal 3 piezas	\$ 80
Ceviche de pescado	\$ 109
Ceviche de camarón	\$ 139

ENSALADAS

Ensalada caprese	\$ 69
Ensalada César con pollo	\$ 79
Ensalada rusa	\$ 79
Ensalada mixta con fruta	\$ 79



SOPAS

Sopa de tortilla	\$ 65
Caldo tlalpeño	\$ 65

MENÚ REGIONAL

Sopa de lima	\$ 75
Salbutes 3 piezas (pollo o cochinita)	\$ 95
Panuchos 3 piezas (pollo o cochinita)	\$ 95
Poc chuc	\$ 109
Cochinita Pibil	\$ 109

Cochinita Pibil

PLATO FUERTE

Pechuga de pollo en salsa poblana acompañada con puré de papa (200 gr)	\$ 109
Fajitas de pollo acompañadas con frijoles refritos (200 gr)	\$ 109
Pollo a la milanesa acompañada con verduras al vapor (200 gr)	\$ 109
Pollo a la plancha con salsa de queso acompañada de frijoles refritos y arroz (200 gr)	\$ 109
Arrachera con pesto acompañada de papas a la francesa y ensalada (200 gr)	\$ 159
Filete de res en salsa de chile ancho acompañado con puré de papa (180 gr)	\$ 159
Espagueti margarita con pollo a la plancha (100 gr)	\$ 109
Fetuccini Alfredo con pollo crujiente (120 gr)	\$ 109
Espagueti al pomodoro con pollo y parmesano (120 gr)	\$ 109
Camarones al gusto (mojo de ajo, mantequilla o a la yucateca) acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr)	\$ 209
Camarones al coco acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr)	\$ 209
Filete de pescado a la mantequilla acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 119
Filete de pescado al mojo de ajo acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 119



Camarones al coco

MENÚ FUSIÓN

ESPECIALES DE LA CASA

Crema de elotes con esencia de xcatic	\$ 75
Crema de longaniza de Valladolid	\$ 75
Ensalada de lechugas mixtas con frutas de la región y vinagreta de lima	\$ 85
Tacos de la casa con longaniza de Valladolid, cecina y arrachera con salsa cruda	\$ 139
Filete de res en cama de cebolla morada asada, jitomates rostizados y salsa de cochinita (200 gr)	\$ 169
Pesca del día rellena de camarones en salsa de chile xcatic y risotto de aguacate	\$ 179
Pollo crujiente en cama de risotto con salsa pomodoro (200 gr)	\$ 159

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

POSTRES

Arroz con leche	\$ 55
Flan casero	\$ 55
Rebanada de	\$ 65
• Flan napolitano	
• Cheese cake	



*Filete de res en
cama de cebolla*

VINOS Y LICORES

<i>Vino blanco</i>	COPA
Blanc de Blancs (Pedro Domecq)	\$ 80
Chardonnay La Cetto	\$ 110

<i>Vino tinto</i>	
Cabernet Sauvignon (XA Pedro Domecq)	\$ 85
Chateau (Pedro Domecq)	\$ 190

<i>Licores cordiales</i>	VASO
Xtabentun D´Aristi (Licor de anís y miel de abeja)	\$ 50
Baileys	\$ 90

<i>Brandy</i>	
Torres 10	\$ 105

<i>Tequilas</i>	
Jimador Blanco	\$ 70
Jimador Reposado	\$ 75
Herradura Blanco	\$ 95
Don Julio Reposado	\$ 105

<i>Vodka</i>	
Smirnoff	\$ 55
Stolichnaya	\$ 75

<i>Ron</i>	
Bacardi Blanco	\$ 50
Bacardi Añejo	\$ 50
Bacardi Solera	\$ 65
Flor de Caña Añejo 5 años	\$ 70
Appleton Estate	\$ 75

<i>Whiskey</i>	
Red Label	\$ 85
Jack Daniel´s	\$ 95
Black Label	\$ 105
Buchanan´s 12 años	\$ 125
Buchanan´s Master	\$ 150

BEBIDAS

Refrescos embotellados (355 ml)	\$ 29
Botella de agua (500 ml)	\$ 29
Botella de agua (1 lt)	\$ 39
Aguas frescas (450 ml)	\$ 29
Jarra aguas frescas (1 lt)	\$ 100
Jugo de fruta (230 ml)	\$ 25
Jugo de fruta grande (450 ml)	\$ 35
Licuados (450 ml)	\$ 35
Café (refill)	\$ 27
Capuchino (230 ml)	\$ 35
Café expresso (30 ml)	\$ 39
Té manzanilla (210 ml)	\$ 27
Té negro (210 ml)	\$ 27

CERVEZAS (botellas de 355 ml)

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio	\$ 35
XX Lager, XX Ambar, Coors Light	\$ 38
Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura	\$ 40

<i>Cockteles</i>	COPA
Daiquiri Frozen. Ron, endulzante natural, limón y sal.	\$ 55
Vodka Tonic. Vodka y agua quina.	\$ 55
Mojito. Ron, hojas de menta, azúcar morena, limón y soda.	\$ 55
Sangria. Vino tinto, soda, limón y endulzante natural.	\$ 60
Tequila Sunrise. Tequila, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.	\$ 60
Piña Colada. Ron, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 65
Carajillo. Licor 43 y café expresso.	\$ 65
Planter Punch. Ron blanco, jugo de naranja, jugo de piña, jarabe de granadina, jugo de limón.	\$ 60
Ron Collins. Ron blanco, agua mineral, endulzante, jugo de limón.	\$ 85
Ruso Blanco. Smirnoff, Kahlua, Leche Carnation.	\$ 85
Ruso Negro. Smirnoff, Kahlua	\$ 80
Tom Collins. Ginebra, agua mineral, endulzante, jugo de limón.	\$ 85
Vodka Collins. Smirnoff, agua mineral, endulzante, jugo de limón.	\$ 85
Medias de Seda. Ginebra, Leche Carnation, crema de cacao blanco, jarabe de granadina, canela molida.	\$ 110
Margarita. Tequila, licor de naranja con sabores a elegir de: limón, piña, tamarindo, naranja agria, durazno.	\$ 70
Desarmador. Smirnoff, jugo de naranja.	\$ 80
Gin and Tonic. Ginebra, agua quina.	\$ 85
Cucaracha. Tequila, Kahlua, agua mineral.	\$ 80
Café Maya. Café capuchino, Xtabentún, flameado.	\$ 120
Alfonso XIII. Leche Carnation, Kahlua, Bayles.	\$ 95
Malibu Sun Splash. Ron Malibu, jugo de piña, jugo de toronja.	\$ 85
Gaipiriña. Trocitos de limón, ron blanco, azúcar, agua mineral.	\$ 55
Paraíso Tropical. Granadina, jugo de piña, ron blanco, Curacao Azul.	\$ 110
Cenote Azul. Curacao azul, vodka, jugo de limón.	\$ 90

<i>Cockteles sin alcohol</i>	
Piñada. Jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 50
Fresada. Fresas, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 50

<i>Vasos preparados</i>	
Michelada. Salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra y sal.	\$ 20
Chelada. Limón y sal.	\$ 20
Ojo rojo. Clamato, salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra, sal y chile.	\$ 25

PAQUETES

PARA COMPARTIR

8 alitas + 5 dedos de queso + papas a la francesa	\$ 199
--	--------

CUBETAZO (5 cervezas botellas de 355 ml) Sol, Tecate, Tecate Light, Indio.....	\$ 139
---	--------

XX Lager, XX Ambar, Coors Light	\$ 155
---------------------------------------	--------

Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura	\$ 165
--	--------

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	\$ 309
---	--------

*PRECIOS INCLUYEN IVA

*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL