



Enchiladas rojas

Menú

RESORT MAYA

DESAYUNOS

AMERICANO \$ 165

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 \$ 225

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 \$ 135

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

Una opción a elegir...

- Huevos con jamón
- Huevos con salchicha
- Mini hot cakes 3 piezas

YUCATECO \$ 215

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 \$ 235

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	\$ 30 más
Ingrediente extra	\$ 30
Pan dulce 1 pza	\$ 35
Canasta de pan dulce 4 piezas	\$ 105
Canasta de pan tostado 4 piezas	\$ 75



Waffle



*Hamburguesa doble
con champiñones*

SNACKS

Alitas de pollo búfalo 8 piezas	\$ 185
Alitas de pollo búfalo 12 piezas	\$ 239
Club sandwich	\$ 149
Pepito de res	\$ 185
Nachos con bistec	\$ 185
Dogo con chilli	\$ 119
Papas a la francesa	\$ 119
Guacamole	\$ 119
Dedos de queso con mayonesa de chipotle 5 piezas	\$ 119
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	\$ 135
Ensalada César con pollo	\$ 155
Ensalada rusa	\$ 135
Ensalada mixta con fruta	\$ 145



Cochinita Pibil

SOPAS

Sopa de tortilla	\$ 119
Caldo tlalpeño	\$ 119

MENÚ REGIONAL

Sopa de lima	\$ 119
Salbutes 3 piezas (pollo o cochinita)	\$ 155
Panuchos 3 piezas (pollo o cochinita)	\$ 155
Poc chuc	\$ 199
Cochinita Pibil	\$ 199

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)	\$ 269
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)	\$ 189
Fetuccini Alfredo con pollo crujiente (120 gr)	\$ 189
Espagueti al pomodoro con pollo y parmesano (120 gr)	\$ 189
Camarones al gusto (mojo de ajo, mantequilla o a la yucateca) acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr)	\$ 269
Camarones al coco acompañados con arroz y verduras al vapor (180 gr)	\$ 269
Filete de pescado a la mantequilla acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 219
Filete de pescado al mojo de ajo acompañado con arroz y verduras al vapor (200 gr)	\$ 219



Camarones al coco

MENÚ FUSIÓN

ESPECIALES DE LA CASA

Crema de elotes con esencia de xcatic	\$ 119
Crema de longaniza de Valladolid	\$ 119
Ensalada de lechugas mixtas con frutas de la región y vinagreta de lima	\$ 145
Tacos de la casa con longaniza de Valladolid, cecina y arrachera con salsa cruda	\$ 219
Filete de res en cama de cebolla morada asada, jitomates rostizados y salsa de cochinita (200 gr)	\$ 269
Pesca del día rellena de camarones en salsa de chile xcatic y risotto de aguacate	\$ 269
Pollo crujiente en cama de risotto con salsa pomodoro (200 gr)	\$ 219

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

POSTRES

Cheese Oreo	\$ 105
Pastel de tres leches	\$ 105
Cheese Cake	\$ 105
Arroz con leche	\$ 95
Flan Napolitano	\$ 95
Flan casero	\$ 95

*Filete de res en
cama de cebolla*



VINOS Y LICORES

<i>Vino blanco</i>	COPA
Blanc de Blancs (Pedro Domecq)	\$ 105
Chardonnay La Cetto	\$ 149

<i>Vino tinto</i>	
Cabernet Sauvignon (XA Pedro Domecq)	\$ 105
Chateau (Pedro Domecq)	\$ 299

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

<i>Brandy</i>	
Torres 10	\$ 145

<i>Tequilas</i>	
Jimador Blanco	\$ 105
Jimador Reposado	\$ 119
Herradura Blanco	\$ 109
Don Julio Reposado	\$ 145

<i>Vodka</i>	
Smirnoff	\$ 85
Stolichnaya	\$ 105

<i>Ron</i>	
Bacardi Blanco	\$ 85
Bacardi Añejo	\$ 95
Bacardi Solera	\$ 95
Flor de Caña Añejo 5 años	\$ 105
Appleton Estate	\$ 105

<i>Whiskey</i>	
Red Label	\$ 109
Jack Daniel´s	\$ 109
Black Label	\$ 149
Buchanan´s 12 años	\$ 169
Buchanan´s Master	\$ 189

BEBIDAS

Refrescos embotellados (355 ml)	\$ 49
Botella de agua (500 ml)	\$ 45
Botella de agua (1 lt)	\$ 55
Aguas frescas (450 ml)	\$ 49
Jarra aguas frescas (1 lt)	\$ 135
Jugo de fruta (230 ml)	\$ 45
Jugo de fruta grande (450 ml)	\$ 75
Licuados (450 ml)	\$ 65
Café (refill)	\$ 59
Capuchino (230 ml)	\$ 75
Café expresso (30 ml)	\$ 75
Té manzanilla (210 ml)	\$ 49
Té negro (210 ml)	\$ 49

CERVEZAS (botellas de 355 ml)

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio	\$ 55
XX Lager, XX Ambar, Coors Light	\$ 65
Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura	\$ 75

Cocteles

	COPA
Daiquirí Frozen. Ron, endulzante natural, limón y sal.	\$ 89
Vodka Tonic. Vodka y agua quina.	\$ 89
Mojito. Ron, hojas de menta, azúcar morena, limón y soda.	\$ 89
Sangría. Vino tinto, soda, limón y endulzante natural.	\$ 89
Tequila Sunrise. Tequila, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.	\$ 89
Piña Colada. Ron, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 89
Carajillo. Licor 43 y café expresso.	\$ 139
Planter Punch. Ron blanco, jugo de naranja, jugo de piña, jarabe de granadina, jugo de limón.	\$ 105
Ron Collins. Ron blanco, agua mineral, endulzante, jugo de limón.	\$ 105
Ruso Blanco. Smirnoff, Kahlua, Leche Carnation.	\$ 105
Ruso Negro. Smirnoff, Kahlua	\$ 99
Tom Collins. Ginebra, agua mineral, endulzante, jugo de limón.	\$ 105
Vodka Collins. Smirnoff, agua mineral, endulzante, jugo de limón.	\$ 105
Medias de Seda. Ginebra, Leche Carnation, crema de cacao blanco, jarabe de granadina, canela molida.	\$ 145
Margarita. Tequila, licor de naranja con sabores a elegir de: limón, piña, tamarindo, naranja agria, durazno.	\$ 79
Desarmador. Smirnoff, jugo de naranja.	\$ 99
Gin and Tonic. Ginebra, agua quina.	\$ 105
Cucaracha. Tequila, Kahlua, agua mineral.	\$ 99
Café Maya. Café capuchino, Xtabentún, flameado.	\$ 145
Alfonso XIII. Leche Carnation, Kahlua, Bayles.	\$ 145
Malibu Sun Splash. Ron Malibu, jugo de piña, jugo de toronja.	\$ 105
Gaipiriña. Trocitos de limón, ron blanco, azúcar, agua mineral.	\$ 99
Paraíso Tropical. Granadina, jugo de piña, ron blanco, Curacao Azul.	\$ 145
Kenote Azul. Curacao azul, vodka, jugo de limón.	\$ 145

Cocteles sin alcohol

Piñada. Jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 89
Fresada. Fresas, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.	\$ 89

Vasos preparados

Michelada. Salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra y sal.	\$ 35
Chelada. Limón y sal.	\$ 35
Ojo rojo. Clamato, salsa inglesa, jugo maggi, salsa tabasco, limón, pimienta negra, sal y chile.	\$ 49

PAQUETES

PARA COMPARTIR

8 alitas + 5 dedos de queso + papas a la francesa	\$ 349
--	---------------

CUBETAZO (5 cervezas botellas de 355 ml)

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio.....	\$ 235
--	---------------

XX Lager, XX Ambar, Coors Light	\$ 279
--	---------------

Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura	\$ 315
---	---------------

PARA COMPARTIR + CUBETAZO (6 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