



Enchiladas rojas

Menú

RESORT MAYA

DESAYUNOS

AMERICANO \$ 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

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



Huevos Motuleños

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



Waffle



*Hamburguesa doble
con champiñones*

PIZZAS

Meat Lover. Salsa de tomate, queso, peperoni, salchicha italiana y tocino	\$ 279
Pollo Bufalo. Salsa de tomate, queso, pollo bañado en salsa búfalo	\$ 259
Pollo BBQ. Salsa de tomate, queso, pollo bañado en salsa BBQ	\$ 259
Hawaiana. Salsa de tomate, jamón de pavo, queso y piña	\$ 239
Jamón c/ Champiñones. Salsa de tomate, queso, jamón de pavo y champiñones	\$ 239
Pizza Caprichosa. Salsa de tomate, jamon de pavo, queso, espinaca y aceitunas negras.	\$ 239

ENSALADAS

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



SNACKS

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

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

Cochinita Pibil

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 (200gr)	\$ 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 día 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 Oreo	
• 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>Cocteles</i>		
Daiquirí 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	
Sangría. 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>Cocteles 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 —

PIZZAS

Paquete Pizza. Una pizza a elegir excepto Meet Lover + 5 cervezas \$ 419

(Sol, Tecate, Tecate Light, Indio) de 355 ml

Paquete Familiar. Dos pizzas a elegir + 10 cervezas (Sol, Tecate, \$ 799

Tecate Light, Indio) de 355 ml

PARA COMPARTIR

8 alitas + 5 dedos de queso + papas a la francesa \$ 350

CUBETAZO (5 cervezas botellas de 355 ml)

Sol, Tecate, Tecate Light, Indio..... \$ 199

XX Lager, XX Ambar, Coors Light \$ 225

Heineken, Bohemia Clara, Bohemia Oscura \$ 249

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



Para compartir + Cubetazo

*PRECIOS INCLUYEN IVA
*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL