



Desayunos

Especialidades Habaneros

HORARIO: HASTA LA 1:00PM

Los nombres de los desayunos refieren a las principales zonas arqueológicas de Yucatán.

 = RECOMENDADO

 **HUEVOS ENCAMISADOS. \$165.00**

Huevos cocidos lentamente en comal dentro de una tortilla hecha a mano, coronados con carne ahumada natural o enchilada. Salsa a elegir entre verde o roja.

MOTULEÑOS. \$165.00

Huevos estrellados sobre tostadas cubiertas con frijol y queso de bola; bañados con salsa de tomate frito, coronados con jamón en cuadritos, chícharos, zanahorias y plátano macho frito.

 **UXMAL. \$160.00**

Huevos estrellados sobre tostadas cubiertas con frijol, bañados con salsa verde y con queso gouda; coronados con trocitos de longaniza Habaneros y cebolla morada.

 **DZIBILCHALTÚN. \$160.00**

Omelette de chaya relleno de queso de bola, sobre un espejo de salsa de tomate frito, acompañado de frijoles refritos y cebolla asada.

XCAMBÓ. \$165.00

Huevos estrellados montados en una sincronizada de maíz con jamón y queso de bola, sobre un espejo de salsa de pepita de calabaza y un toque de salsa de tomate frito.

CHICHÉN ITZÁ. \$165.00

Huevos revueltos con longaniza habaneros, chaya, cebolla tomate rojo, salteados en una picosita salsa secreta de la casa y acompañados de frijol refrito.

LABNÁ. \$165.00

Omelette relleno de champiñones, pimiento morrón, tomate rojo y queso Oaxaca; bañando con salsa de chile ancho, un ligero toque de crema y coronado con queso Oaxaca, aguacate y nopalitas asados.

MAYAPÁN. \$160.00

Huevos revueltos bañados en salsa labná (mezcla de chiles anchos), coronados con queso panela y aguacate, acompañados de un pimiento de bistec encebollado y frijoles refritos.

 **TACOS HABANEROS (3). \$185.00**

A elegir entre carne ahumada enchilada, carne ahumada natural, longaniza Habaneros, poc-chuc, campechano, cochinita pibil y lechón ahumado.

PAQUETE: \$245.00

Incluye: Churro de bienvenida, agua fresca, plato fuerte y café refill (americano, olla o descafeinado).

Desayunos

HORARIO: HASTA LA 1:00PM

Los Clásicos

☞ = RECOMENDADO

HUEVOS CON CHAYA. \$155.00

Revueltos con chaya, cebolla y tomate rojo, acompañados con frijoles refritos.

☞ HUEVOS CON LONGANIZA. \$160.00

Revueltos con longaniza Habaneros, cebolla, tomate rojo, acompañados con frijoles refritos.

HUEVOS A LA MEXICANA. \$155.00

Revueltos con tomate rojo, cebolla y chile serrano, acompañados con frijoles refritos.

CHILAQUILES CLÁSICOS. \$175.00

Tostadas de maíz hechas a mano bañadas en salsa de tu elección: verde o roja. A elegir entre pollo desmenuzado o huevos estrellados. Coronados con crema, lechuga y queso sopero.

☞ CHILAQUILES DE COCHINITA. \$190.00

Te deleitamos con esta especialidad. Tostadas de maíz bañadas en frijol colado, cochinita pibil (cocinada lentamente por 12 horas a la leña), coronados con cebolla morada, crema, lechuga y queso sopero.

HOT CAKES. \$145.00

Naturales o con fruta (pasas, arándanos o manzana). Acomañelos con un complemento a elegir entre jamón o tocino.

☞ TORTA DE COCHINITA. \$185.00

Barra de pan francés hecha en casa, rellena de rica cochinita pibil, acompañado de frijol colado y cebolla curtida. Combinada 1/2 de cochinita y lechon...+\$15.00

TORTA DE LECHÓN AHUMADO. \$185.00

Barra de pan francés hecha en casa, rellena de rico lechón ahumado (cocinado lentamente por 12 horas a la leña); acompañado de xnipek y frijol colado. Combinada 1/2 cochinita y lechón...+\$15.00

ENFRIJOLADAS. \$160.00

Tortillas hechas a mano rellenas de pechuga de pollo desmenuzado o queso panela, bañadas en una generosa salsa de frijol. Decoradas con un toque de tomate frito, crema, queso sopero y aros de cebolla blanca.

ENCHILADAS VERDES. \$160.00

Tortillas hechas a mano rellenas de pechuga de pollo desmenuzado o queso panela, bañadas en salsa verde. Decoradas con queso sopero, crema y aros de cebolla blanca.



Fruta

FRUTA CON QUESO COTTAGE. \$60.00

Plato con fruta a elegir, papaya, manzana o melón.

ENSALADA DE FRUTA. \$75.00

Fruta fresca y surtida de temporada con granola, miel, queso cottage y yogurt

Postres



- **CHURROS NATURALES (8 PZS)** \$100.00
- **MEDIA ORDEN (4 PZS)** \$65.00
- **CHURROS RELLENOS (6 PZS)** \$100.00

Los consentidos de nuestros comensales. Crujientes y deliciosos churros artesanales rellenos o naturales, acompañados de un dip de nutella o leche condensada. Su elaboración es al momento



- **QUESO NAPOLITANO** \$120.00
- Postre tradicional elaborado con queso y esencia de vainilla, coronado con palanqueta de pepita.



- **CABALLERO POBRE** \$120.00
- Pan francés remojado en tres leches, capeado, y espolvoreado con azúcar y canela, montado sobre un espejo de almibar.



- **DULCE DE PAPAYA CON QUESO DE BOLA** \$120.00
- Platillo típico de la región, delicia frutal caramelizada y reposada en canela, acompañada de trocitos de queso de bola



- **PANQUÉ HABANERO** \$90.00
- Esponjoso pan de mantequilla, canela y un toque de elote con azúcar glass espolvoreadas.



- **PASTELILLO DE QUESO DE BOLA** \$130.00
- Pan de vainilla, remojado en una deliciosa combinación de tres leches, relleno de betun de queso de bola.



- **PANQUE DE NARANJA** \$95.00
- Rebanadas de pan de naranja, espolvoreadas con azúcar glass.

Menú DELI

Vegetariano

PIMITOS (3): Sopecitos de masa con chaya con una cama de guacamole, encima de sofrito de portobellos y calabaza al grill de leña, sazonados con cebolla y zanahoria. Coronados con cebolla morada, zanahoria y un toque de chaya frita.....**\$170.00**

SALBUTES (3): Tortilla hecha a mano pasada por aceite, con una cama de romanita fresca y un sofrito de portobellos y calabazas al grill de leña, sazonadas con cebolla y zanahoria. Coronados con cebolla morada, zanahoria fresca y un toque de chaya frita.....**\$170.00**

PAPADZULES (4): Taco enrollados rellenos de hongos portobello salteados al grill, bañados con una salsa de pepita de calabaza tostada lentamente a la leña y decorados con salsa de tomate frito y portobellos con cebolla.....**\$170.00**

Ensalada

SUYTUN: Mezcla de lechugas con tiras de pollo y calabaza al grill, ralladura de zanahoria, cubos de aguacate y queso panela fresco. Aderezada con aleoli de la casa y coronado con pepita de calabaza garapiñada.....**\$220.00**

XCANCHE: Mezcla de lechuga con portobello y calabazas al grill con ralladura de zanahoria, cubos de aguacate, pepino y crocantes fragmentos de costra de queso de bola; decorado con cubos de queso panela fresco. Acompañada de aleoli de la casa y camarones al mojo de ajo.....**\$220.00**



Cocina Yucateca



Entradas

Ⓟ = RECOMENDADO

Ⓟ **KI'IL:** Delicioso combinado de antojitos típicos en miniatura, compuesto por: 1 pimito de bistec encebollado, 1 panucho de cochinita pibil, 1 salbute de pavo, 1 salbute de lechón, 2 papadzules, 2 piezas de longaniza, 1 empanada de cazón, 1 empanada de queso de bola y guacamole.....**\$340.00**

Ⓟ **PIMITOS (3)** Sopecitos elaborados con masa y chaya. Se puede elegir entre: cochinita pibil, lomitos de Valladolid, lechón ahumado, bistec encebollado, relleno negro y papa con longaniza.....**\$165.00**

Ⓟ **LONGANIZA HABANEROS** (3-4 personas): Longaniza de la casa acompañada de chiltomate, naranja agria y cebolla asada.....**\$330.00**

PAPADZULES (4): Tradicionales tacos enrollados de huevo cocido, bañados en una salsa elaborada de manera artesanal con semilla de calabaza tostada lentamente a la leña. Decorados con salsa de tomate frito.....**\$175.00**

EMPANADAS (3): A elegir entre: carne molida, queso de bola y cazón. Cubiertas de salsa de tomate frito y decoradas con cebolla curtida.....**\$165.00**

PANUCHOS (3): Tortilla frita hecha a mano rellena de frijol. A elegir entre: cochinita pibil, lechón ahumado, pavo asado, relleno negro y lomitos de Valladolid. Decorados Individualmente.....**\$195.00**

SALBUTES (3): Tortilla hecha a mano pasada por aceite. A elegir entre: cochinita pibil, lechón ahumado, pavo asado, relleno negro y lomitos de Valladolid. Decorados Individualmente.....**\$195.00**

GUACAMOLE Aguacate amortajado con cebolla, tomate rojo, cilantro y un ligero toque de limón, acompañado con totopos.....**\$150.00**

Entrías

ORDEN DE AGUACATE	\$30	HUEVO	\$30	TOCINO	\$35
QUESO DE BOLA	\$40	FRIJOL	\$35	DIP DE CHURROS	\$30
ARROZ	\$30	QUESO PANELA	\$30	PAPAS A LA FRANCESA	\$50
LONGANIZA	\$55	POC-CHUC PARA CHILAQUILES ...	\$55	PLATANOS FRITOS	\$50



KI'IL



LONGANIZA HABANEROS



PAPADZULES

Cocina Yucateca

CHILMOLE DE FRIJOL CON PUERCO: Típico frijol con puerco, cocido en el caldo de chilmore. Acompañado con cebolla, cilantro, rábano, chiltomate y aguacate...**\$260.00**

LECHÓN AHUMADO: Carne de cerdo marinada en naranja agria y especias, cocinada lentamente a la leña por 12 horas, cubierto con hojas de plátano. Acompañado de xnipek y frijol colado....**\$260.00**

POC-CHUC: Filete de cerdo asado a la brasa. Acompañado de chiltomate, cebolla roja asada y frijol colado.....**\$265.00**

🍴 **LOMITOS DE VALLADOLID:** Trocitos de carne de cerdo guisado con salsa de tomate rojo, montada sobre ibes refritos...**\$260.00**

🍴 **COCHINITA PIBIL:** Carne de cerdo adobada con achiote, cocinada en su jugo a la leña durante 12 horas con hojas de plátano. Acompañada de cebolla curtida y frijol colado.....**\$260.00**

QUESO RELLENO: Queso bola relleno de carne molida servido sobre kol, coronado con huevo duro y decorado con salsa de tomate frito.....**\$265.00**

FRIJOL CON PUERCO Caldo de frijoles negros y lomo de cerdo. Acompañado con arroz , chiltomate, cebolla, cilantro, rábano y aguacate.....**\$255.00**

TORTA DE COCHINITA: Barra de pan francés hecha en casa, rellena de rica cochinita pibil. Acompañado de frijol colado y cebolla curtida.....**\$185.00**
Combinada 1/2 cochinita y lechón.....**+\$15.00**

TORTA DE LECHÓN AHUMADO: Barra de pan francés hecha en casa, rellena de rico lechón ahumado cocinado lentamente por 12 horas a la leña. Acompañado de xnipek y frijol colado.....**\$185.00**
Combinada 1/2 cochinita y lechón.....**+\$15.00**

🍴 = RECOMENDADO



Cocina Yucateca



Ⓜ = RECOMENDADO

TACOS HABANEROS (3): A elegir entre carne ahumada enchilada, carne ahumada natural, longaniza habaneros, poc-chuc, campechano, cochinita pibil y lechón ahumado....**\$185.00**

Ⓜ **FILETE A LA YUCATECA:** Filete de cerdo marinado con achiote, asado a la brasa. Acompañado con chiltomate, cebolla roja asada y frijol colado.....**\$265.00**

PECHUGA ASADA A LA YUCATECA: Pechuga de pollo marinada con achiote, asada a la brasa y acompañada con chiltomate, cebolla roja asada y frijol colado.....**\$265.00**

Ⓜ **PAN DE CAZÓN:** Rico cazón guisado montado sobre tortillas hechas a mano con frijol, formando una torre cubierta con salsa de tomate frito. Coronado con aguacate, cebolla morada y chile habanero asado.....**\$260.00**

RELLENO NEGRO: Pavo deshebrado, servido sobre kol negro y acompañado con but negro de carne molida. Coronado con huevo duro....**\$260.00**

SOPA DE LIMA: Caldo de pavo con carne de pavo deshebrada, juliana de tortilla frita y el delicioso sabor de la lima
Orden completa.....**\$145.00**
Media orden.....**\$100.00**

Ⓜ **BACAB (2) PERSONAS:** Delicioso combinado de platillos típicos. Queso relleno, cochinita pibil, relleno negro y pechuga asada a la yucateca.

INCLUYE 2 SOPAS DE LIMA.....\$700.00

BOMBA YUCATECA (3-4 PERSONAS): Delicioso combinado de platillos típicos. Cochinita pibil, lomitos de Valladolid, lechón ahumado, pechuga asada a la yucateca, longaniza Habaneros y relleno negro.

Incluye 4 sopas de lima y 4 aguas frescas.....\$1350.00

*Puede cambiar alguno de los platillos por queso relleno.....+\$85.00



BOMBA YUCATECA



PAN DE CAZÓN



TACOS HABANEROS

Cocina Yucateca

Especialidades

POZOLE DE MARISCOS: Pozole verde preparado con almeja, camarones, pulpo y pescado.... **\$250.00**

CHILPACHOLE DE MARISCOS: Picoso y succulento caldo de mariscos, coronado con un pequeño y sabroso filete de pescado..... **\$250.00**

CALDO SAN CRISANTO: Caldo de mariscos (pulpo, camarón, almeja chirla y pescado) servido con arroz de la casa, cebolla blanca y cilantro..... **\$250.00**

☑ = RECOMENDADO

Tacos y pimitos de Mariscos.

CELESTÚN: Frescos y picositos camarones adobados en una rica salsa a base de chile morita y chile de árbol sobre una salsa de frijol, acompañados de un curtido de repollo y cebolla morada..... **\$70.00**

☑ **CHELEM:** Delicioso pulpo cocido en una mezcla de jugo de naranja agria, cebolla y especias al estilo escabeche; montado en una cama de arroz, y coronado con cebollita y chile xcatic asado..... **\$70.00**

UAYMITÚN: Rica combinación de pulpo y camarones salteados en aceite de la casa (chaya, ajo y especias) acompañados con guacamole y coronado con un toque de queso de bola..... **\$70.00**

☑ **TELCHAC:** Crujiente taco de camarón finamente empanizado al estilo Habaneros, montado sobre una cama de frijoles y decorado con un mix de repollo.... **\$70.00**

SISAL: Camarones sazonados y salteados al sartén, montados sobre una fresca cama de lechuga, aderezados con una cremosa y picosita salsa de chile xcatic y coronado con cebolla roja curtida..... **\$70.00**

CHICXULUB: Camarones delicadamente empanizados, montados sobre una cama de lechuga romana y acompañados con mayonesa de chipotle..... **\$70.00**

DZILAM: Delicioso taco de pulpo cocido al mojo de ajo, montado sobre un espejo de guacamole y decorado con pico de gallo..... **\$70.00**

PAQUETE CHUBURNÁ: Incluye caldo San Crisanto (180 ml) y 3 tacos o pimitos a escoger..... **\$260.00**

