

ENTRADAS

VARIEDAD DE BOTANA YUCATECA \$120

Plato mixto de botanas típicas de la región: Codzito, panucho de cochinita pibil, salbut tradicional, longaniza de Valladolid y frijol refrito.

A taste of four regional dishes: Codzito, panucho of cochinita pibil, traditional salbut Valladolid sausage and refried beans.

S

PAPADZULES \$100

Tacos rellenos de huevo, bañados en salsa de pepita de calabaza de la casa y tomate.

Tacos filled with hard-boiled eggs covered with a pumpkin seed sauce of the house and tomato sauce.

PANUCHOS Y SALBUTES \$95 🌱

Platillo tradicional: Tortilla frita rellena de frijol con carne de pavo, aguacate y cebolla. (Orden de 3 piezas).

A traditional dish: Crunchy fried tortilla filled with refried beans, covered with turkey meat, avocado and red onion. (Order with 3 pieces)

PANUCHOS ESPECIALES \$110

Orden de tres panuchos: Cochinita pibil, queso relleno y escabeche de pavo.

An order of three special panuchos: “Cochinita pibil”, “Queso relleno” and “Escabeche”.

EMPANADAS DE LA CASA \$85 🌱

Rellenas de queso de bola con chaya, cochinita pibil, escabeche de pavo; acompañadas con salsa de tomate. (Orden de 4 piezas)

Filled with edam cheese and chaya, cochinita pibil, escabeche; garnished with tomatoe sauce. (Order with 4 pieces)

TARTAR DE PESCADO \$110 🌱*

Pescado con aguacate, tomate, cebolla morada y un toque de chile xcatic.

Fresh cubes of fish, with avocado, tomato, red onion and a touch of xcatic.



Bajo en Calorías / Low Carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.



SOPA

SOPA DE LIMA \$90

Sopa tradicional con pavo, tortilla crujiente, tomate, cebolla y pimienta verde.

Traditional soup with turkey, crispy tortilla, tomato, onion and green pepper.

ESPECIALIDADES DE LA HACIENDA

ROLLO DE MESTIZA \$190

Mignon de pechuga de pollo rellena de chaya y queso crema, envuelta con tocino y bañada en salsa de chile xcatic; acompañada de verduras y arroz.

Mignon of chicken breast stuffed with "chaya" and cream cheese, wrapped with bacon, covered in xcatic sauce; garnished with vegetables and rice.

TIMBAL DE PLÁTANO \$190

Timbal de plátano con carne molida gratinado con una combinación de queso manchego y cheddar, montado sobre un espejo de K'ool yucateco.

Timbale of plantain with ground beef melted with a combination of Manchego and Cheddar cheese, over a mirror of Yucatecan "K'ool".

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

MENÚ DE DEGUSTACIÓN \$360

Entrada: Panucho tradicional, salbut de escabeche de pavo, longaniza Valladolid y papadzul.

Plato fuerte: Degustación del tradicional queso relleno y cochinita pibil.

Postre: Degustación de dos tradicionales postres: dulce de papaya con queso de bola y flan de la casa.

(PARA 2 PERSONAS)

Appetizer: Traditional panucho, salbut of Turkey escabeche, Valladolid sausage and papadzul.

Main dish: A taste of traditional "Queso relleno" and "Cochinita Pibil".

Dessert: Sampling of two traditional desserts: "Dulce de papaya" (papaya in natural syrup with edamcheese) and "Flan de la casa" (house caramel custard).

(FOR 2 PEOPLE)



Bajo en Calorías / Low Carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.



PLATILLOS YUCATECOS

COCHINITA PIBIL \$185

Carne de cerdo adobada con especias de la región, acompañada con frijol refrito, cebolla curtida y tortillas de maíz.

Pork meat marinated with achiote (local spice), garnished with fried beans, red onion and tortillas.

POC - CHUC \$185 🍌

Finas rebanadas de carne de cerdo, acompañada de frijol refrito, cebolla morada asada, chiltomate y tortillas de maíz.

Fine slices of pork meat, garnished with fried beans, grilled red onion, tomato sauce and tortillas.

ESCABECHE DE PAVO \$185

Tradicional escabeche de pavo acompañado de but y rodajas de huevo duro.

Traditional turkey dish cooked with onions and species, served with slices of ground pork mixed with species and hard boiled egg slices.

TRADICIONAL QUESO RELLENO \$185

Queso holandés relleno de carne molida con aceitunas, alcaparras y salsa maya "k'ool", cubierto de tomate.

Dutch Edam cheese, stuffed with ground pork meat, olives and cappers, with a mayan sauce (k'ool), covered in tomato sauce.

FILETE DE PESCADO TIKIN - XIC \$185 🍌

Fresco filete de pescado en salsa de achiote, con finas rodajas de pimiento, tomate y cebolla asadas, acompañado de arroz blanco y vegetales.

Fresh fish fillet in a sauce of achiote, with slices of bell pepper, tomato and roasted onion, garnished with white rice and vegetables.



Bajo en Calorías / Low Carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.



LOS CLÁSICOS DE LA HACIENDA

PASTA AL GUSTO \$125 🍴🌱

Escoger entre espagueti, fettuccini o fusilli.

Salsas:

Bolognesa.

Al pesto.

Tipo Alfredo.

* Agrega pollo a la plancha o empanizado por \$15.00

Spaguetti, fettuccini or fusilli.

Sauces:

Bolognese.

Pesto.

Alfredo sauce.

* Add grilled or breaded chicken for \$15.00

PREPARA TU ENSALADA \$125 🍴🌱🌱

A escoger 5 ingredientes entre verduras, frutas y semillas con el aderezo a su gusto.

Aderezos de la casa:

Pepino y chile habanero.

Yoghurt, mostaza y chaya.

Reducción de aceite balsámico.

* Agrega pollo a la plancha o empanizado por \$15.00

Choose five ingredients among vegetables, fruits and seeds with house dressing.

House dressings:

Cucumber and habanero pepper.

Yoghurt, mustard and chaya.

Balsamic oil vinaigrette.

* Add grilled or breaded chicken for \$15.00

CLUB SANDWICH \$125 🌱

El clásico con jamón, queso, huevo, pollo, lechuga y tomates, acompañado de papas a la francesa.

Ham, cheese, bacon, egg, chicken breast, lettuce and tomato served with french fries.

HAMBURGUESA DE LA CASA \$135 🌱

Receta de la casa con tocino, tomate, cebolla, pepinillos y queso manchego, acompañada de papas a la francesa.

House recipe with cheese, bacon, tomato, lettuce onion and pickles served with french fries.

PECHUGA DE POLLO AL GUSTO \$175 🍴🌱🌱

Pechuga de pollo a la plancha o empanizada acompañada de arroz y verduras.

Chicken breast grilled or breaded served with rice and vegetables.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO \$185 🍴🌱🌱

Filete de pescado a la plancha, al mojo de ajo, al limón, al cilantro, etc. Acompañado de arroz y verduras.

Grilled fish, choose the style with: Garlic, lemon sauce, coriander sauce, etc. Served with rice and vegetables.



Bajo en Calorías / Low Carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.



POSTRES

FLAN DE CASA \$70

Flan de cajeta envinada.

Caramel custard with a touch of wine.

DULCE DE PAPAYA \$70

Tradicional dulce de papaya en almibar con queso de bola.

Traditional yucatecan dessert made of papaya in natural syrup, sprinkled with edam cheese.

PANNA COTTA DE MANGO \$80

Tradicional postre italiano con un toque de la región elaborado a base de crema y mango, bajo en calorías.

Traditional Italian dessert, with a touch of the region, made with cream and mango, low calories.

PASTEL DE CAFÉ MAYA CON XTABENTÚN \$85

Pastel de chocolate y vainilla con un toque de Xtabentún, relleno de betún y café, espolvoreado de cocoa.

Chocolate and vainilla cake with a touch of Xtabentún, filled of bitumem and coffee; sprinkled with cocoa.

HELADOS DE TEMPORADA \$70

Selección de frescos helados frutales (coco, mango, mamey y otros sabores de temporada).

Selection of sorbets regional fruits (coconut, mango, mamey and other seasonal flavours).

CRUJIENTE DE PLÁTANO \$90

Plátano capeado en pasta de hojaldra, cubierto de chocolate y acompañado de helado de vainilla o coco.

Fried banana, covered with chocolate sauce, and your choice of coconut or vainilla ice cream at side.



Bajo en Calorías / Low Carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.



BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO \$40

Black coffee

CAFÉ DESCAFEINADO \$40

Decaffeinated

CAFÉ EXPRESSO \$45

Espresso

CAFÉ CAPUCCINO \$60

Capuccino

CAFÉ MAYA \$60

Café americano con Xtabentún, helado de vainilla y canela
Black coffee, with "Xtabentún", vanilla icecream and cinnamon

AGUAS FRESCAS DE LA HACIENDA \$40

Flavored water

JUGOS TROPICALES DE LA HACIENDA \$40

Tropical fresh juice

NARANJADA O LIMONADA \$40

Orangeade or lemonade

EMBOTELLADOS - BOTTLED \$40

Agua, Coca-cola y sabores
Water, Iced tea, Coca-cola and other flavors

MIX CHELADA \$10

MIX MICHELADA \$15

CERVEZAS \$45

Beers

CERVEZAS PREMIUM \$80

Premium beers

COCTEL SIN ALCOHOL \$65

Alcohol free cocktails

COCTEL CON ALCOHOL \$80

Cocktails with alcohol

Horario de servicio 12:00-23:00

Service schedule 12:00-23:00

Precios incluyen IVA, no incluye servicio.

Prices with tax included, service is not included.



Bajo en Calorías / Low Carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.

