

# MENÚ DESAYUNOS

## CHILAQUILES Y ENCHILADAS



### Chilaquiles de Mole

\$139

Bañados con nuestro tradicional mole, pollo sazonado, crema ácida y cebolla morada

### Chilaquiles con Castacán

\$149

Bañados en salsa verde, castacán crujiente, pico de gallo, rábano fresco y cebolla

### Enchiladas Rojas o Verdes

\$109

Bañadas en nuestras salsas tradicionales, rellenas de pollo desmenuzado

### Enmoladas

\$129

Bañadas con nuestro tradicional mole, rellenas de pollo

### Chilaquiles Rojos con Pollo o Huevo

\$109

Bañados de salsa roja con queso cotija, pollo sazonado o huevo al gusto, a elegir, con cebolla morada y crema ácida

### Chilaquiles en Salsa Morita con Confit de Cerdo

\$139

Crujientes totopos, bañados en una deliciosa salsa de morita y confit de cerdo cocinado lentamente, con cebolla morada

### Enfrijoladas

\$149

Orden de 4, bañadas con salsa, frijol, queso, longaniza de Valladolid, cebolla curtida

### Enchiladas Suizas

\$119

Orden de 4, cubiertas de una cremosa salsa, gratinadas con queso gouda

### Chilaquiles Verdes

Con Pollo o Huevo \$109

Bañados de salsa verde con queso cotija, pollo sazonado o huevo al gusto, a elegir, con cebolla morada y crema ácida

### Chilaquiles con Huevo Frito y Longaniza de Valladolid

\$119

Bañados en salsa verde, con dos huevos fritos, acompañados de la tradicional longaniza de Valladolid y cebolla morada

## HUEVOS AL GUSTO

### Huevos al Gusto

\$99

Acompañado de frijol colado y salsa roja, con un ingrediente a elegir:

· Chorizo · Chaya · Jamón · A la mexicana · Castacán \$109

### Huevos Benedictinos

\$149

Un clásico que traemos para ti, jamón de pavo, pan brioche y dos huevos poche acompañados de holandesa y ensalada de hojas

### Omelette Light

\$109

Claras mezcladas con chaya, relleno de panela asado, sobre un espejo de salsa roja, acompañado de chile poblano y ensalada de hojas

### Huevos Tirados

\$109

De Veracruz para el mundo, mezcla de huevo y frijol refrito, acompañado de plátano macho, queso cotija

### Huevos Divorciados

\$99

Dos piezas de huevo bañadas en salsa roja y verde sobre tostadas, acompañados de frijol refrito y aguacate

### Omelette

Una mezcla clásica con diferentes rellenos a elegir:

· Huitlacoche \$119 · Chaya \$99  
 · Jamón \$99 · Champiñón \$99  
 · Castacán \$119

### Migas Norteñas de Castacán

\$139

Mezcla de huevo con tortillas fritas y crujiente castacán, acompañado de papas con polvo de chiles y ensaladilla de cilantro

### Huevos Aporreados

\$109

Mezcla de huevo y pavo asado, bañados con salsa morita, acompañado de papas con polvo de chiles y ensaladilla de cilantro

### Huevos Motuleños



### Motuleños

\$129

Huevos servidos sobre una tostada con frijol y salsa motuleña, acompañados de plátano macho frito, chícharo y jamón

Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.



## HOTCAKES

### Hotcakes

Elije entre dos sabores para acompañar nuestra receta especial  
 · Salsa de chocolate blanco y oscuro

\$119

· Jalea de frutos

\$99



### Hotcakes Avena

\$99

Una opción saludable libre de gluten, endulzados con miel, acompañados de palanqueta de pepita



## SÁNDWICHES

### Sándwich de Pavo Asado

\$139

Pan de 5 granos relleno de pavo asado, mayonesa de cilantro, tomate, aguacate, acompañado de ensalada de mezcla de lechuga y gajos de mandarina



### Sándwich Claveteado

\$129

Nuestro pan de 5 granos, jamón claveteado, cebolla encurtida, mayonesa y queso tradicional Daisy



## PAQUETES DE DESAYUNOS

Incluye Café Refill de 200ml. y Jugo De Naranja de 240ml.

**\$119**

### Omelette Jamón y Queso

Una mezcla clásica con jamón y queso



### Omelette Champiñón

Una mezcla clásica con champiñones



### Hotcakes Frutos Rojos

Nuestra receta especial de este clásico con jalea de frutos rojos



### Chilaquiles Salsa Verde

Bañados de salsa verde con pollo sazonado



### Huevos con Chaya

Acompañados de frijol de la olla y ensaladilla de cilantro



### Chilaquiles Salsa Roja

Bañados de salsa roja con pollo sazonado



### Caballero Pobre

\$99

Nuestra reinterpretación de un clásico peninsular, con pan brioche, miel de piloncillo y jerez



### Flautas Ahogadas

\$89

4 flautas rellenas de pollo sofrito con tomate y especias, sumergidas en salsa verde, queso y crema



### Carrusel de Fruta

\$69

Mezcla de fruta de temporada para empezar el día



Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.



## MENÚ INFANTIL

Incluye Jugo De Naranja de 180ml.

**\$89**

### Mini Hotcake

3 piezas de hotcakes mini con jalea de fresa



### Huevito con Jamón

Huevo revuelto con jamón, acompañado de pan tostado



### Empanaditas de Jamón y Queso

2 piezas de empanaditas rellenas de jamón y queso, acompañadas de crema



## BEBIDAS

### Café Refill

240ml.

\$35



### Jugo de Zanahoria-Naranja

420ml.

\$35



### Botella de Agua

600ml.

\$29



### Jugo de Naranja

420ml.

\$35



### Naranjada

420ml.

\$35



### Té Caliente

240ml.

\$29



### Jugo de Zanahoria

420ml.

\$35



### Limonada

420ml.

\$35



### Chocolate Caliente en la mesa

340ml.

\$45



### Jugo Verde

420ml.

\$39



### Refresco Lata

355ml.

\$39



### Café Lechero

420ml.

\$59



## BEBIDAS KIDS

### Chocolate

180ml.

\$29



### Leche

240ml.

\$29



### Jugo de Naranja

180ml.

\$29



Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.



## ENTRADAS



Mezcla de Antojitos

### Mezcla de Antojitos

\$249

Jugoso Poc Chuc (a la plancha), 2 tradicionales empanadas de cazón, longaniza de Valladolid, tamal Dzotobichay, 2 panuchos de cochinita, acompañados de un rico Sikil Pak



### Ceviche de Camarón y Coco

\$249

Camarones cocidos en jugo de limón, acompañados de leche de coco, mango, pepino, chile serrano, guacamole, coco asado, cebolla morada, betabel, pistache tostado y leche de tigre



### Empanadas de Queso con Camarón

\$129

Deliciosa masa hecha en casa, rellena de camarón acompañado de chiltomate y cebolla morada encurtida



### Empanadas de Cazón

\$129

Deliciosa masa hecha en casa, rellena de cazón acompañado de chiltomate y cebolla morada encurtida



### Sikil Pak

\$99

Salsa maya a base de pepita de calabaza, jitomate y naranja agria



### Orden de Guacamole

\$109

Guacamole preparado con jitomate saladet, cebolla blanca, cilantro y chile serrano, espolvoreado con queso cotija



### Guacamole con Chicharrón de Cerdo

\$149

Crujiente chicharrón de cerdo servido sobre un cremoso guacamole, acompañado de frescos rábanos, cilantro, chile serrano y queso cotija



### Guacamole con Longaniza de Valladolid y Chicharrón de Cerdo

\$169

Delicioso guacamole acompañado de longaniza de Valladolid y crujiente chicharrón de cerdo con un toque de queso cotija



### Guacamole con Chicharrón de Rib Eye

\$189

Molcajete con cremoso guacamole, acompañado de exquisitas tiras de chicharrón de Rib Eye, chile serrano, cilantro y jitomate



### Orden de Longaniza de Valladolid

\$139

Acompañada de frijol colado, salsa martajada y tortillas



### Tamal Dzotobichay

\$95

Tamal elaborado con pepita molida y huevo cocido, envuelto en hoja de plátano, bañado con chiltomate



Guacamole con Chicharrón de Rib Eye

## SOPAS Y ENSALADAS

### Ensalada de Elote

\$149

Mix de lechuga orejona con italiana, mango, cebolla morada, pepita verde caramelizada, esquite dulce, queso de cabra y pechuga de pollo parrillada; con vinagreta de maíz tierno y habanero



### Crema de Huitlacoche

\$99

El oro negro mexicano con sofrito de maíz y chile xcatic, acompañado de crema ácida, queso cotija y cilantro



### Sopa de Lima (En temporada)

\$119

Tradicional sopa a base de lima y pavo asado, sofrito de chile dulce con cebolla y tomate. Acompañado de julianas de tortilla de maíz



Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.



## PLATILLOS REGIONALES

### Queso Relleno

\$199

Porción individual de queso relleno con but de res y cerdo al jerez, sobre un espejo de Kool, servido con salsa campechana



### Poc Chuc

\$149

Milanesa de cerdo marinada en jugo de naranja agria; acompañado de longaniza de Valladolid, salsa martajada, aguacate, cebolla asada, rábano y frijol



### Orden de Cochinita Pibil

\$179

Tradicional cochinita pibil, acompañada de tortillas hechas a mano y cebolla morada encurtida



### Pan de Cazón

\$179

Tradicional montadito de tortillas de maíz con cazón guisado bañado en chiltomate



Queso Relleno

## PLATOS FUERTES

### Enchiladas de Mole

\$159

Tortillas rellenas de nuestro delicioso pavo, bañadas con mole, terminadas con queso, crema, lechuga, ajonjolí negro, servidas con plátano macho frito



### Pulpo al Pastor

\$449

500gr de exquisito pulpo adobado al pastor con la receta de la casa, servido con rodajas de naranja, triángulos de piña asada, limón, fresca ensaladilla de cilantro y cebolla morada



### Chile Relleno de Queso

\$129

Chile poblano relleno de queso gouda bañado con cremosa salsa de pimiento y acompañado de crema ácida



### Camarones al Ajillo con Joroch

\$249

300gr. de camarones frescos, salteados con chile guajillo, ajo, aceite de olivo y vino blanco; servidos sobre una cama de arroz blanco, acompañados de una pieza de joroch rellena de elote y calabaza



### Chile Relleno de Picadillo

\$149

Dos piezas de chile poblano relleno de nuestro picadillo bañado en una deliciosa salsa de pimiento



### Confit de Cerdo en Mole con Puré de Plátano Macho

\$279

Panceta de cerdo servida sobre un espejo de mole de la casa. Acompañado de puré de plátano macho, cilantro, rábano, rebanadas de plátano macho frito y aros de cebolla cambray



### Rib Eye con Miel de Chiles

\$309

250gr de jugoso Rib Eye cocinado al término de su elección, bañado con miel de chiles; servido con ensaladilla de cilantro y cebolla acompañado de una guarnición a elegir (Papas bravas o vegetales asados)



### Tetelita con Mole y Hoja Santa

\$179

Base de maíz rellena de queso tipo Oaxaca, frijol colado, huitlacoche y chicharrón prensado. Envuelta en hoja santa y cocida al comal. Se acompaña de mole, queso cotija y tierra de cebollas



### Camarones Empanizados

\$189

Crujientes y frescos camarones servidos sobre una cama de arroz, acompañados de salsa mango habanero



Pulpo al Pastor



Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.



## TACOS Y PARRILLADAS



### Tacos Campechanos de Castacán

\$149

Castacán gratinado con queso de bola, servidos con cilantro, rábano, chile serrano, cebolla morada y limón



### Tacos del Pacífico

\$159

Atún perfectamente sellado, sazonado con tierra de chiles, acompañado de puré de aguacate y cilantro



### Tacos de Birria de Picaña

\$159

Birria de picaña, ligeramente picante, terminado cilantro y cebolla morada



### Tacos de Chicharrón de Rib Eye

\$159

Rib Eye crujiente, acompañado de puré de aguacate y ensaladilla de cebolla y cilantro



### Tacos de Rib Eye Azul

\$179

Rib Eye sellado al término azul, tortilla de chile guajillo, sazonado con flor de sal y cilantro



### Tacos de Setas

\$129

Portobello y setas asadas, epazotes y elote local



### Tacos de Huachinango Rebozado

\$159

Huachinango rebozado, acompañado de mayonesa de cilantro, salsa criolla fresca con pimientos



### Tacos Ensenada de Camarón

\$159

Camarón empanizado, acompañado de salsa de maíz local, col morada y mayonesa chipotle



### Tacos de Costra de Queso y Café

\$139

Costra de queso Oaxaca, café molido, acompañado con longaniza de Valladolid



### Tacos Gobernador con Costra de Queso

\$159

Camarones salteados con mantequilla y queso manchego, acompañados de costra de queso y salsa criolla de pimientos



### Tacos de Chicharrón de Pulpo

\$169

Crujiente pulpo, acompañado con longaniza de Valladolid, cilantro fresco y puré de aguacate



### Tacos de Rib Eye

\$179

Rib Eye a la parrilla acompañado de puré de aguacate y cebollas cambray asadas



### Parrillada de Arrachera

\$419

Arrachera (500gr.), acompañada de salsa martajada, cebollitas cambray y tortillas



### Parrillada Mixta

\$259

Arrachera (200gr.), Poc Chuc (200gr.), longaniza (100gr.), acompañada de salsa martajada, cebollitas cambray y tortillas



### Molcajete de Arrachera

\$249

Orden de arrachera servida en molcajete acompañada de salsa martajada, nopal y cebollitas cambray



### Parrillada Mar y Tierra

\$589

Pulpo (200gr.), arrachera (200gr.), Poc Chuc (200gr.), camarón (100gr.), longaniza (100gr.), chiles serranos toreados, salsa martajada, frijol colado, tortillas, nopal asado y cebollitas



## POSTRES

### Pastel de Queso de Bola

\$109



### Pastel de Coco

\$109



### Cheesecake de Manzana Canela

\$129



Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.

## BEBIDAS

### CERVEZAS



Bud Light	\$39
Corona Light	\$36
Stella Artois	\$49
Modelo Especial	\$39
Negra Modelo	\$39
Ultra	\$42
Victoria	\$39
Corona	\$39
Pacífico	\$42
Michelada	\$15
Chelada	\$15
Ojo Rojo	\$20

### GIN Y MEZCAL



Tanquerai	\$85
Hendricks	\$109
Bombay	\$89
400 Conejos	\$95
Amores	\$109
Divino Maguey Espadin	\$89
Divino Maguey Tamarindo	\$99
Divino Maguey Doña Juana	\$169
Divino Maguey Tosalá	\$159

### TEQUILA Y VODKA



Tequila Azul	\$55
Mestro Dobel Diamante	\$95
Don Julio 70	\$95
Don Julio Reposado	\$79
JC Tradicional Reposado	\$69
Smirnoff	\$59
Smirnoff Tamarindo	\$59
Stolichnaya	\$65
Beluga	\$129

### RON Y BRANDY



Capitan Morgan Spiced	\$59
Bacardi	\$59
Matusalem Clasico	\$59
Matusalem Platino	\$59
Flor de Caña	\$65
Torres 10	\$65
Zacapa 23	\$159

### WHISKY



Buchanans 12	\$99
Etiqueta Negra	\$99
Macallan 12	\$149
Buchanans 18	\$159
Red Label	\$65

### DIGESTIVO



Baileys	\$69
Licor 43	\$85
Frangelico	\$75
Xtabentun	\$65

### COCKTAIL



Mojito	\$65
Mojito de Fresa	\$65
Clericot	\$65
Clericot Rosa	\$65
Tinto de Verano	\$65
Daiquiri	\$59
Piña Colada	\$59
Alfonso 13	\$75
Carajillo	\$85
Margarita	\$59

Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.

## BEBIDAS

### NATURALES

Agua de lima	\$33	Limonada mineral de fresa	\$39
Agua de piña	\$33	Limonada de pepino	\$33
Agua de piña con soda	\$39	Limonada mineral de pepino	\$39
Chaya con piña	\$33	Naranjada	\$33
Horchata	\$33	Naranjada mineral	\$39
Horchata con coco	\$40	Té	\$33
Jamaica	\$33	<b>CASA RECA</b>	
Jengibre con pepino	\$33	Reca clásico	\$33
Jengibre con piña	\$33	Reca limón	\$33
Limonada	\$33	Reca ligero	\$33
Limonada de mango	\$33	<b>EMBOTELLADOS</b>	
Limonada maracuyá	\$33	Coca Cola	\$39
Limonada mineral de maracuyá	\$39	Mundet	\$39
Limonada de tamarindo	\$33	Fresca	\$39
Limonada mineral de tamarindo	\$39	Sprite	\$39
Limonada de fresa	\$39	Agua mineral	\$35

Todos los precios incluyen IVA

Puerta de Mar #1, Calle 59, San Francisco de Campeche.

# VINOS



## TINTO



Nicolas Merlot	\$89	\$319
Antares Cabernet	\$79	\$299
Portillo Malbec	\$119	\$429
Yellow Tail Shiraz	\$109	\$450
Lambrusco Riunite	\$349	
Gran Peromato Tempranillo	\$349	
Eclipse El Cielo Ensemble	\$719	
Casa Madero Shiraz	\$789	
Casa Magoni Merlot-Malbec	\$699	
Casa madero 3V	\$749	
Casa Magoni Origen 43	\$559	
Las Nubes Nebbiolo	\$1150	

## ROSADO



Castel Rosa D'Anjou	\$99	\$379
L.A. Cetto Blanc de Zinfadel	\$105	\$419

## BLANCO



Santa Carolina Sauvignon	\$89	\$319
L.A. Cetto Chardonnay	\$320	
Casa Magoni Chardonnay	\$440	

