

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 poché acompañados de holandesa y ensalada de hojas

Omelette Light

\$109

Claros 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 cebollitas 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 Tobará	\$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	CASA RECA	
Jengibre con pepino	\$33	Reca clásico	\$33
Jengibre con piña	\$33	Reca limón	\$33
Limonada	\$33	Reca ligero	\$33
Limonada de mango	\$33	EMBOTELLADOS	
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	

