



MENÚ DESAYUNOS

CHILAQUILES Y ENCHILADAS



Chilaquiles de Mole

\$145

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

Chilaquiles con Castacán

\$159

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

Enchiladas Rojas o Verdes

\$119

Bañadas en nuestras salsas tradicionales, rellenas de pollo desmenuzado

Enmoladas

\$149

Bañadas con nuestro tradicional mole, rellenas de pollo

Chilaquiles Rojos con Pollo o Huevo

\$119

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

\$149

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

\$149

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

Chilaquiles Verdes

Con Pollo o Huevo \$119

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

\$135

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

HUEVOS AL GUSTO

Huevos al Gusto

\$109

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

· Chorizo · Chaya · Jamón · A la mexicana · Castacán \$119

Huevos Benedictinos

\$159

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

Omelette Light

\$119

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

Huevos Tirados

\$119

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

Huevos Divorciados

\$109

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 \$129 · Chaya \$109
- Jamón \$109 · Champiñón \$109
- Castacán \$129

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

\$119

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

Huevos Motuleños



Motuleños

\$139

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

\$125

- Jalea de frutos

\$109



Hotcakes Avena

\$109

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

\$139

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



Caballero Pobre

\$99

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



Flautas Ahogadas

\$99

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



Carrusel de Fruta

\$75

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.

\$99

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.

\$38



Jugo de Zanahoria-Naranja

420ml.

\$38



Botella de Agua

600ml.

\$29



Jugo de Naranja

420ml.

\$38



Naranjada

420ml.

\$38



Té Caliente

240ml.

\$34



Jugo de Zanahoria

420ml.

\$38



Limonada

420ml.

\$35



Chocolate Caliente en la mesa

340ml.

\$45



Jugo Verde

420ml.

\$45



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

\$275

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

\$265

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

\$149

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



Empanadas de Cazón

\$139

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



Sikil Pak

\$109

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



Orden de Guacamole

\$129

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



Guacamole con Chicharrón de Cerdo

\$165

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

\$175

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

\$145

Acompañada de frijol colado, salsa martajada y tortillas



Tamal Dzotobichay

\$99

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

\$165

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

\$109

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

\$ 215

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



Poc Chuc

\$ 159

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

\$ 195

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



Pan de Cazón

\$ 189

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

\$ 479

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

\$ 139

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



Camarones al Ajillo con Joroch

\$ 265

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

\$ 159

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



Rib Eye con Miel de Chiles

\$ 329

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

\$ 189

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

\$ 199

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



Pulpo al Pastor





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

\$189

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



Tacos de Chicharrón de Rib Eye

\$165

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



Tacos de Setas

\$129

Portobello y setas asadas, epazotes y elote local



Tacos de Rib Eye

\$219

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



Tacos de Huachinango Rebozado

\$169

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



Tacos Ensenada de Camarón

\$175

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



Tacos de Costra de Queso y Café

\$145

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



Tacos Gobernador con Costra de Queso

\$165

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



Tacos de Chicharrón de Pulpo

\$189

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



Parrillada de Arrachera

\$449

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



Parrillada Mixta

\$279

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



Molcajete de Arrachera

\$279

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



Parrillada Mar y Tierra

\$599

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

\$119



Pastel de Coco

\$119



Cheesecake de Manzana Canela

\$139



Todos los precios incluyen IVA

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

ADUANA

Vasconcelos



BEBIDAS

CERVEZAS

Bud Light	\$45
Corona Light	\$45
Stella Artois	\$59
Modelo Especial	\$45
Negra Modelo	\$45
Ultra	\$47
Victoria	\$45
Corona	\$45
Pacífico Clara	\$45
Pacífico Suave	\$45
Michelada	\$15
Chelada	\$15
Ojo Rojo	\$20
Clamato	\$45

GIN Y MEZCAL

Tanquerai	\$99
Hendricks	\$119
Bombay	\$99
400 Conejos	\$99
Amores	\$115
Divino Maguey Espadin	\$99
Divino Maguey Tamarindo	\$109
Divino Maguey Doña Juana	\$169
Divino Maguey Tobalá	\$159

TEQUILA Y VODKA

Tequila Azul	\$65
Mestro Dobel Diamante	\$129
Don Julio 70	\$129
Don Julio Reposado	\$89
JC Tradicional Reposado	\$75
Smirnoff	\$65
Smirnoff Tamarindo	\$65
Stolichnaya	\$69
Beluga	\$139

RON Y BRANDY

Capitan Morgan Spiced	\$65
Bacardi	\$65
Matusalem Clasico	\$65
Matusalem Platino	\$65
Flor de Caña	\$75
Torres 10	\$75
Zacapa 23	\$159

WHISKY

Buchanans 12	\$129
Etiqueta Negra	\$129
Macallan 12	\$159
Buchanans 18	\$189
Red Label	\$79

DIGESTIVO

Baileys	\$79
Licor 43	\$89
Frangelico	\$79
Xtabentun	\$75

COCKTAIL

Mojito	\$79
Mojito de Fresa	\$79
Clericot	\$75
Clericot Rosa	\$79
Tinto de Verano	\$75
Daiquiri	\$65
Piña Colada	\$65
Alfonso 13	\$86
Carajillo	\$99
Margarita	\$68

Todos los precios incluyen IVA

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

BEBIDAS

NATURALES

Agua de lima	\$35	Limonada mineral de fresa	\$42
Agua de piña	\$35	Limonada de pepino	\$35
Agua de piña con soda	\$39	Limonada mineral de pepino	\$39
Chaya con piña	\$35	Naranjada	\$35
Horchata	\$35	Naranjada mineral	\$39
Horchata con coco	\$40	Té	\$33
Jamaica	\$35	CASA RECA	
Jengibre con pepino	\$39	Reca clásico	\$35
Jengibre con piña	\$39	Reca limón	\$35
Limonada	\$35	Reca ligero	\$35
Limonada de mango	\$35	EMBOTELLADOS	
Limonada maracuyá	\$35	Coca Cola	\$39
Limonada mineral de maracuyá	\$39	Mundet	\$39
Limonada de tamarindo	\$35	Fresca	\$39
Limonada mineral de tamarindo	\$39	Sprite	\$39
Limonada de fresa	\$42	Agua mineral	\$35

Todos los precios incluyen IVA

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