

DESAYUNO CHAN BAHUM

\$159

A elegir: café o té, agua de temporada o fruta,
huevo al gusto con chaya o chapay y plátano frito.
Pan tostado, mantequilla y mermelada.



DESAYUNO AMERICANO

\$169

A elegir: café o té, jugo de naranja o fruta, huevo
al gusto con tocino o salchicha.
Pan tostado, mantequilla y mermelada.

HUEVOS AL GUSTO

\$99

Huevos estrellados o revueltos con jamón, salchicha o tocino acompañados
con frijoles negros refritos y plátanos fritos..

HUEVOS MOTULEÑOS

\$139

Huevos fritos montados en tortillas de maíz con queso americano, jamón, frijoles negros
refritos, bañados en una salsa roja, crema, queso fresco, aguacate y plátano frito.

HUEVOS A LA MEXICANA

\$129

Huevos revueltos con tomate, cebolla y chiles morrón. Acompañado de frijoles
negros refritos y plátanos fritos.

OMELETTE

\$129

Torta de huevo relleno de calabaza, cebolla, espinacas, queso manchego.
Bañado en salsa roja. Acompañado de frijoles negros refritos y plátanos fritos

HUEVOS DIVORCIADOS

\$139

Dos huevos estrellados sobre tortillas, bañados con
salsas verde y roja, acompañados de frijoles refritos
y platanos fritos.





**AGUACATE
TOAST** ✓

\$79

Pan tostado, aguacate, queso cottage y miel.
Agrega un extra.

CHILAQUILES VERDES ✓

\$109

Totopos bañados en salsa de tomatillo verde, crema, queso fresco, aguacate y cebolla morada encurtida. Acompañado de frijoles negros refritos. *Agrega un extra.*

CHILAQUILES ROJOS ✓

\$109

Totopos bañados en salsa de tomate roja, crema, queso fresco, aguacate y cebolla morada encurtida. Acompañado de frijoles negros refritos. *Agrega un extra.*

ENCHILADAS SUIZAS

\$149

Enchiladas rellenas de pollo, cubiertas en salsa verde a base de tomatillo, crema y queso fundido.

PAN FRANCES

\$109

Pan de caja empapado en huevo, leche y canela. Acompañado de fruta de temporada.

HOT CAKES

\$119

Orden de 3 hot cakes acompañado de miel y fruta de temporada.

YOGURT CON GRANOLA

\$69

Yogurt, granola y miel.

**FRUTA DE
TEMPORADA**

\$119

Fruta de temporada acompañada de yogurt, granola y miel.



ANTOJITOS



TETELA

\$159

Tortilla de maíz rellena de pollo, chistorra y calabaza. Bañada en salsa de mole con queso y crema.

TAMALES

\$99

Orden de 3 tamales; chiapaneco, chipilín y chanchamito. Acompañado de frijoles refritos.

GORDITAS ^{3 PIEZAS.}

\$139

Tortillas de masa de maíz fritas, frijoles refritos, carne deshebrada de pollo o res, lechuga, tomate, zanahoria, cebolla morada encurtida, aguacate, queso fresco rallado y media crema. Servido con consomé de pollo.

TOSTADAS ^{3 PIEZAS.}

\$139

Tortilla tostada de maíz, frijoles refritos, carne deshebrada de pollo o res, lechuga, tomate, zanahoria, cebolla morada encurtida, aguacate, queso fresco rallado y media crema. Servido con consomé de pollo.

CHILE RELLENO

\$139

Chile asado y desvenado relleno de queso, jamón y granos de elote dulce, capeado en huevo y bañado en salsa de tomate. Acompañado de frijoles refritos y arroz.

FLAUTAS ^{4 PIEZAS.}

\$139

Royos fritos de tortillas de maíz rellenos de carne deshebrada de pollo o res con papa, lechuga, tomate, zanahoria, cebolla morada encurtida, aguacate, queso fresco rallado y media crema.

Servido con consomé de pollo.

ENTRADAS



CREMA DE CALABAZA
\$79



CREMA DE ELOTE
\$79



CREMA DE ZANAHORIA
\$79

ALMUERZO



MOLE CHIAPANECO

\$199

Pollo cocido y bañado en salsa de mole a base de chiles secos, chocolate, cacahuete y especias. Acompañado de arroz blanco.

PECHUGA DE POLLO AL GRILL

\$159

Pechuga de pollo sazonada al grill, acompañada de puré de papas, arroz y verduras al vapor.

MILANESA DE POLLO

\$195

Milanesa de pollo empanizada. Acompañada de ensalada fresca y papas a la francesa.

BISTEC RANCHERO

\$189

Bistec cocinado en salsa de tomate, cebolla y morrón. Acompañado de frijoles negros refritos y arroz blanco.

FAJITAS DE POLLO

\$159

Tiras de pollo al grill, cebolla, morrón, champiñón. Acompañado de frijoles refritos y arroz blanco.

FAJITAS DE RES

\$169

Tiras de res al grill, cebolla, morrón, champiñón. Acompañado de frijoles refritos y arroz blanco.

CALDO TLALPEÑO

\$139

Caldo de pollo, zanahoria, calabaza. Servido con aguacate, queso fresco y tortillas fritas.

TAMPIQUEÑA \$230

Filete de res al grill. Acompañado de una flauta de pollo, cebolla, morrón, plátano, arroz, queso, frijoles refritos, crema y una quesadilla de harina.



DEL MAR

QUESADILLA GOBERNADOR

\$99

Tortilla de harina con una costra de queso manchego, guiso de camarón, especias, aguacate y aderezo.



CAMARONES ROCA

\$269

Camarones dorados y crujientes, cubiertos con salsa de masago y ajonjolí tostado.

CEVICHE DE CAMARON

\$235

Camarón, tomate, cebolla morada, pepino, cilantro, jugo de tomate, salsas negras, jugo de limón y aguacate. Acompañado de totopos.

CEVICHE DE PESCADO

\$179

Pescado, tomate, cebolla morada, pepino, cilantro, jugo de tomate, salsas negras, jugo de limón y aguacate. Acompañado de totopos.

CAMARONES EMPANIZADOS

\$209

Orden de camarones empanizados. Acompañados de una ensalada fresca y arroz blanco.

PESCADO A LA VERACRUZANA

\$219

Filete de pescado, tomate, cebolla. Acompañado de arroz blanco.

CAMARONES AL AJILLO

\$289

Camarones salteados en mantequilla con ajo, chile guajillo. Acompañado de arroz blanco y verduras.

PESCADO A LAS FINAS HIERBAS

\$219

Filete sazonado a las finas hierbas, empapelado en una cama de vegetales y arroz.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN

\$229

Medallón de camarón servido con dorezo, guacamole y cebolla caramelizada.

CENAS



PASTA CARBONARA \$195

Pasta con salsa carbonara. Acompañada de pan con ajo.

PASTA AL PESTO \$159

Pasta con salsa pesto. Acompañada de pan con ajo.

PASTA BOLOÑESA \$139

Pasta con salsa boloñesa. Acompañada de pan con ajo.

✓ Opcionales para vegetariano

Agrega un extra: Pollo \$40 Arrachera \$60 Camarón \$80

Pan con ajo extra \$20

HAMBURGUESA CLÁSICA \$159

Carne de res, queso americano, lechuga, tomate, cebolla y papas fritas.



HAMBURGUESA CHICKEN CRUNCH \$179

Milanesa empanizada, ensalada, aros de cebolla, salsa BBQ y papas fritas.



CLUB SANDWICH

Sandwich de pollo, lechuga, tomate, aguacate, cebolla y queso americano. Acompañado de papas fritas

\$159

GUACAMOLE ✓

Guacamole fresco con salsa bandera. Acompañado con totopos.

\$79

NACHOS ✓

Totopos bañados en frijol, queso amarillo, jalapeños, queso fresco, guacamole y salsa bandera. *Agrega un extra.*

\$89

ALITAS BBQ

240 gramos de alitas en salsa BBQ. Acompañado de papas fritas, bastones de zanahoria y pepino. Acompañado de aderezo ranch.

\$159

BURRITO DE POLLO

Burrito con carne de pollo deshebrada, frijoles refritos, lechuga, tomate, cebolla encurtida y aguacate.

\$119

BURRITO DE RES

Burrito con carne de res deshebrada, frijoles refritos, lechuga, tomate, cebolla encurtida y aguacate.

\$139

QUESADILLA DE JAMAICA ✓

Tortilla de harina, queso y flor de Jamaica salteada con cebolla.

\$79

PAPAS GAJO ✓

Papas en gajo sazonadas, acompañadas de salsa cátsup o aderezo ranch.

\$89

MENÚ INFANTIL



GRILLED CHEESE SANDWICH \$79

Pan de caja dorado con queso manchego derretido.



BANDERILLAS \$139

Orden de 4 banderillas acompañadas de aderezo mil islas.



QUESADILLAS DE JAMON \$79

Orden de 3 quesadillas de tortillas de harina, queso y jamón. Acompañados de frijoles refritos.



TACOS DE CARNE ASADA \$149

Orden de 3 tacos de carne asada acompañados de guacamole y salsa bandera.



HOT CAKES KIDS \$89

Orden de 3 mini hot cakes acompañado de miel y fruta de temporada.



PAPAS A LA FRANCESA \$69

\$69

Papas crujientes acompañadas de salsa cátsup y aderezo chipotle.



NUGGETS \$69

\$69

Nuggets de pollo frito. Acompañado de aderezo chipotle y ranch.



DEDOS DE QUESO \$149

\$149

Queso Chihuahua empanizado y frito. Acompañado de aderezo chipotle y ranch.



SALCHIPULPO \$128

\$128

Salchichas fritas en forma de pulpos. Acompañado de aderezo chipotle y ranch.

CORTES



RIB EYE

\$299

Rib eye sellado a la mantequilla y salsa inglesa, acompañado de un cremoso puré de papa con chistorra y ensalada fresca.



NEW YORK

\$259

New York sellado con tomillo, ajo y vino blanco, acompañado de papa horneada con chistorra y atados de verduras envueltos en tocino.

POSTRES



FLAN CARAMELO \$79

Cremoso y ligero flan, bañado en caramelo artesanal. Acompañado de fruta de temporada y nuez.

CHESSECAKE \$125

Delicioso y suave pastel de queso con base de galleta crujiente, decorado con frutos de temporada.



HELADO ARTESANAL \$120

Set de 3 bolas de helado con ingredientes locales elaborado de manera artesanal. Acompañado de chocolate y fruta de temporada.



CAFÉ & TÉ

CAFÉ CHIAPANECO	\$35
CAFÉ CHIAPANECO REFIL	\$45
CAFÉ CON LECHE	\$40
CAFÉ CAPUCHINO	\$75
TÉ DE LIMÓN	\$35
TÉ DE HIERBABUENA	\$35
TÉ DE MANZANILLA	\$35

AGUAS
FRESCAS

LIMONADA	\$40
LIMONADA MINERAL	\$45
NARANJADA	\$40
NARANJADA MINERAL	\$45
JAMAICA	\$45
HORCHATA	\$45
AGUA DE FRUTAS	\$45

JUGOS

PIÑA	\$50
MELON	\$50
PAPAYA	\$50
NARANJA	\$55
JUGO VERDE	\$65
NARANJA Y ZANAHORIA	\$65

LICUADOS

PAPAYA	\$65
MELON	\$65
FRESA	\$70
PLATANO	\$65
CHOCOMILK	\$65

SODAS

COCA COLA	\$40
COCA COLA LIGHT	\$40
ARIZONA	\$40
AGUA <i>600 ml</i>	\$30
AGUA MINERAL	\$35
TOPO CHICO	\$40

CERVEZAS

AMSTEL ULTRA	\$55
XX LAGER	\$50
CORONA LATA	\$50
CORONA VIDRO	\$55
VICTORIA	\$50
INDIO	\$50
MODELO NEGRA	\$55
MODELO ESPECIAL	\$55
MODELO LATA	\$50

PREPARADOS

MICHELADA	CHELADA	CLAMATADA
\$55	\$55	\$55

COCTELES

PIÑA COLADA	\$110
MARGARITA CLASICA	\$110
MARGARITA DE FRESA	\$145
MOJITO TRADICIONAL	\$110
MOJITO DE FRESA	\$135
TEQUILA SUNRISE	\$90
CUBA LIBRE	\$95
MEDIAS DE SEDA	\$115
KAHLUA SMOOTIE	\$110
DAIQUIRI MANGO	\$145
CANTARITO	\$130
SANGRIA PREPARADA	\$139
COCTEL MAYA PALENQUE	\$139
PALOMA	\$110
SACRIFICIO MAYA	\$120
CARAJILLO	\$130
GIN TONIC	\$160



Coctel Maya Palenque

VINOS

VINO XA BLANCO Y TINTO	\$138
<i>COPA</i>	
<i>BOTELLA</i>	\$550
CASILLERO DEL DIABLO VINO TINTO	\$700
FINCA LAS MORAS VINO TINTO	\$650
LA CETTO VINO TINTO	\$700
VIÑAMAIPO CABERNET VINO TINTO	\$450
VIÑAMAIPO MERLOT VINO TINTO	\$450
CONCHA Y TORO VINO TINTO	\$650

COPA/SHOT NO INCLUYE MEZCLADORES

LICORES

RON	\$90
<i>BACARDI BLANCO</i>	
BRANDY	\$110
<i>TORRES 10</i>	
WHISKY	\$140
<i>JHONNIE WALKER RED LABEL</i>	
<i>JHONNIE WALKER BLACK</i>	\$195
<i>BUCHANAN'S DELUXE 12</i>	\$160
TEQUILA	\$195
<i>DON JULIO 70</i>	
<i>JULIO REPOSADO</i>	\$130
<i>MAESTRO DOBEL</i>	\$160
<i>JIMADOR</i>	\$95
<i>JOSÉ CUERVO TRADICIONAL</i>	\$110
VODKA	\$130
<i>OSO NEGRO</i>	
<i>SMIRNOFF</i>	\$150
DIGESTIVOS	\$120
<i>LICOR 43</i>	

happy hour

17:00 - 19:00 HRS
2X1 EN COCTELES SELECCIONADOS



VISÍTANOS EN TU CUMPLEAÑOS

¡Y EL PASTEL VA POR NUESTRA CUENTA!

VEN CON 6 AMIGOS Y OBTEN UN PASTEL GRATIS

SUJETO A DISPONIBILIDAD Y CON PREVIA RESERVACIÓN

OBTEN UN REFRESCO
¡GRATIS!

COMPARTIENDO TU OPINIÓN
AGUA DE JAMAICA, HORCHATA O LIMONADA GRATIS



Tripadvisor.



¡TODOS LOS HOT CAKES
QUE PUEDES COMER POR!

\$99

TODOS LOS MARTES
07:00 AM - 11:00 PM