

# Desayunos / Breakfasts

## BOWL DE FRUTA / FRUIT BOWL:

Fruta de temporada, granola y yogurt.

A mix of fresh seasonal fruits, granola and yogurt.....\$75.00

## HUEVOS AL GUSTO / EGGS (ANY STYLE)

Escógelos a tu gusto: Fritos, natural, a la mexicana, longaniza, jamón, champiñones, chaya acompañada con hashbrown de papa y pan o tortillas.

Costo extra a partir del segundo ingrediente.

Pick between scrambled, fried, ala mexicana, longaniza, ham, chaya or mushrooms served with our homemade hash browns & bread or tortillas. ....\$85.00

## WAFFLES

Salsas: Escoge entre- Chocolate, miel, maple, cajeta, mermelada.

Toppings: Escoge dos - Fresas, almendras, plátano, uvas, moras/arándanos

Todo la fruta es sujeto a disponibilidad y temporada.

Sauces: Choose from Chocolate, honey, maple syrup, toffee, jam.

Toppings: Choose two - strawberries, red fruits, almonds, banana, grapes, blackberries, cranberries (subject to availability) .....\$90.00

## HUEVOS MOTULEÑOS / MOTULEÑOS EGGS

Tortillas de maíz, huevo, queso, frijol, jamón, chícharos, plátano macho frito y salsa de tomate.

A Yucatan favourite with fried eggs, cheese, refried beans, ham, peas, tomato sauce, plantain on fried corn tortillas.....\$95.00

## CHILAQUILES

Tortilla de maíz frita, salsa de tomate, cebolla morada, queso fresco, media crema, cilantro.

Acompañado con: huevo, pollo deshebrado o champiñones.

Fried corn tortillas, tomato sauce, red onion, fresh cheese, cream, cilantro  
Accompanied by: Fried eggs, chicken or mushrooms.....\$110.00



**RED ACAI SMOOTHIE BOWL**

Delicioso, fresco y sano smoothie bowl de super alimento acai, plátano, fresas, frutos rojos y espinacas. Toppings: plátano, cacao nibs, pepitas tostadas, coco fresco, arándanos (puede variar sujeto a disponibilidad)

*Superfood smoothie bowl with acai, frozen banana, strawberries and spinach. Toppings: banana, cacao nibs, nuts/seeds, coconut, cranberries (subject to availability) .....\$105.00*

**BAGEL VIKINGO**

Salmón ahumado, espinacas baby, pepinos, queso crema y aderezo de la casa

*Smoked salmon, baby spinach, cucumber, cream cheese & our special homemade dressing. ....\$130.00*

**CLUB SANDWICH ARTESANAL**

Pan artesanal, con pechuga de pollo, huevo frito, jamón, tocino, queso, lechuga, tomate, cebolla morada servido con papas gajos crujientes

*Homemade bread, chicken breast, fried egg, ham, bacon, cheese, lettuce, tomato, red onion served with out crispy potato wedges .....\$140.00*

**PAQUETE DESAYUNO / BREAKFAST PACKAGE**

Café o jugo, plato de fruta, huevos al gusto, pan tostado con mermelada

*Coffee or juice, eggs to taste, homemade toast and marmelade and a plate of fresh fruit, yogurt and granola .....\$120.00*

**PARRILLADA MAÑANERA MALECONCITO / RISE & SHINE BREAKFAST PLATTER:**

Nuestra especialidad de la casa es una delicia para compartir entre dos.

Servido en dos niveles:

Nivel Alto: Waffles, miel, fruta de temporada, yogurt y granola

Nivel Bajo: Huevos Fritos, tocino, hash browns, tomates asados, champiñones, pan tostado y escoge entre chorizo o jamón. (versión vegetariano disponible)

*Our house special is a delicious two tier platter for two:*

*First Level: Waffles, maple syrup, fresh fruit, yogurt & granola*

*Second Level: Fried eggs, bacon, hash browns, grilled tomatoes, mushrooms, home-made toast. Choose between chorizo sausage or ham. (veggie version available on request) .....\$250.00*



# Entradas / Starters & Snacks

## GUACAMOLE

Delicioso aguacate, jugo de limón, cebolla, tomate y cilantro con totopos  
*Our fresh & creamy guacamole with avocado, lemon, onion, tomato.....* \$75.00

## PANUCHO POC-CHUC

Carne de Cerdo, tortilla de maíz, frijol, cebolla y chiltomate  
*Yucatán pork over soft tortilla with beans, onion, tomato & sauces .....* \$85.00

## TACOS DE CARNE AHUMADA

Servido con salsas toreada y chiltomate  
*Smoked pork tacos with a choice of sauces.....* \$90.00

## CREMA DE CHILE X'CATIC / CREAMY CHILE X'CATIC

Crema de Chile xcatic, queso crema, ajo  
*Creamy, spicy soup with chile xcatic, cream cheese & garlic.....* \$95.00

## CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO SOUP

Elote, garbanzo, verduras y chile chipotle.  
*Hearty soup with veggies, chickpeas, corn and chile chipotle*  
 POLLO / CHICKEN \$95      CAMARONES / PRAWNS      \$115

# Ensaladas / Salads

## ENSALADA QUESO DE CABRA / GOATS CHEESE SALAD

Queso cabra con un mix de lechugas, tomate cherry, cebolla, semillas de sésamo, nueces de castilla y manzana acompañados con nuestro delicioso aderezo de la casa y reducción de vinagre balsámico  
*Mix of greens, cherry tomatoes, onion, sesame seeds, walnuts, apple, goats cheese, our delicious homemade dressing and balsamic glaze.....* \$120.00

## MALECONCITO BOWL

Bowl Griego con hummus, quinoa, cebolla roja, queso feta, pepino, aceitunas negras y tomate cherry  
*Quinoa, hummus, red onion, feta cheese, cucumber, black olives, cherry tomatoes.....* \$135.00



# Hamburguesas Artesanales Burgers

## HAMBURGUESA VEGGIE / VEGGIE BURGER

De Lentejas, tomate, pepinillo, lechuga, queso panela con ensalada o papas gajo  
Lentil & veggie burger, tomato, panela cheese with salad or potato wedges.....\$120.00

## HAMBURGUESA DE CARNE / BEEF BURGER

Queso cheddar, tomate, pepinillo, lechuga con ensalada o papas gajo  
Beef burger, melted cheddar cheese with salad or potato wedges .....\$130.00

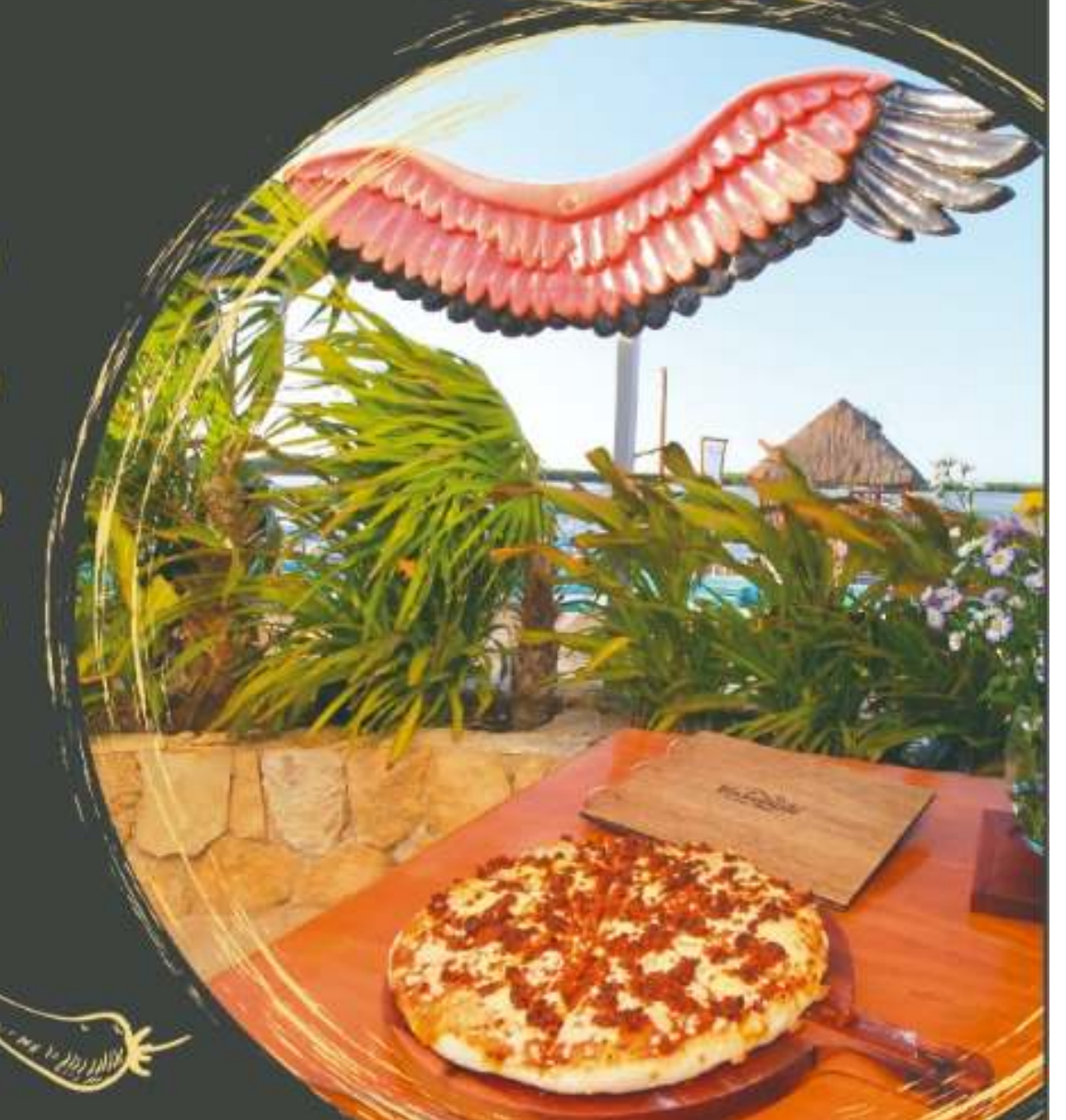
# Pizzas

Del Mar: queso mozzarella, salsa de tomate, camarones  
Tomato base, mozzarella cheese, prawns.....\$225.00

Chaya: salsa de tomate, queso de cabra, chaya  
Tomato base, goats cheese, chaya .....\$220.00

Longaniza: salsa de tomate, longaniza de Valladolid, queso mozzarella  
Tomato base, Valladolid smoked sausage, mozzarella cheese .....\$195.00

Veggie: Champiñones, aceitunas negras, espinaca, queso mozzarella  
Mushrooms, black olives, rocket, mozzarella cheese .....\$195.00



# Especialidades Mar y Tierra

## Meat & Seafood Specials

### FETTUCCINI CON CAMARONES / PRAWN FETTUCCINE

Pasta fettuccini con nuestra salsa alfredo casera y camarones al vino blanco  
*Fettuccine pasta, our delicious homemade alfredo sauce & prawns.....* \$120.00

### TOSTADAS DE PULPO

Tres tostadas con una base de chiltomate, aguacate, lechuga, pulpo al grill y cebolla curtida acompañadas con salsa toreada y tamarindo  
*Crispy tortillas served with tomato, avocado, lettuce, grilled octopus, onion with tamarindo & toreada sauces.....* \$130.00

### FILETE DE PESCADO / FISH FILLET

Escógelolo a tu gusto: Empanizado, al mojo de ajo, a la mantequilla, a la plancha servido con arroz al coco y ensalada  
*Choose between breaded, garlic butter, lemon butter or grilled, coconut rice & fresh salad.....* \$135.00

### TO`BII KAY

Pescado de la casa, horneado con hoja santa, arroz al coco y ensalada  
*Our roasted fish fillet special wrapped in Hoja Santa with coconut rice & fresh salad.....* \$145.00

### CEVICHE PERUANO / PERUVIAN CEVICHE

Ceviche fresco con cilantro, tomate, cebolla acompañado de leche de tigre  
*Fresh Ceviche, cilantro, tomato & onion*

PESCADO / FISH \$120      CAMARONES / PRAWNS      \$150

### PULPO AL GRILL / GRILLED OCTOPUS

Servido con papas gajo, ensalada y crema con ajo.  
*Grilled local octopus served with crispy potato wedges, fresh salad and our creamy garlic sauce. ....* \$180.00



**CAMARONES / TASTY PRAWNS**

Camarones (a la plancha, al mojo de ajo o empanizado) con nuestro arroz al coco y ensalada fresca.

Tasty prawns (grilled, garlic butter or breaded) with our coconut rice and fresh salad .....

**\$150.00**

**LANGOSTA A LA MANTEQUILLA / LOBSTER**

Acompañada de salsa de chile de árbol, ensalada y nuestro puré de camote al chipotle.

Succulent buttered lobster served with our special chile arbol sauce & sweet potato chipotle puree .....

**\$ S/P**

**FILETE MIGNON / FILLET MIGNON**

Nuestro sabroso filete mignon acompañado con papas gajos y ensalada.

Tender fillet mignon, our crispy homemade potato wedges and fresh leafy salad .....

**\$250.00**

**NEW YORK**

Jugoso corte con nuestro exquisito puré de camote al chipotle y verduras rostizadas.

New York Strip cooked to perfection, our exquisite sweet potato chipotle puree & roasted veggies. ....

**\$280.00**

# Especialidad Maleconcito / House Special

**PARRILLADA MAR Y TIERRA / SURF & TURF PLATTER**

Un banquete para los sentidos servido en el primer nivel: con carne ahumada, chorizo, longaniza, papas gajo, ensalada y cebollitas cambray. Segundo nivel: con camarones, pulpo y langosta, una explosión de sabores.

Salsas: Chiltomate, Chile de Árbol, Crema de ajo, Tamarindo.

A feast to share, grilled prawns, octopus, lobster, longaniza sausage, smoked meat, chorizo sausage served with our homemade crispy potato wedges, roasted spring onions and our house sauces; tomato, chile arbol, creamy garlic & tamarindo.

**Pequeño (2/3 personas): Desde \$800 S/P**

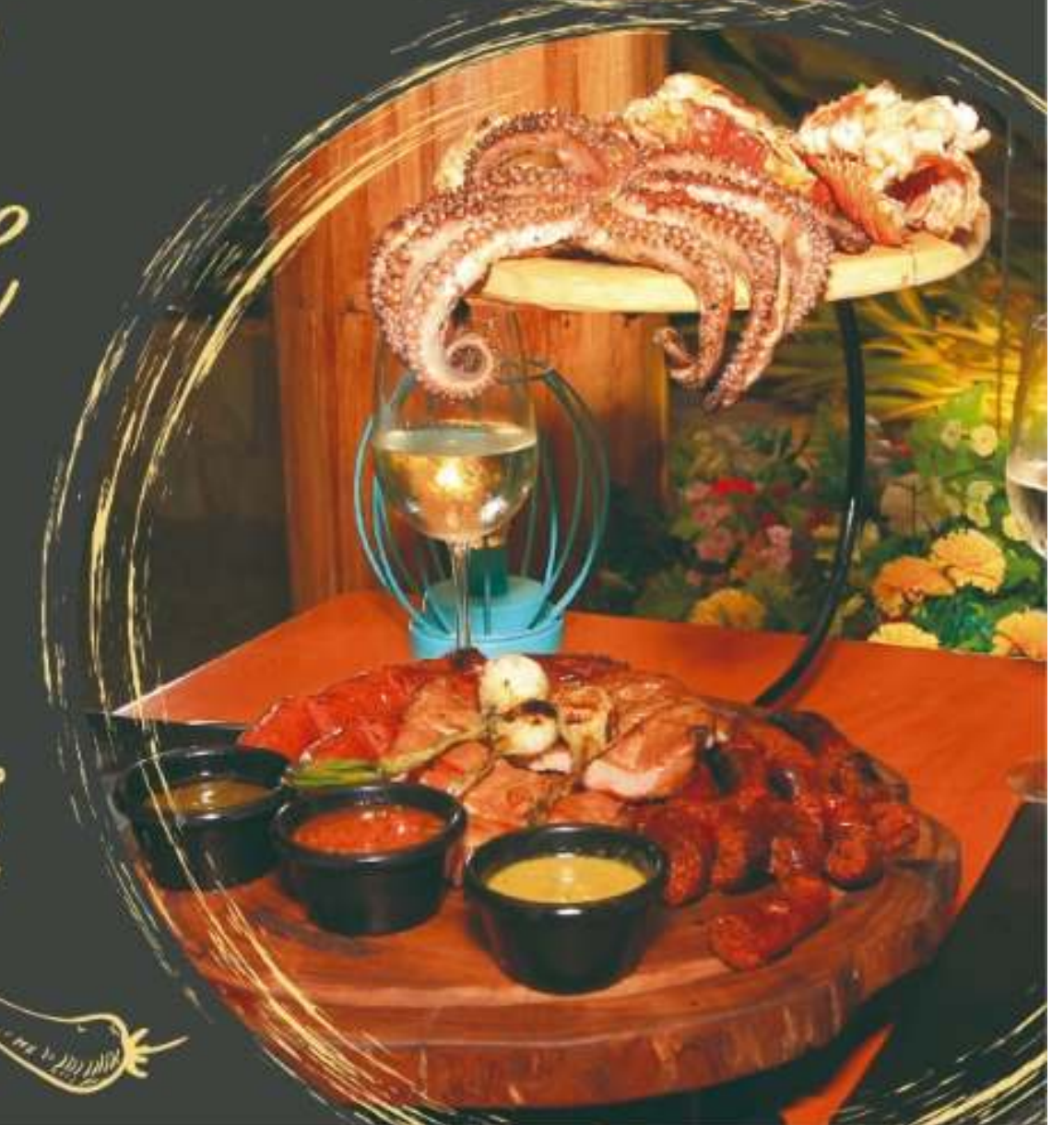
**Grande (4/6 personas): Desde \$1400 S/P**

*\*Precio puede variar dependiendo del peso de langosta.*

**Small (2/3 people): From \$800 M.P**

**Big (4/6 people): From \$1400 M.P**

*M.P - Market Price can vary due to lobster size*



# Postres / Desserts

## PAY MALECONCITO / HOMEMADE PIE

Delicioso Pay del día hecho en casa, a base de crocante galleta

*Delicious homemade pie of the day made with a crunchy biscuit crust* .....\$85.00

## MOUSSE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE MOUSSE

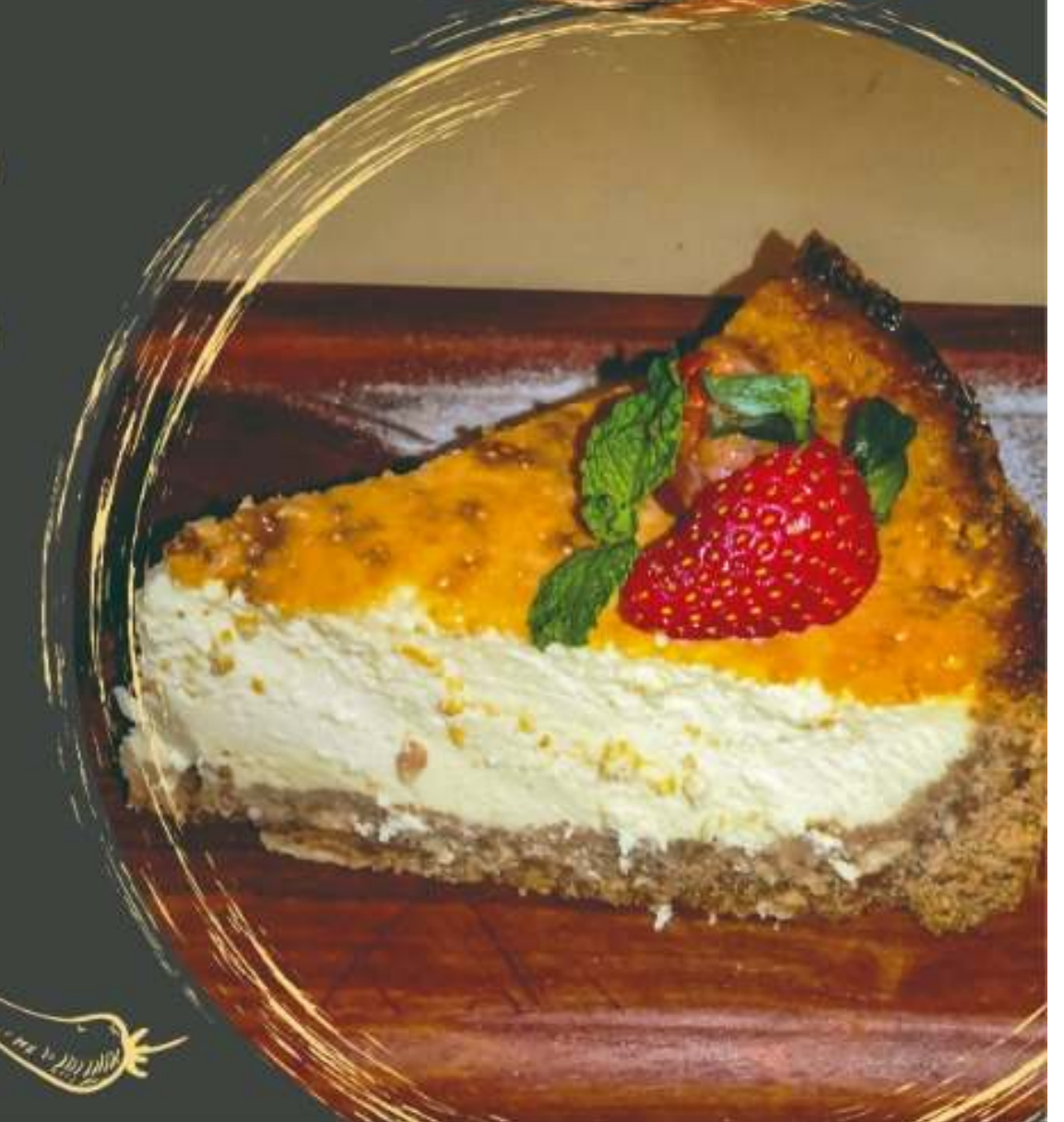
Mousse sauve de chocolate terminando con brotes de yerbabuena, fresas y un toque de azúcar glass.

*Creamy Chocolate mousse served with seasonal fruits and a sprig of mint.* .....\$75.00

## CHURROS

Churros Artesanales con frutos rojos y Salsa de chocolate

*Churros with red fruits and chocolate sauce* .....\$80.00



# Bebidas / Drinks

## Vinos / Wines

	Copa Glass	Botella Bottle
<b>BLANCOS / WHITE</b>		
De la casa/House	\$80	\$280
Fuzion, Chenin-Chardonnay	\$99	\$410
Obsession, Sierra Foothills	\$155	\$580
<b>TINTOS / RED</b>		
De la casa/House	\$80	\$280
Cantagua Valle de Rapel, Merlot,	\$90	\$390
Drifting, Lodi, Cabernet Sauvignon	\$140	\$490
Barrels, Chile, Merlot-Cab Sauv- Syrah-Cab Franc 1 litro	\$130	\$580

## Mezcales

	Copa Glass	Botella Bottle
Mezcal Apaluz	\$120	\$1260
Mezcal Apaluz Tamarindo	\$85	\$880
Mezcal Apaluz Menta	\$85	\$880

## Cervezas / Beers

Kloster Light	Alemania	\$20
Tecate Light	México	\$30
Superior	México	\$30
Indio	México	\$40
Bohemia Clara/Obscura	México	\$40
Dos XX Lager/Ambar	México	\$40
Corona Extra	México	\$40
Ultra	Holanda	\$40

## Refrescos y jugos Soft Drinks & Juices

Agua Embotellada / Bottled Water	\$20
Agua Mineral / Sparkling Water	\$25
Sprite, Fanta, Sidral Mundet	\$20
Coca cola	\$25
Coca cola sin azúcar / sugar free	\$25
Agua del día / of the day	\$30
Jugo de Naranja / Orange juice	\$35
Frappe del día / of the day	\$40
Smoothie del día / of the day	\$40

## Cafés y tés Coffee & Tea

Café Americano Refill	\$40
Cappuchino	\$40
Latte	\$40
Expresso	\$30
Chai Latte	\$40
Te: Manzanilla, Te Verde, Manzana Canela, Limón, Hierbas Relajantes, Hierbabuena Camomile, Green tea, apple cinnamon, lemon, relaxing herbs, mint	\$20



# Cocteles / Cocktails

Prueba uno de nuestros deliciosos y refrescantes cocteles / Try one of our delicious and refreshing cocktails

## Michelada Blue Moon \$60

Triple Sec - Triple Sec  
Curacao Azul - Blue Curacao  
Cerveza Clara - Lager  
Jugo de Limón - Lemon Juice  
Pizca de Sal de Mar - Pinch of Salt  
Vaso escarchado con Azúcar Azul - Blue Sugar Frosted glass

## Mojito \$95

Ron Habana- Rum  
Jugo de Limón - Lemon juice  
Menta - mint  
Jarabe natural - Natural Syrup  
Agua Mineral - sparkling water

## Margarita Frozen \$95

Tequila Don Julio - Tequila  
Triple Sec de Naranja - Orange Triple Sec Liqueur  
Jugo de Limón - Lemon juice  
Jarabe natural - Natural Syrup  
Fruta de temporada - Fruit (seasonal)  
Vaso escarchado con sal- Salt Frosted glass

## Maleconcito Cocktail \$120

Licor de Chile Ancho - Chile Liqueur  
Mezcal Cenizo - Mezcal  
Jugo de Limón - Lemon Juice  
Jugo de Toronja - Grapefruit juice  
Twist de Naranja Agria - Orange  
Nectar de agave - Agave nectar  
Vaso escarchado con Chile - Chile Frosted glass

## Rum Chata Colada \$80

Ron Habana - Rum Habana  
Rum Chata - Rum Chata liquor  
Calahua- Coconut Calahua  
Jugo de Piña - Pineapple Juice

## Carajillo \$95

Expresso  
Licor 43

## Tequilin Me Softly \$110

Tequila Don Julio - Tequila  
Jarabe de Jamaica - Hibiscus juice  
Jugo de Limón - Lemon juice  
Jugo de Piña - Pineapple juice  
Nectar de agave - Agave Nectar

