

ENTRADAS

NACHOS TRADICIONALES

Totopos, queso cheddar, chiles jalapeños, crema y guacamole.

CON POLLO

CON CARNE

NACHOS MAYAN

Con “chili bean”, salsa mexicana, chiles jalapeños y crema.

ALITAS DE POLLO BÚFALO

Marinadas en salsa tradicional, picante o BBQ, acompañadas con bastones de apio y zanahoria y aderezo ranch.

TACOS SUAVES DE CAMARÓN

Servidos en tortilla de maíz con frijol, aguacate y crema al chipotle.

CRUJIENTE DE QUESO

Tortilla de harina a la parrilla con queso cheddar.

AGUACHILE SONORENSE

Tradicional camarón curtido, servido en molcajete estilo costa de Sonora con chile, ajo asado, cebolla morada, jugo de tomate y cubos de aguacate.

NUGGETS DE POLLO

Acompañados de papas a la francesa y fruta con miel.

CEVICHE DE PESCADO A LA MEXICANA

Pescado marinado en limón y salsa mexicana con pepino cubos de aguacate y Clamato.

CRUDITÉS

Bastones de pepino, zanahoria, jícama, piña y apio, con limón, chile tajín y aderezo blue cheese o ranch.

SOPAS Y ENSALADAS

CALDO XÓCHITL

Delicioso consomé de pollo con pechuga demenzada, verduras, arroz, aguacate, cilantro y chile verde.

SOPA DEL DÍA

Creación diaria del Chef.

ENSALADA CÉSAR

Hojas de lechuga romana con aderezo César y queso Parmesano.

CON CAMARONES ASADOS

CON PECHUGA DE POLLO ASADA

ENSALADA POLLO BBQ

Pechuga de pollo marinada con aderezo BBQ, lechuga romana, tocino crujiente, frijol negro, granos de elote, queso cheddar y juliana de tortilla frita.

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA

Fruta con miel de abeja

ENSALADA DE FAJITAS DE POLLO

Lechuga romana, fajitas de pollo marinado, granos de elote, frijol negro, pimientos asados y queso cheddar.

ENSALADA BALCHÉ

Rebanadas finas de queso panela fresco, nuez, aguacate y tomate con vinagreta de albahaca.

SÁNDWICHES

SERVIDOS CON PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA MIXTA.

MAYAN CLUB

Jamón de pierna, ensalada de pollo, queso tocino, jitomate y lechuga, servido con papas a la francesa.

HAMBURGUESA BALCHÉ 220 g

Servida con queso, tocino, aguacate, jitomate, lechuga, pepinillos y cebolla, en pan hecho en casa.

HOT DOG

Salchicha jumbo rellena de queso y envuelta en tocino con salsa mexicana, pepinillos y papas a la francesa.

BAGUETTE VEGETARIANO

Vegetales asados a la parrilla y gratinados, con jitomate y lechuga en baguette multicereal.

BAGUETTE DE POLLO CALIFORNIA

Pechuga marinada y asada, cubierta con queso panela, germinado de alfalfa, aguacate y mayonesa al chipotle en baguette multicereal

SÁNDWICH DE POLLO A LA PARMESANA

Pechuga empanizada de pollo con Parmesano y hierbas finas, servido en pan focaccia, acompañado de ensalada caprese.

SÁNDWICH DE ATÚN

Sándwich de ensalada de atún servido en croissant gigante con lechuga, jitmate fresco y rebanadas de aguacate, acompañado de fruta con miel de abeja.

HAMBURGUESA DE PESCADO

Filete de pescado servido en pan focaccia con queso crema, jitomate, pepinillos, lechuga, cebolla y bayonesa tártara, acompañado de fruta con miel.

ESPECIALIDADES DEL CHEF

FAJITAS

Con pimientos, cebolla, frijoles refritos y guacamole.

ARRACHERA

POLLO CAMARÓN

MIXTAS

TACO GIGANTE DE ARRACHERA

Fajita de arrachera con pimientos y cebolla gratinada, servido en una tortilla gigante de harina, acompañado de guacamole, frijoles refritos y ensalada de nopales.

QUESADILLAS DE POLLO

Pechuga de pollo con pimientos y cebolla, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

TACOS DORADOS DE POLLO

Servidos con lechuga, salsa ranchera, queso cheddar, cebolla y crema, acompañados de guacamole y frijoles refritos.

ESPAGETI CON ALMEJAS

Con aceite de oliva, ajo, tomates cherrys, albahaca, cebollín, champiñones, perejil, crema fresca, almejas del golfo con vino blanco a las finas hierbas y esencia de chiltepín.

ESPAGUETI ALFREDO

Preparado con jamón de pavo, champiñones, crema fresca y queso Parmesano.

ESPAGUETI NAPOLITANO

Receta tradicional

ESPECIALIDADES DEL MAR DE CORTÉS

TACOS SUAVES DE JAIBA

Tacos de tortilla de maíz rellenas de pulpa de jaiba y crema de chipotle, acompañados de arroz y guacamole.

FILETE DE PESCADO AL CHILE LIMÓN

Acompañado de arroz y vegetales.

FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO.

Acompañado de arroz y vegetales.

CAMARONES FRESCOS

Rellenos de queso y envueltos con tocino, salteados en salsa de chipotle, servidos con arroz, vegetales y piña asada.

CÓCTEL DE MARISCOS PACÍFICO

Camarones, callos de almeja y pulpo, marinados con aceite de oliva, acompañados de salsa marinera y aguacate.

CÓCTEL DE CAMARÓN MAR DE CORTÉS

Servido en salsa coctelera, cebolla picada, cilantro y aguacate.

ÓRDENES EXTRA

PAPAS A LA FRANCESA

FRIJOLES REFritos

GUACAMOLE

ARROZ

SALSA MEXICANA CON TOTOPOS

VEGETALES AL VAPOR O A LA MANTEQUILLA

AGUACATE



POSTRES

PAY DE QUESO

FLAN AL CAMELO

BROWNIE

PALETA HÄAGEN-DAZS

MINI CUP HÄAGEN-DAZS

VARIEDAD DE HELADOS

SORBET