



ENTRADAS

CEBOLLITAS CAMBRAY 200 g	\$ 70
PAPAS A LAS FRANCESA 200 g	\$ 75
COSTRA DE PASTOR 85 g	\$ 85
CHICHARRÓN DE QUESO 100 g	\$ 99
GUACAMOLE 210 g	\$105
COSTRA DE ARRACHERA 150 g	\$110
NACHOS 150 g	\$110
NACHOS MIXTO 180 g	\$185
<i>Pollo, pastor o bistec.</i>	
OSTIONES ROCKEFELLER 250 g	\$195
NACHOS CON ARRACHERA 250 g	\$225
TOSTADITAS DE PESCADO 7 pzas	\$235
TOSTADITAS DE CAMARÓN 7 pzas	\$245
COCTEL DE CAMARÓN 300 g	\$260
CEVICHE DE CAMARÓN 300 g	\$270

ENSALADAS

MIXTA 300 g	\$ 99
CAPRICHIO 300 g	\$ 130
CÉSAR (2 PAX) 250 g	\$ 250
CÉSAR CON POLLO (2 PAX) 310 g	\$ 320
CÉSAR C/ CAMARÓN (2 PAX) 310 g	\$ 350

SOPAS

FRIJOLES CHARROS 300 ml	\$ 95
SOPA AZTECA 300 ml	\$ 95
SOPA DE LIMA 300 ml	\$ 95
CONSOME DE POLLO 300 ml	\$ 95
BIRRIAMEN 400ml	\$ 155

MOLCAJETES

POLLO 280 g	\$ 320
POC CHUC 280 g	\$ 320
CAMARÓN 280 g	\$ 365
ARRACHERA 280 g	\$ 365
MIXTO 290 g	\$ 360
<i>Camarón, pollo y arrachera.</i>	

MEXICANÍSIMO

ENCHILADAS 280 g	\$ 220
<i>Verdes, rojas o mole.</i>	
CHULETA DE CERDO AL CARBÓN 250 g	\$ 220
CARNE ASADA A LAS BRASAS 250 g	\$ 240
HUARACHE AZTECA 250 g	\$ 285
<i>Con nopal y arrachera.</i>	
FILETE DE RES AZTECA 280 g	\$ 360
FILETE DE RES A LA TAMPIQUEÑA 280 g	\$ 385

FAJITAS

<i>Servidos con arroz y frijoles refritos.</i>	
VEGETARIANAS 280 g	\$ 220
PECHUGA DE POLLO 250 g	\$ 285
FILETE DE RES 250 g	\$ 335
MIXTAS 250 g	\$ 355
<i>Camarón, filete de res y pollo.</i>	
CAMARÓN 250 g	\$ 369
SUPREMAS 280 g	\$ 385
<i>Mixtas con queso.</i>	

BURRITOS

<i>Servidos con ensalada y frijoles charros.</i>	
PASTOR 280 g	\$ 220
POLLO 250 g	\$ 230
BISTEC DE RES 250 g	\$ 255
ARRACHERA 250 g	\$ 315
CAMARÓN 250 g	\$ 360
EXTRA QUESO 80 g	\$ 65



DE LA COCINA MAYA

SOPA DE FRIJOL COLADO 350 ml	\$ 90
PANUCHOS DE COCHINITA (3) 180 g	\$ 220
POC CHUC DE LOMO DE CERDO 250 g	\$ 285
FAJITA DE POLLO MAYA 250 g	\$ 285
COCHINITA PIBIL 280 g	\$ 320

LOS FLAMEOS (EN SU MESA)

Con papa al horno y verduras al vapor.

FILETE MIGNON DE RES 300 g En salsa de champiñones.	\$ 460
FILETE DE RES EN SALSA PIMIENTA 300 g	\$ 460
BROCHETA DE PECHUGA DE POLLO 280g	\$ 290
BROCHETA DE FILETE DE RES 280g	\$ 365
BROCHETA DE CAMARÓN 280g	\$ 370
BROCHETA MIXTA 280g Pollo, res y camarón.	\$ 360
CAMARONES A LA DIABLA 200 g	\$ 429
CAMARONES AL TEQUILA 200 g	\$ 429
LANGOSTA A LA DIABLA 280 g Con arroz y verduras al vapor	\$ 890
LANGOSTA AL ORANGE 280 g	\$ 890

DEL CORRAL A LA PARRILLA

Con papa al horno y verduras al vapor.

PECHUGA DE POLLO 180 g	\$ 285
ARRACHERA MONTERREY 250 g	\$ 365
T - BONE 350 g	\$ 420
RIB-EYE 350 g	\$ 469
CORAZÓN DE FILETE 400 g	\$ 480

DEL CARIBE MEXICANO

Con arroz y verduras al vapor.

FILETE DE PESCADO 280 g Ajo, mantequilla o a la parrilla.	\$ 285
CAMARONES A LA PARRILLA 200 g Ajo, mantequilla o la parrilla.	\$ 365
SPAGUETTI A LA MARINERA 250 g	\$ 365
PULPO A LA PARRILLA 250 g Con especias de cítricos.	\$ 420
MAR Y TIERRA A LA PARRILLA 280 g Langosta y filete de res.	\$ 700
LANGOSTA A LA PARRILLA 280 g Al mojo de ajo o mantequilla.	\$ 790

PARRILLADAS (2 PAX)

MEXICANA 800 g Filete de res, pollo, chuleta de cerdo, chorizo y nopalitos.	\$ 679
MIXTA 800 g Filete de res, camarón, pollo y salmón.	\$ 995
MARISCOS 800 g Salmón, camarón, pescado, calamar y pulpo.	\$ 1,100





LOS TACOS

Servidos con cebolla asada y frijoles charros.

PASTOR ORDEN 210 g (3 Piezas)	\$ 110
NOPALITOS 180 g	\$ 120
PECHUGA DE POLLO 180 g	\$ 140
PASTOR LIGHT 180 g	\$ 140
TACO DE BISTEC 180 g	\$ 140
CHORIZO 180 g	\$ 140
TACO AZTECA 180 g	\$ 145
BISTEC ENCEBOLLADO 180 g	\$ 145
CHULETA DE CERDO 180 g	\$ 145
POC - CHUC 170 g	\$ 150
ARRACHERA 180 g	\$ 185
TACOS DE PESCADO 150 g (3 Piezas)	\$ 180
FILETE DE RES 180 g	\$ 190
CAMARÓN 150 g (3 Piezas)	\$ 220
TACO MARIACHI 210 g (5 Piezas)	\$ 230
TACO LANGOSTA 250 g (3 Piezas)	\$ 310
EXTRA QUESO 100 g	\$ 65

TACOS COMBINADOS

Servidos con cebolla asada y frijoles charros.

GRINGA 120 g (1 Pieza) <i>(Sin guarnición)</i>	\$ 70
GRINGA CON ARRACHERA 180 g (1 Pieza) <i>(Sin guarnición)</i>	\$ 85
NOPALQUESO 200 g	\$ 145
VEGETARIANO 230 g	\$ 145
ALAMBRE CON PASTOR 250 g	\$ 185
ALAMBRE YUCATECO 250 g	\$ 185
GABRIEL ESPECIAL 250 g	\$ 195
ALAMBRE ESPECIAL 250 g	\$ 195
MANUEL ESPECIAL 280 g	\$ 199
ARRAQUESO 250 g	\$ 215
QUESABIRRIAS 300 g (3 Pzas)	\$ 230
MAR Y TIERRA 250 g	\$ 265
TACO CARIBEÑO 250 g	\$ 265

QUESOS FUNDIDOS Y QUESADILLAS

Con frijoles charros y guacamole.

QUESADILLA NATURAL 110 g (2 pz)	\$ 115
QUESADILLA COMBINADA 150 g (2 pz) Champiñones, chorizo o rajas.	\$ 145
QUESADILLA CON ARRACHERA 180 g (2 pz)	\$ 195
QUESADILLA CON CAMARÓN 180 g (2 pz)	\$ 210
QUESO FUNDIDO NATURAL 150 g	\$ 140
QUESO FUNDIDO COMBINADO 120 g Champiñones, chorizo o rajas.	\$ 165
QUESO URUGUAYO (bistec) 180 g	\$ 175
QUESO CARIBEÑO (camarón) 180 g	\$ 205

LA DULCE VIDA

HELADO (chocolate, fresa, vainilla) 150 g	\$ 115
FLAN NAPOLITANO 150 g	\$ 120
PASTEL DE TRES LECHES 180 g	\$ 125
PAY DE LIMÓN 160 g	\$ 130
PASTEL DE CHOCOLATE 180 g	\$ 130
PASTEL DE QUESO 180 g	\$ 135
PASTEL CON HELADO 210 g	\$ 155
BROWNIE CON HELADO 220 g	\$ 155
BANANA SPLIT 250 g	\$ 180

POSTRES FLAMEADOS (2 PAX)

BANANA FLAMBÉ 250 g	\$ 325
PIÑA MAYA 250 g	\$ 325
CREPES DE CAJETA 250 g	\$ 325
CREPES SUZETTE 250 g	\$ 325
MANGOS AL TEQUILA 270 g	\$ 325



CERVEZAS

Indio 325 ml	\$ 55
Sol 355 ml	\$ 55
Superior 325 ml	\$ 55
Tecate Light o Roja (355 ml)	\$ 55
XX Ambar 325 ml	\$ 55
XX Lager 325 ml	\$ 55
Bohemia Clara u Oscura 355 ml	\$ 60
Heineken 0% Alcohol 255 ml	\$ 55
Heineken 355 ml	\$ 65
Amstel Ultra 355 ml	\$ 65
Yarda (Sol, Superior, Indio, Tecate o Tecate Light) 750 ml	\$ 155
Yarda (Bohemia Clara u Oscura) 750 ml	\$ 180
Yarda (Heineken o Ultra) 750 ml	\$ 185
Tarro Litro (Sol, Superior, Indio, Tecate o Tecate Light)	\$ 155
Tarro Litro (Bohemia Clara u Oscura)	\$ 175
Tarro Litro (Heineken o Ultra)	\$ 180
Tarro Chelado	\$ 25
Tarro Michelado	\$ 25
Tarro Michelado sabor	\$ 30
Tarro Ojo Rojo	\$ 35

BEBIDAS

	CH 300 ml	GDE 500 ml
Botella de agua 600 ml	\$ 35	
Refrescos	\$ 55	
Aguas frescas	\$ 45	\$ 55
Limonada	\$ 50	\$ 55
Naranjada	\$ 55	\$ 60
Té helado	\$ 55	\$ 60
Jugos	\$ 60	\$ 65
Conga	\$ 60	\$ 65

CAFÉS

Americano 60 ml	\$ 55
Expreso 40 ml	\$ 55
Capuccino 60 ml	\$ 60

CAFÉS FLAMEADOS

Café Mexicano (Tequila) 600 ml	\$295
Café Maya (Xtabentún) 600 ml	\$295
Café Irlandes (Whisky) 600 ml	\$325
Café Italiano (Amaretto) 600 ml	\$325
Café Diabla (Cognac) 600 ml	\$350

COCTELERÍA

	L 500 ml	XL 700 ml
Margarita Clásica	\$ 190	\$ 210
Margarita Azteca	\$ 210	\$ 225
Margarita Cancún	\$ 210	\$ 225
Margarita Tropical	\$ 210	\$ 225
Fresa, mango, tamarindo, jamaica, maracuyá.		
Margarita Golden	\$ 225	\$ 250
Margarita Beer	\$ 235	\$ 255
Margarita Mezcal	\$ 250	\$ 275
Margarita Mezcal Esp.	\$ 275	\$ 300
400 conejos, Unión, Milagritos, Herejias		
Margarita Especial	\$ 280	\$ 310
Don Julio, Jimador, Cazadores, Tradicional)		
Margarita Cadillac	\$410	\$ 425
Daiquirí Clásico	\$ 190	\$ 210
Fresa, mango, durazno, limón, maracuyá.		
Daiquirí Tropical	\$ 210	\$ 225
Daiquirí Especial	\$ 280	\$ 310
Havana, Matusalem, Capitan Morgan, Solera.		
Mojito Clásico	\$ 210	\$ 225
Mojito Especial	\$ 250	\$ 275
Havana, Matusalem, Capitan Morgan.		
Piña Colada Clásica	\$ 190	\$ 210
Piña Colada Especial	\$ 280	\$ 310
Malibú, Midori, Amaretto, Frangelico.		

MARGARITAS PREMIUM

Las originales con miel de Agave y Cointreau.

La de Clase	\$ 1,150
Con Tequila Clase Azul	
La Familia Cuervo	\$ 1,250
Con Tequila Añejo José Cuervo Reserva de la Familia.	
La Suprema	\$ 1,550
Con Tequila Herradura Selección Suprema.	
La Real Margarita	\$ 1,850
Con Tequila Don Julio Real	