



ENTRADAS

MOLCAJETE DE GUACAMOLE

Seleccione el picante de su preferencia:
Chiltepín, serrano o habanero.
Con queso asado

ALITAS DE POLLO

BBQ, tamarindo, clásicas o chiltepín.
Acompañadas con bastones de apio,
zanahoria y aderezo ranch o blue cheese
hecho en casa.

NACHOS TRADICIONALES

Totopos, queso cheddar, salsa mexicana,
crema y chiles jalapeños.
Con frijoles

AROS DE CALAMAR EMPANIZADOS

Acompañados con salsa tártara.

AGUACHILE VERDE

Acompañado de aguacate, cilantro, pepino,
cebolla morada y aceite de oliva.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Con pollo
Con camarones

ENSALADA DEL CHEF

Jamón de pavo, pierna ahumada, queso
manchego y pechuga de pollo asada.

ENSALADA DE FRUTA TROPICAL

Selección de fruta de temporada, servida
con queso cottage.

ENSALADA DE LA CASA

Jitomate asado, queso panela, lechugas mixtas
y vinagreta de cilantro.

SOPAS

CALDO XÓCHITL

Delicioso caldo con pollo desmenuzado con
aguacate, jitomate, chile y cilantro.

SOPA O CREMA DEL DÍA

Pregunte a su mesero la opción de temporada.

RINCÓN ITALIANO

SPAGHETTI, FETTUCCINE, E PENNE RIGATE

Alfredo, al pomodoro, boloñesa, arrabiata o
chef especial.

LASAÑA A LA BOLOÑESA

LASAÑA VEGANA

Hecha con leche de almendras, vegetales de
temporada y fritura de zanahoria y cebolla.

RINCÓN MEXICANO

CAZUELA DE COCHINITA PIBIL

Acompañada de frijoles refritos, cebolla
curtida, salsa de habanero y tortillas.

QUESADILLAS NATURALES

Con pollo
Con arrachera

ENFRIJOLADAS DE POLLO O QUESO

Chicken or cheese “enfrijoladas”

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DE TEMPORADA

Filete de pescado al gusto; a la mantequilla,
a la plancha, al mojo de ajo o al ajillo.

FILETE DE SALMÓN (220 G)

A la parrilla o salsa de vino blanco
almendrado, acompañado de ensalada y
vegetales.

CAMARONES AL GUSTO (5 PIEZAS)

A la plancha, al mojo de ajo, a la
mantequilla, servidos con arroz y vegetales.

CARNES Y AVES

POLLO A LA PARMIGIANA (220 G)

Servido con pasta Alfredo y vegetales.

RIB EYE O NEW YORK (340 G)

A la parrilla con mantequilla café de París,
servido con papa al horno y vegetales.

ARRACHERA A LA PARRILLA (220 G)

Servido con papa al horno y vegetales.



SÁNDWICHES

MAYAN CLUB SÁNDWICH

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

HOT DOG JUMBO

Relleno de queso y envuelto en tocino, servido con papas a la francesa.

HAMBURGUESA MAYAN (220 G)

Queso, tocino y aguacate, servida con papas a la francesa.

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE HECHO EN CASA

Con helado de vainilla.

FLAN DE CAMELO

PASTEL DE QUESO

Con salsa de frutos rojos.

HELADO HÄAGEN DAZS



LOS CLÁSICOS

CONTINENTAL

Plato de fruta con yogurt o queso cottage, jugo, pan tostado integral o blanco, café, té o leche y variedad de pan dulce.

AMERICANO

Tres huevos al gusto, jugo, pan tostado y pan dulce, café, té o leche.

MEXICANO

Arrachera, acompañada de dos huevos rancheros, jugo, pan tostado y pan dulce, café, té o leche.

OMELET A SU GUSTO

Tres huevos preparados con ingredientes de temporada a su elección.

BENEDICTINOS (2 HUEVOS)

Huevos pochados sobre lomo canadiense en muffin inglés.

RINCÓN DEL MEXICANO

HUEVOS RANCHEROS

Tres huevos fritos sobre tortilla de maíz.

ENFRIJOLADAS DE POLLO O QUESO PANELA

Elaboradas con tortilla de maíz, salsa de frijol, crema y queso.

HUEVOS DIVORCIADOS

Tres huevos fritos bañados en salsa de tomate verde y roja.

MOLLETES CON QUESO DE CABRA

Cuatro molletes con frijoles refritos, gratinados con queso de cabra y pico de gallo.

MACHACA NORTEÑA

Tres huevos revueltos con machaca de la región, tortillas de harina o maíz, frijoles y salsa.

CHILAQUILES CON POLLO

Servidos con salsa a su elección roja o verde, acompañados de frijoles refritos.

Lo Más Dulce

HOT CAKES

WAFFLES BELGAS

Con crema batida, miel de maple y frutos rojos.

PAN FRANCÉS

Con miel de maple y mantequilla.
With maple syrup and butter.

CANASTA CON SELECCIÓN DE PAN DULCE (4 PIEZAS)

DESAYUNO LIGERO

COPA ENERGÉTICA

Yogurt, granola, miel, pasas, chía y fruta de temporada picada.

YOGURT NATURAL O DE SABORES (2 PIEZAS / 120 G)

AVENA CALIENTE

Elaborada con leche o agua.

VARIEDAD DE CEREALES (2 CAJITAS DE 25 G) Cereal assortment

JUGOS NATURALES (350 ML)

Naranja, toronja, piña, papaya, sandía u otra fruta de temporada.

FRUTA DE LA ESTACIÓN

MENÚ PARA NIÑOS

EL MENÚ INCLUYE UN VASO DE JUGO O LECHE
(235 ml).

HOT CAKES DÓLAR

Huevos revueltos con jamón o salchicha
(2 huevos).

HUEVO ESTRELLADO CON PAPAS HASH BROWNS

SINCRONIZADA DE JAMÓN Y QUESO
Servida con pico de gallo y aguacate.



ÓRDENES EXTRAS

ORDEN DE PAN TOSTADO BLANCO O
INTEGRAL (4 PIEZAS)

ORDEN DE TOCINO, SACHICHA, JAMÓN O
UN HUEVO AL GUSTO