

# MENÚ DE DESAYUNO

## HUEVOS AL GUSTO

### HUEVOS A LA MEXICANA

Dos huevos revueltos fritos con tomate y cebolla picados en cubos, acompañados de frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos.

Two scrambled eggs with chopped tomato and onion, served with fried beans and a portion of chilaquiles (tortilla chip with red sauce).

\$90.00

### HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos estrellados, colocados sobre una tortilla frita untada con frijoles refritos, y bañados con salsa roja; acompañados plátanos fritos.

Two fried eggs over a fried tortilla spread with beans and covered with red tomato sauce served with fried banana.

\$90.00

### HUEVOS REVUELTOS NATURALES O CON JAMÓN

Dos huevos revueltos naturales o con jamón picado, acompañados de frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos.

Two scrambled eggs, natural or with chopped ham, accompanied with fried beans and a portion of chilaquiles (tortilla chip with red sauce).

\$90.00

### HUEVOS REVUELTOS CON CHAYA

Dos huevos revueltos con hoja de chaya picada en pequeños trozos, acompañados de frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos.

Two scrambled eggs with chaya leaves (an evergreen plant native to the Yucatan peninsula), accompanied with fried beans and a portion of chilaquiles.

\$90.00

### HUEVOS REVUELTOS CON LONGANIZA

Dos huevos revueltos y con longaniza, acompañados de frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos.

Two scrambled eggs with Longaniza de Valladolid (smoked pork sausage with achiote famous in the Valladolid area), accompanied with fried beans and a portion of chilaquiles (tortilla chip with red sauce).

\$90.00

### OMELETTE DE JAMÓN

Una tortilla de huevo batido, relleno de jamón, acompañado de frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos.

A ham and cheese omelet accompanied with fried beans and a portion of red chilaquiles (tortilla chip with red sauce).

\$110.00

### OMELETTE DE CHAMPIÑONES

Una tortilla de huevo batido, relleno de champiñones, acompañado de frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos.

Champignons and cheese omelet accompanied with fried beans and a portion of red chilaquiles (tortilla chip with red sauce).

\$110.00

Convierte tu desayuno en paquete por sólo \$70 pesos

Incluye Café, pan tostado, mantequilla, mermelada; y fruta de temporada o un vaso de jugo de naranja natural

## DESAYUNOS SALVAJES

### CHILAQUILES ROJOS O VERDES ACOMPAÑADOS CON POLLO O HUEVO

\$110.00

Totopos de tortilla de maíz cortada en triángulos y frita, bañados en salsa roja o verde y queso manchego gratinado, con dos huevos fritos o filete de pollo, decorado con crema y queso.

Triangular tortilla chips topped with green or red tomato sauce, either with chicken cubes or two fried eggs, gratin cheese, cream and onion.

### CLUB SANDWICH

\$140.00

Sandwich con jamon, queso manchego, pechuga de pollo asada, huevo cocido, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa acompañado de papas a la francesa y salsa catsup

Triple-decker combination with ham and cheese, chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato, onion and mayonnaise. Served with french fries and ketchup.

## DESAYUNOS LIGEROS

### HOTCAKES CON MIEL DE ABEJA

Tres piezas de hot cakes acompañados de mantequilla, mermelada y miel de la casa, decorados con fruta.

Three hotcakes with butter, jam and the best bees honey you will ever get. Decorated with some fruit.



\$80.00

### PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

\$90.00

Plato con fruta de temporada acompañado de yogurt y granola.

A plate with season fruit served with yogurt and granola.

### ORDEN DE PAN TOSTADO

\$60.00

Cuatro piezas de pan tostado acompañado de mantequilla y mermelada.

Four slices of toasted bread with butter and jam.

### SINCRONIZADAS (2 PIEZAS)

\$100.00

Cuatro tortillas de harina entre cada par se colocan rebanadas de jamón y queso manchego, acompañadas de salsa verde y pico de gallo

Four flour tortillas, between each pair there is cheese and ham. They are served with pico de gallo (fresh chopped tomato with onion) and green tomato sauce.

### QUESADILLAS (3 PIEZAS)

\$90.00

Una tortilla de harina, doblada, rellena de queso manchego, acompañadas de salsa verde y pico de gallo.

Three bended flour tortillas filled with cheese. They are served with pico de gallo (fresh chopped tomato with onion) and green tomato sauce.

## DESAYUNO PARA NIÑOS

### PLATO PARA EXPLORADORES

\$60.00

1 huevo revuelto natural o con jamón, 1 hot cake con mermelada o miel, y una porción de fruta de temporada.

One scrambled egg natural or with chopped ham, one hotcake with butter, jam and the best bees honey you will ever get and a portion of fruit of the season.

MAKE YOUR BREAKFAST A COMBO FOR EXTRA \$70.00 PESOS

Includes Coffee, toasted bread, butter and jam, a plate of fruit or a glass of fresh orange juice.

Disponible de 8:00 a 11:30 horas

# MENÚ DE ALMUERZO

## ENTRADAS

### GUACAMOLE

\$95.00

Puré de aguacate mezclado servido con totopos de tortillas fritas.

Avocado puree with chopped tomato, onion and coriander.

Served with triangular tortilla chips.

### PAPAS A LA FRANCESA

\$95.00

Papas cortadas en bastones y fritas, servidas con mayonesa salsa catsup.

Deep-fried, salted slices of potato served with ketchup and mayonnaise.

### SOPA DE LIMA

\$80.00

Caldo ligero de pollo, aderezado con lima agria. Se sirve acompañado pollo deshebrado, tiras de tortilla de maíz frita y chile habanero

Chicken broth seasoned with bitter lime. It is served with shredded chicken inside and tortilla chips on the side.

## PLATILLOS YUCATECOS

### EMPANADAS DE CHAYA

\$100.00

Empanadas de masa de maíz rellenas de chaya y queso manchego, acompañadas de curtido de cebolla, queso fresco, media crema y salsa.

Fried turnover corn pastry filled with cheese and chaya leaves (an evergreen plant native to the Yucatan peninsula). Accompanied with purple onion, tomato sauce, cream and lettuce.

Especial de la Casa

### POC CHUC DE PUERCO

\$165.00

Carne asada de puerco, sazónada en jugo de naranja agria y recado blanco, acompañada de frijol colado, salsa de tomate asado y cebolla morada asada.

Mayan dish of pork, that is prepared in bitter orange marinade and grilled. It is accompanied with roasted purple onion and grilled tomato sauce, served with a portion of bean soup and tortillas.

### POC CHUC DE POLLO

\$175.00

Carne asada de pollo, sazónada en jugo de naranja agria y recado blanco, acompañada de frijol colado, salsa de tomate asado y cebolla morada asada.

The tradicional mayan dish made from chicken, prepared in sour orange marinade and grilled. It is accompanied with roasted purple onion and grilled tomato sauce. It is served with a portion of bean soup and tortillas.

### COCHINITA PIBIL

\$175.00

Carne de cerdo, marinado con naranja agria y recado rojo, servido en hoja de plátano, acompañado de frijoles colados y curtido de cebolla morada.

Pork is marinated in a combination of annatto paste, bitter orange juice, and garlic. It is baked and then shredded, served on a banana leave. Accompanied with chopped purple onion, a portion of bean soup and tortillas.

### LONGANIZA DE VALLADOLID

\$160.00

2 piezas de longaniza frita, acompañadas de ensalada, cebolla asada, frijol colado y salsa mexicana .

2 pieces of Longaniza de Valladolid (smoked pork sausage with achiote famous in the Valladolid area) served with roasted purple onion and grilled tomato sauce. It is served with a portion of bean soup and tortillas.

### CARNE AHUMADA DE TEMOZÓN

\$180.00

Carne ahumada de cerdo acompañada de ensalada, frijol colado, salsa mexicana y cebolla morada asada.

Smoked pork meat famous from the town of Temozon. It is served with roasted purple onion and grilled tomato sauce. It is served with a portion of bean soup and tortillas.

## PARA COMPARTIR

### CHAROLA MIXTA PARA 4 PERSONAS \$580.00

Poc chuc de puerco o pollo, cochinita pibil, fajitas de pollo, longaniza, empanadas de chaya, carne ahumada, ensalada, acompañada de frijol colado, salsa de tomate, cebolla morada asada y salsa habanera.

Containing all of the traditional yucatan dishes for you to taste, it is perfect for 4 people. It includes pork and chicken poc chuc, cochinita pibil, chicken fajitas, longaniza de Valladolid, empanadas de chaya and carne ahumada de Temozón. Comes with salad, roasted purple onion and grilled tomato sauce. It is served with a portion of bean soup and tortillas.

### NACHOS ACOMPAÑADOS DE POLLO, CARNE AHUMADA O POC CHUC DE PUERCO \$210.00

Totopos bañados con frijol colado, queso americano gratinado, pico de gallo, crema, queso y chile jalapeño en escabeche. Acompañado de tu elección de pollo, carne ahumada o poc chuc de puerco.

Triangle tortilla chips covered with a generous portion of beans, chopped tomato and onion, cream and cheese. Jalapeño pepper on the side. Served with your choice of meat: chicken, cubes pork marinated or smoked pork meat.

## COCINA INTERNACIONAL

### FAJITAS DE POLLO \$160.00

Tiras de pollo a la plancha, con pimiento morrón y cebolla cortada en juliana, acompañado de frijoles colados, arroz blanco y tortillas.

Grilled strips of chicken, onion and green pepper accompanied with rice. It is served with a portion of bean soup and tortillas.

### ENSALADA CESAR CON POLLO \$170.00

Lechuga picada, tomate y rábano, en rebanadas, zanahoria en finas tiras, acompañado con aderezo Cesar y aceite de oliva, con pollo en trozo y crotones de pan.

Chopped lettuce with slices of chicken, toasted bread and Cesar dressing.

### ENSALADA MIXTA \$150.00

Lechuga picada, gajos de tomate, 2 huevos duros y aguacate, acompañado con aderezo de aceite de oliva y limón

Chopped lettuce, tomato wedges, two boiled eggs, avocado slices and tossed with a dressing of olive oil and lemon.

### ESPAQUETTI A LA BOLOGNESA \$130.00

Pasta italiana con carne molida y salsa de tomate. Acompañado de dos piezas de pan con ajo y decorado con queso parmesano.

Spaghetti served with a sauce made from tomatoes, minced beef, garlic, wine and herbs. Served with toasted bread.

### HAMBURGUESA \$130.00

Pan americano con semillas de sésamo, untado con mayonesa, relleno de carne de res, queso americano, jamón, lechuga, tomate, cebolla, acompañado de papas a la francesa y salsa tipo catsup.

Sandwich consisting of a cooked meat patty on a bun. Served with bacon, cheese, lettuce, tomato, onion, Served with french fries and ketchup.

### ENCHILADAS VERDES O ROJAS \$110.00

Tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde o roja y cubiertas con queso manchego gratinado, crema y cebolla.

Four tortillas filled with chicken, covered with a generous portion of green or red tomato sauce, topped with cheese, cream and onion slices.

## POSTRES

### FLAN NAPOLITANO \$50.00

### PLATANOS AL HORNO \$50.00

### HELADOS NATURALES \$50.00

## BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO \$45.00

CAFÉ DESCAFEINADO \$45.00

CHOCOLATE CALIENTE \$45.00

CAPUCCINO \$55.00

EXPRESSO \$50.00

## BEBIDAS REFRESCANTES

JUGO DE NARANJA \$40.00

LIMONADA \$40.00

LIMONADA MINERAL \$45.00

NARANJADA \$40.00

NARANJADA MINERAL \$45.00

JAMAICA \$40.00

HORCHATA \$40.00

CHAYA CON PIÑA Y LIMÓN \$40.00

AGUA DE PIÑA, MELÓN O SANDÍA \$40.00

JARRA DE BEBIDAS NATURALES \$120.00

REFRESCOS EMBOTELLADOS 600ML \$45.00

REFRESCOS EMBOTELLADOS 335ML \$35.00

## BEBIDAS FRÍAS

CHOCOMILK \$50.00

PLÁTANO CON LECHE \$50.00

FRESA CON LECHE \$60.00

FRAPPE TRADICIONAL \$60.00

FRAPPE DE OREO \$60.00

SMOOTHIE DE FRUTAS DEL DÍA \$50.00

## BEBIDAS ALCOHOLICAS

CERVEZAS 355ML \$45.00

VASO CHELADO \$15.00

VASO MICHELADO \$20.00

VASO MICHELADO DE TAMARINDO \$20.00

VASO DE OJO ROJO \$30.00

COPA VINO TINTO DE LA CASA 150ML \$120.00

COPA VINO BLANCO DE LA CASA 150ML \$120.00

MAYAPAN AÑEJO 50ML \$120.00

MAYAPAN EXTRA AÑEJO 50ML \$180.00

MAYAPAN ALMA DE AGAVE 50ML \$240.00

¡Pregunta por el  
smoothie del día!

Restaurante



Bella Vista

VALLAZOO

MENÚ DE  
RESTAURANTE