



ENTRADAS *APPETIZERS*

Guacamole servido con totopos	\$ 40.00
<i>Mashed avocado served with tortilla chips</i>	
Taquitos dorados de pato	\$ 50.00
<i>Crispy duck tacos</i>	
Quesadillas de cuitlacoche	\$ 45.00
<i>Cuitlacoche quesadillas. Corn mushroom quesadillas</i>	
Flan de berenjena servido con ensalada verde	\$ 45.00
<i>Eggplant flan, served with green salad</i>	
Quesadillas con tortilla de harina y epazote	\$ 40.00
<i>Quesadillas in wheat flour tortillas with epazote herb</i>	
Queso fundido con longaniza	\$ 50.00
<i>Chorizo (sausage) with grilled cheese served with tortillas</i>	

ENSALADAS *SALADS*


Ensalada Mexicana Tomate y queso de cabra con cilantro y aceite de oliva	\$ 50.00
<i>Tomato and goat cheese with coriander and olive oil</i>	
Ensalada Trotsky Lechuga, betabel, aguacate, queso fresco y vinagreta de naranja	\$ 50.00
<i>Lettuce, sweet beets, avocado, fresh cheese with orange vinaigrette</i>	

SOPAS *SOUPS*

Sopa Azteca Caldo de pollo y tomate, servido con tortillas fritas, crema y queso fresco	\$ 45.00
<i>Aztec soup. Chicken broth with tomatoes, served with tortilla chips, fresh cheese and cream</i>	
Arroz con plátanos fritos	\$ 40.00
<i>Rice with fried plantain</i>	
Arroz con mole	\$ 40.00
<i>Rice with mole</i>	

PLATOS FUERTES *MAIN DISHES*

ESPECIALIDAD **Chile en nogada** \$ 120.00
 Chile poblano relleno con carne molida,
 manzana, pera y plátano macho cubierto
 con una salsa de crema y nuez
*Poblano pepper stuffed with ground beef meet,
 cooked with apple, pear and plantain covered
 with pecan sauce.*



Chile en nogada vegetariano \$ 120.00
Vegetarian option filled with granulated soy

Pato con mole poblano	\$ 130.00
<i>Duck in mole sauce</i>	
Enchiladas de pollo con mole	\$ 95.00
<i>Tortillas stuffed with shredded chicken and covered with delicious mole</i>	
Pechuga de pollo con salsa de chile poblano servido con arroz	\$ 95.00
<i>Chicken breast with creamy poblano pepper sauce served with rice</i>	
Arrachera servida con plátanos fritos, cebolla asada, aguacate y arroz	\$ 125.00
<i>Beef skirt served with fried plantain, grilled onions, avocado and rice</i>	
Camarones al ajo servidos c/fruta y arroz	\$ 150.00
<i>Garlic shrimp served with fruit salad and rice</i>	
Taquitos dorados de papa y queso servidos con frijoles	\$ 90.00
<i>Crispy potato and cheese tacos served with fried beans</i>	
Crepas de cuitlacoche	\$ 90.00
<i>Cuitlacoche crepes. Corn mushroom crepes served with grilled cheese</i>	

POSTRES *DESSERTS*

Todos nuestros postres son hechos en casa
All our desserts are homemade

Tarta de almendras	\$ 40.00
Crepas de cajeta	\$ 40.00
Sorbete de coco con Kahlúa	\$ 40.00

CAFÉ *COFFEE*

Café Americano	\$ 18.00
<i>Coffee</i>	
Capuchino	\$ 24.00
<i>Capuccino</i>	
Express	\$ 20.00
<i>Espresso</i>	
Té	\$ 18.00
<i>Tea</i>	
Con Kahlúa o Xtabentún.....	+ 10.00

BEBIDAS *DRINKS*

Agua embotellada	\$ 20.00
<i>Bottled water</i>	
Coco-cola, coca-light	\$ 20.00
Jamaica, tamarindo, horchata.....	\$ 20.00
Jarra	\$ 80.00
<i>Pitcher</i>	
Lemonade.....	\$ 20.00
Lemonade with mineral water	\$ 25.00
Jarra	\$80.00 / 100.00
<i>Pitcher</i>	
Sangría	\$ 40.00
Jarra	\$160.00
<i>Pitcher</i>	

LICORES Y COCTELES

LIQUORS AND MIXED DRINKS

Herradura (tequila blanco).....	\$ 60.00
Tequila Antiguo Herradura	\$ 50.00

*Herradura Tequilas are 100% agave,
wellworth trying them!*

Mezcal.....	\$ 35.00
<i>Liquor made out of agave, similar to tequila</i>	

Margarita.....	\$ 50.00
<i>Authentic with fresh lemon! On the rocks or frozen</i>	
Tequila Sunrise	\$ 50.00
Piña Colada.....	\$ 50.00
Xtabentún.....	\$ 35.00
<i>This is the local anís liquor, delicious!</i>	
Kahlúa.....	\$ 35.00
<i>Mexican coffee liquor</i>	

CERVEZAS *BEER*

Corona, Montejo, León.....	\$ 25.00
Modelo Especial, Negra Especial	\$ 30.00
Chelada	+ 5.00
<i>(Beer with ice and lemon juice)</i>	
Michelada.....	+ 7.00
<i>(Beer with ice, lemon juice and species)</i>	

VINO *WINE*

Copa vino rojo	\$ 50.00
<i>Glass of red wine</i>	
Copa vino blanco	\$ 50.00
<i>Glass of white wine</i>	
Garrafa de 500 ml	\$140.00
<i>Pitcher</i>	

BOTELLAS *BOTTLES*

Vino rojo / Red wines

Xa, Domeq.....	\$ 195.00
<i>Cabernet Sauvignon, Mexico</i>	
L.A. Cetto	\$ 195.00
<i>Petite Syrah 2007, Mexico</i>	
Casillero del Diablo,	\$ 310.00
<i>Cabernet Sauvignon, Chile</i>	
La Palma	\$ 310.00
<i>Cabernet – Merlot 2007, Chile</i>	

Vino blanco / White wine

Monte Alto	\$ 180.00
<i>Vino espumoso, Portugal</i>	
Xa, Domeq.....	\$ 195.00
<i>Blanc de Blancs, México</i>	
La Palma	\$ 310.00
<i>Chardonnay 2007, Chile</i>	

Calle 61 No. 526-A (x 66 y 68) Centro Mérida, Yucatán

Lunes a viernes de 6 p.m. a 10 p.m.
Sábado de 12 p.m. a 10 p.m.
Domingo de 12 p.m. a 5 p.m