

ENTRADAS



BIENVENIDOS!

Bienvenidos al Restaurante Mayan Bistró, donde nuestro servicio es cordial, casual y amigable. Nuestra cocina es una mezcla internacional que refleja la experiencia y diversidad culinaria de nuestro Chef. Nuestros cocineros y todo el equipo Mayan Bistró se enorgullecen de utilizar los mejores ingredientes locales disponibles, todos los cuales son cocinados a la orden y hecha especialmente para ti!

Si tuviste un día de pesca afortunadamente, nuestra cocina te estará esperando para preparártelo a tu gusto; así como complacerte en caso de alguna dieta o restricción alérgica, hecha un vistazo a nuestro "Reto al Chef" para más información. Esperamos que usted sea un amante de la buena comida como nosotros y si hay algo que podamos hacer para volverla una experiencia inolvidable, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

BUEN PROVECHO!

FLAUTAS

TORTILLA RELLENA CON SALSA DE TOMATE, CREMA Y LECHUGA.
VEGETARIANAS **\$120**, POLLO **\$130**,
MARISCOS **\$140**

AGUACHILE-STYLE CEVICHE

MARISCOS MARINADOS CON JUGO DE LIMÓN, CEBOLLA MORADA, PEPINO Y CHILE SERRANO.
PESCADO **\$140**, CAMARÓN **\$170**,
MIXTO **\$160**

CEVICHE MAYAN BISTRÓ

SALTEADAS \$180
MARISCOS MIXTOS SALTEADOS A LA PERFECCIÓN EN UNA EMULSIÓN DE ACEITE DE AJO.

TOSTADAS DE CANGREJO \$150

SERVIDA CON MAYONESA, CEBOLLA MORADA, PEPINO, CHILE SERRANO, LECHUGA Y TOMATE.

CALABACITA CON QUESO \$120

CALABAZA ITALIANA A LA PLANCHA GRATINADA AL HORNO.

ENTRADAS

VIP ALL INCLUSIVE

Si no se puede decidir por qué comer y desea probar de todo, pregunte por nuestro plan VIP. Paquete todo incluido

SOPAS

DE TORTILLA \$95

Servida con aguacate, limón, queso y totopos.

CALDO DE POLLO \$110

Pollo desmenuzado, verduras y arroz.

CREMA DE CHAMPIÑONES \$110

Rico y suave!

CREMA DE APIO CON GORGONZOLA \$120

Queso Gorgonzola añade una nota picante.

SOPA DE VERDURAS \$110

Espinacas, zanahorias, apio, pimientos morrón, calabacín y arroz.

PLATOS FUERTES



PLATOS FUERTES

PIZZA

IL FORMAGGIO \$140

LA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE Y QUESO.

DONNA MARGHERITA \$130

TOMATE FRESCO Y ALBAHACA.

HAWAIANA \$140

PINA Y JAMÓN

MÍA ROSA \$140

CEBOLLA MORADA, PARMESANO, ROMERO Y TOCINO FRITO.

MEXICANA \$140

CHORIZO PICANTE Y PICO DE GALLO.

VEGETARIANA \$130

CEBOLLA CAMELIZADA, PIMIENTOS ROSTIZADOS Y CHAMPIÑONES A LA PARRILLA.

PEPPERONI \$140

CAPRICHOSA \$150

ALCACHOFAS, ACEITUNAS, JAMÓN Y CHAMPIÑONES.

CALZZONI

POPEYE \$140

QUESO MOZZARELLA, ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

EL BISTRÓ \$140

PPEPPERONI, TOMATE FRESCO Y ARUGULA.

ENSALADAS

LA MIXTA \$110

LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, ACEITUNAS, CEBOLLA Y PEPINO.

Con Pollo **\$140**

Con Camarones **\$160**

ENSALADA MAYA \$130

LECHUGA, TOMATE, QUESO DE CABRA, CHAMPIÑONES Y NUECES.

Con Pollo **\$160**

Con Camarones **\$180**

ENSALADA CESAR \$110

Con Pollo **\$140**

Con Camarones **\$160**

CARIBE ENSALADA \$110

JÍCAMA Y ZANAHORIAS FRESCAS RALLADAS, VESTIDA CON NARANJA DULCE Y JUGO DE TORONJA.

Con Pollo **\$140**

Con Camarones **\$160**

PASTAS

A SU ELECCIÓN ESPAGUETI, FUSILLI O PENNE

ARRABIATA \$160

SALSA DE TOMATE CON AJO Y CHILE CON VERDURAS.

Con Pollo **\$180**

Con Camarones **\$200**

BOLOGNESE \$180

SALSA DE TOMATE Y CARNE MOLIDA, LA TRADICIONAL ITALIANA.

QUATRO QUESO \$180

MOZZARELLA, PARMESANO, CHEDDAR Y QUESO AZUL.

PLATOS FUERTES



PLATOS FUERTES

PASTA

LASAGNA \$180

LA TRADICIONAL RECETA ITALIANA CON SALSA BOLOGNESE.

CHORIQUESO \$150

SALSA DE CHEDDAR CON CHORIZO FRITO Y CHILE.

EL ALFREDO \$160

SERVIDO CON SALSA HECHA EN CASA ALFREDO CREMOSA.

Con Pollo **\$180** Con Camarón **\$200**

CARBONARA \$170

TOCINO, HUEVO, PARMESANO Y PIMIENTA NEGRA FRESCA.

SEASCAPE \$210

CAMARONES, PESCADO Y CALLO DE HACHAS EN SALSA DE VINO BLANCO Y LIMÓN.

CREPES RELLENOS \$140

RELLENAS DE QUESO RICOTTA Y ESPINACAS, GRATINADAS CON SALSA BECHAMEL Y QUESO PARMESANO.

MARISCOS

PESCADO \$180 CAMARONES \$220 CALAMARES \$160 CALLO DE HACHA \$230

INCLUYE UNA GUARNICIÓN

A LA DIABLA

SALSA DE TOMATE CON AJO Y CHILE.

TIKIN-XIC

MARINADO CON SEMILLAS DE ACHIOTE Y VERDURAS.

CILANTRO

SALSA DE CILANTRO CREMOSA CON VINO BLANCO Y CILANTRO FRESCO PICADO.

A LA TALLA

EN EL SUR DE LA COSTA OESTE DE MÉXICO SE PREPARA ESTE PLATILLO EN SALSA DE CHILES, GUAJILLO, AJO, MAYONESA, LIMÓN Y VERDURAS.

EMPAPELADO

COCINADO EN PAPEL ALUMINIO CON VERDURAS Y VINO BLANCO.

CHIPOTLE

CHILE CHIPOTLE, JUGO DE NARANJA Y CEBOLLA MORADA.

MANGO

MANGO FRESCO PICADO CON CHILE Y JUGO DE LIMÓN.

A LA PLANCHA

MARINADO CON HIERBAS FRESCAS Y ACEITE DE OLIVO.

PLATOS FUERTES



PLATOS FUERTES

CARNE Y POLLO

INCLUYE UNA GUARNICIÓN

POLLO AL MOLE \$180

EL TRADICIONAL MOLE MEXICANO AL CHOCOLATE ALMENDRADO, UN POCO PICANTE.

CARNITAS TACOS \$170

LECHÓN DORADO SERVIDO CON TORTILLAS DE MAÍZ, CEBOLLA PICADA, CILANTRO Y LIMÓN.

POLLO PIBIL \$190

MARINADO EN ACHIOTE Y CÍTRICOS, ESTE PLATO ES UN FAVORITO TODO EL YUCATÁN.

PECHUGA DE POLLO CON COSTRA DE QUESO PARMESANO \$190

UNA CORTEZA PARMESANO Y PESTO MANTIENE ESTE JUGOSO POLLO POR DENTRO.

ARRACHERA \$220

MARINADA CON FINAS HIERBAS DE OLOR.

BISTRÓ BBQ COSTILLAS \$190

HECHO CON NUESTRA PROPIA SALSA BBQ HOUSE.

CHILE RELLENO

CHILE POBLANO RELLENO Y FRITO, SERVIDO CON SALSA DE TOMATE, CREMA, LECHUGA Y TOMATE.

RES **\$170**

CAMARONES **\$180**

BROCHETAS

VERDURAS MIXTAS Y SU ELECCIÓN:

POLLO **\$180**

RES **\$190**

CAMARONES **\$250**

MAR Y TIERRA **\$270**

BURRITOS

ARROZ, FRIJOLES REFritos, LECHUGA, QUESO Y SU ELECCIÓN:

VEGETALES **\$140**

POLLO **\$150**

RES **\$160**

CAMARONES **\$170**

GUARNICIONES - \$60

A ESCOGER: ESQUITE , PARMESANO ARROZ, PAPA AL HORNO, PLÁTANOS FRITOS, FRIJOLES NEGROS, ESPINACAS SALTEADAS, VERDURAS AL VAPOR, POBLANAS RAJAS, O PURÉ DE PAPAS CON ESPINACAS Y QUESO.

ESPÁRRAGOS - \$80

RETA AL CHEFS - \$PRECIO SEGÚN PLATILLO

SI ESTAS DE ANTOJO, NO TE DECIDES QUE COMER O SIMPLEMENTE NO ENCONTRASTE LO QUE BUSCABAS, NO TE PREOCUPES, HABLA CON NUESTROS CHEFS Y SEGURO ELLOS LOGRARAN CONSENTIRTE, 100% COMPROBADO.

POSTRES



POSTRES

**TE QUEDO UN HUEQUITO...? CONSIÉNTETE, ESTAS DE VACACIONES
VACACIONES SIN POSTRE, NO SON VERDADERAS VACACIONES...**

DIGESTIVOS

EXPRESÓ \$35

CAFÉ AMERICANO \$30
EL CLÁSICO

CAFÉ CON LECHE \$35

DESPUÉS DE 8 \$95
Vodka, Bailey's and Crema de Menta

CARAJILLO \$85
LICOR 43 Y CAFÉ EXPRESÓ.

B-52 \$85
KAHLUA, BAILEY'S Y LICOR DE NARANJA.

CREAMSICLE \$85
JUGO DE NARANJA, CARNATION Y LICOR 43.

TIRAMISÚ \$95

TRADICIONAL ITALIANO PREPARADO CON QUESO MASCARPONE, CREMA BATIDA, DEDOS DE REYNA, CAFÉ Y LICOR DE CAFÉ. EL MEJOR EN PLAYA!

CREPA DE NUTELLA \$85

NUTELLA, SALSA DE CHOCOLATE Y CREMA BATIDA.

BANANA MEXICANA \$85

"BANANA FLAMBEÉ" PREPARADA CON PLÁTANO, RON, AZÚCAR MASCABADO, MANTEQUILLA Y LICOR DE PLÁTANO, SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA Y CREMA BATIDA.

PAY DE QUESO \$95

CREMOSA Y DELICIOSA!

HELADO \$75

PREGUNTE POR NUESTROS SABORES GOURMET.

SORBETES \$75

PREGUNTE POR NUESTROS SABORES GOURMET.

50/50 BAR \$95

BROWNIE NEGRO Y BLANCO SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA.

BEBIDAS



BEBIDAS

COCTELES \$120

TEQUILA PASIÓN

TEQUILA, LICOR DE SANDIA, JUGO DE TORONJA, LIMA Y JARABE.

MARGARITAS

LIMÓN, COCO, MANGO, PLÁTANO O FRESA.

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, JUGO DE NARANJA Y GRANADINA.

MOJITO

RON, JUGO DE LIMÓN Y MENTA FRESCA.

CAIPIRIÑA

RON, LIMA FRESCA, JUGO DE LIMÓN Y AGUA MINERAL.

LONG ISLAND ICED TEA

VODKA, RON, GIN, TRIPLE-SEC, JUGO DE LIMÓN Y COCA COLA.

SANGRÍA

A SU ELECCIÓN TINTO O BLANCO.

BAHAMA MAMA

RON, MALIBU, LICOR DE PLÁTANO, JUGO DE PIÑA Y DE NARANJA.

SEA BREEZE

VODKA, JUGO DE ARÁNDANO Y LIMA.

SEX ON THE BEACH

VODKA CON JUGOS DE DURAZNO, NARANJA Y ARÁNDANO.

BLOODY MARY

VODKA, JUGO DE TOMATE Y SALSA TABASCO.

WHITE RUSSIAN

VODKA, KAHLUA, Y CREMA CARNATION.

BLACK RUSSIAN

VODKA Y KAHLUA.

ZAMBA

VODKA, JUGO DE PIÑA Y LICOR DE MELÓN

TODAS NUESTRAS BEBIDAS Y EL HIELO SON HECHOS CON AGUA PURIFICADA

MARTINIS \$130

AVENTURA MEXICANA

NUESTRA FIRMA, EL MARTINI DE LA CASA.

COSMOPOLITAN

VODKA, LIMA, LICOR DE NARANJA Y JUGO DE ARÁNDANO.

BLUE HAWAIIAN

VODKA, CURAZAO, MARTINI SECO Y JUGO DE PIÑA.

PINK MARTINI

VODKA, CAMPARI Y JUGO DE UVA.

CHOCOLATE MARTINI

VODKA, LICOR DE CACAO, JARABE DE CHOCOLATE Y CREMA CARNATION.

CERVEZAS DE BARRIL \$50

MODELO ESPECIAL O NEGRA MODELO.

JUGOS Y REFRESCOS \$40

NARANJA, MANZANA, PIÑA Y ARÁNDANO.

BOTELLAS DE AGUA (NATURAL O MINERAL).

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, Y FRESCA.

PERRIER \$50 SAN PELLEGRINO \$60

BEBIDAS



BEBIDAS

RON

APPLETON SPECIAL	\$100
HAVANA CLUB 7 YR	\$110
BACARDI BLANCO	\$90
CAPITAN MORGAN	\$90

GIN

BEEFEATER	\$100
TANQUERAY	\$110

VODKA

SMIRNOFF	\$90
ABSOLUT AZUL	\$110
ABSOLUT MANDARIN	\$110
ABSOLUT CITRON	\$110
ABSOLUT APEACH	\$110

TEQUILA / MEZCAL

1800 REPOSADO	\$110
DON JULIO BLANCO	\$110
GRAN CENTENARIO- PLATA	\$110
CORRALEJO REPOSADO	\$110
100 YR AZUL REPOSADO	\$100
HERRADURA BLANCO	\$120
ZIGNUM PLATINUM	\$120

WHISKY

J.WALKER RED LABEL	\$110
J&B	\$110
JACK DANIELS	\$110
CROWNE ROYAL	\$120

LICORES

MALIBU	\$100
JEGERMAISTER	\$110
KALUHA	\$90
LICOR 43	\$95
BAILEYS	\$100
CAMPARI	\$100
WHITE SAMBUCA	\$90

BRANDY & COGNAC

TORRES X	\$110
MARTELL VS	\$150

VINO DE LA CASA COPA \$90 BOTELLA \$280

Contamos con una gran variedad de vinos por botella, así que por favor pregunte por nuestra selección actual.