

Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

DESAYUNOS (8:00 AM A 2:00 PM)



FRUTA DE TEMPORADA

\$180

HOT CAKES

\$180

WAFFLES DE COCO

\$190

PAN FRANCES

\$190

DEL RANCHO

HUEVOS AL GUSTO

\$200

OMELETTE AL GUSTO

\$250

HUEVOS MOTULEÑOS

\$280

INCLUYEN PORCION DE CHILAQUILES,
FRIJOLITOS REFRITOS, PAN O TORTILLAS

ENCHILADAS SUIZAS (ROJAS O VERDES) \$150

(HAZLAS POR \$85 DE CAMARON)

CHILAQUILES (ROJOS O VERDES) \$140

(AGREGA POR \$75 POLLO, LONGANIZA, TOCINO,
ARRACHERA)

MUELLETES \$165

(POLLO, LONGANIZA, TOCINO, ARRACHERA +60 O
NATURALES) ACOMPAÑADO CON GUACAMOLE Y
PICO DE GALLO

BURRITO DE DESAYUNO \$170

TORTILLA BURRERA, HUEVO REVUELTO,,
QUESO GOUDA, FRIJOL, LONGANIZA,
AGUACATE.

PANES Y ENTRE PANES

BREAKFAST BURGER \$200

PAN DE LA CASA, 180 GR CARNE DE RES,
TOCINO, QUESO AMERICANO, SUNNY-SIDE
EGG Y PAPAS FRITAS

PANINI ITALIANO \$180

PAN DE LA CASA, PEPPERONI, QUESO,
SALSA POMODORO, CHAMPIÑONES.

PANINI VEGGIE \$180

PAN DE LA CASA, PIMIENTO, CALABACITA
ITALIANA, QUESO, CHAMPIÑONES Y
GUACAMOLE.

ESPECIALIDADES

MOLCAJETE EL MUELLE \$230

BASE DE FRIJOLITOS REFRITOS EN SALSA ROJA,
DOS HUEVITOS HORNEADOS, CORONADOS CON
AGUACATE, NOPALES, QUESO PANELA.

MOLCAJETE MAHAHUAL \$260

SALSA ROJA, 2 HUEVOS HORNEADOS,
BASE DE CHAMPIÑONES, CALABACITA
ITALIANA, GRATINADOS.

OMELETTE EL MUELLE \$250

TORTILLA DE HUEVO, JAMON,
CHAMPIÑONES, QUESO, PIMIENTOS EN
ESPEJO DE SALSA ROJA, ACOMPAÑADO DE
PAPAS SALTEADAS



Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

CRUISE SNACKS

SNACKS

CHIPS & SALSA

\$12

TORTILLA CHIPS AND SALSA

GUACAMOLE

\$13

CRISPY TUNA GUAC

\$25

FRENCH FRIES

\$15

WINGS

\$21

BONELESS

\$21

NACHOS

W/ CHICKEN

\$15

W/BEEF

\$25

W/ SHRIMP

\$30

BURGERS

CHEESE BURGER \$25

180 GR BEEF, ALL AMERICAN CHEESE,
BACON, PICKELS.

SURF & TURF \$30

180 GR BEEF, SHRIMPS, LETTUCE, TOMATO,
ONION, CHEESE.

DOUBLE TROUBLE \$35

360 GR BEEF, ALL AMERICAN CHEESE,
BACON, SECRET SAUCE.

BURRITOS

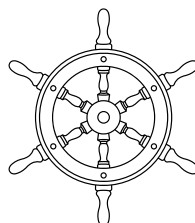
FLOUR TORTILLA, RICE, BEANS, GUACAMOLE,
CHEESE, LETTUCE

W/ CHICKEN FAJITA \$23

W/BEEF \$25

W/ SHRIMP \$30

W/PASTOR \$32



QUESADILLAS

W/ CHICKEN \$15

W/BEEF \$20

W/ SHRIMP \$22

LOS TACOS (4 PZ)

W/ CHICKEN FAJITA \$15

W/BEEF \$20

W/ SHRIMP \$25

W/PASTOR \$15

CEVICHE

SHRIMP \$20

FISH \$20

OCTOPUS \$22

MIXED \$35



Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

@ELMUELLE-DE-MAHAHUAL

Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

ALMUERZO (2:00 PM A 6:00 PM)



GUACAMOLE EL MUELLE \$190

CREMOSO DE AGUACATE, LONGANIZA, QUESO PANELA ASADO, CHICHARRON DE CERDO Y TOTOPOS.

C/CHICHARRON DE RIBEYE \$450

C/CAMARÓN \$450

NACHOS

\$200

SALSA DE FRIJOL, QUESO GOUDA, CREMA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO, PROTEINA DE SU ELECCION.

C/ POLLO

\$240

C/ ARRACHERA

\$290

BURGERS

CLASICA

\$199

180 GR CARNE DE RES, GOUDA, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE, SALSA DE LA CASA.

MAR Y TIERRA

\$250

180 GR CARNE, GOUDA, CAMARONES, AGUACATE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA.

MAHAHUAL

\$290

180 GR CARNE RES, GOUDA, TOCINO, PIÑA, CAMARON, SALSA DE TAMARINDO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA.

TEX-MEX

\$330

180 GR CARNE, CHORRIQUESO, GUACAMOLE, CHICHARRON, JALAPEÑOS, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA.

TEXAS BBY

\$280

180 GR CARNE, QUESO AMERICANO, TOCINO, SALSA BBQ, AROS DE CEBOLLA, AGUACATE.

DOUBLE TROUBLE

\$450

360 GR CARNE, CHAMPIQUESO, GUACAMOLE.

LOS TACOS (1 PZ)

EL JERRY \$65

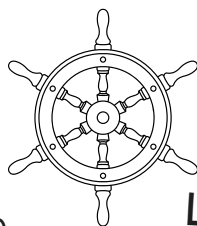
TORTILLA DE MAÍZ, ARRACHERA, QUESO, GUACAMOLE, CREMA DE AJO, CHICHARRÓN.

BAJA CALIFAS \$70

TORTILLA DE MAÍZ, CAMARÓN O PESCADO CAPEADO, COLESLAW, SALSA TAMARINDO, MAYO CHIPOTLE

MI GOBER \$75

CAMARÓN, PIMIENTOS, CEBOLLA ASADA, TOMATE, FRIJOLITOS Y CHICHARRÓN.



LAS TOSTADAS (1 PZ)

LA BÁSICA \$150

ATÚN EN LAMINAS, MANGO, AGUACATE, CILANTRO FRITO, MAYONESA CHIPOTLE Y CHICHARRÓN.

MAR Y MONTAÑA \$180

BASE CREMOSO AGUACATE, CAMARÓN EN AGUACHILE NEGRO, MAYONESA CHIPOTLE, PEPINO, CILANTRO, TOMATE VERDE.



Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

@ELMUELLE-DE-MAHAHUAL

Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

ALMUERZO (2:00 PM A 6:00 PM)



GUACAMOLE EL MUELLE \$190

CREMOSO DE AGUACATE, LONGANIZA, QUESO PANELA ASADO, CHICHARRON DE CERDO Y TOTOPOS.

C/CHICHARRON DE RIBEYE \$450

C/CAMARÓN \$450

COCTEL DE CAMARÓN \$250

CEVICHE AQUA STAR \$400

CAMARÓN, CEBOLLA MORADA ASADA, SALSAS NEGRAS.

CEVICHE CHETUMALEÑO \$350

CAMARÓN, CEBOLLA BLANCA, CILANTRO, TOMATE, LIMÓN.

PRINCIPALES

PESCA DEL DÍA C/ CAMARONES \$650

PARGO FRITO AL MOJO DE AJO, CAMARONES AL AJILLO, ARROZ, ENSALADA, FRIJOLITOS, ARROZ Y PLATANO FRITO.

MOLCAJETE MAR Y TIERRA \$550

CHICHARRÓN DE ARRACHERA, BASE DE SALSA, PECHUGA A LA PLANCHA, BROCHETA DE CAMARÓN PESCADO CAPEADO.

CAMARONES AL COCO \$360

PECHUGA PARMESANA \$360

PECHUGA EMPANIZADA RELLENA DE CHAMPIÑONES, QUESO, EN ESPEJO DE SALSA POMODORO CON PASTA AL BURRO Y VEGGIES

STEAK DE ATÚN \$330

ATÚN CUBIERTO EN AJOJOLI, SERVIDO CON CAMARONES AL AJILLO, ENSALADA FRESCA, ARROZ Y PLATANO FRITO.

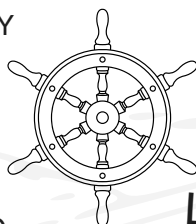
PULPO AL PASTOR \$450

PULPO MARINADO ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA Y PIÑA AL GRILL.

LANGOSTA AL XTABENTÚN \$650

COLA DE LANGOSTA BAÑADA EN SALSA BLANCA AL XTABENTÚN, PURÉ DE PAPA, Y VEGGIES.

LOS TACOS (1 PZ)



EL JERRY \$65

TORTILLA DE MAÍZ, ARRACHERA, QUESO, GUACAMOLE, CREMA DE AJO, CHICHARRÓN.

BAJA CALIFAS \$70

TORTILLA DE MAÍZ, CAMARÓN O PESCADO CAPEADO, COLESLAW, SALSA TAMARINDO, MAYO CHIPOTLE

MI GOBER \$75

CAMARÓN, PIMIENTOS, CEBOLLA ASADA, TOMATE, FRIJOLITOS Y CHICHARRÓN.

LAS TOSTADAS (1 PZ)

LA BÁSICA \$150

ATÚN EN LAMINAS, MANGO, AGUACATE, CILANTRO FRITO, MAYONESA CHIPOTLE Y CHICHARRÓN.

MAR Y MONTAÑA \$180

BASE CREMOSO AGUACATE, CAMARÓN EN AGUACHILE NEGRO, MAYONESA CHIPOTLE, PEPINO, CILANTRO, TOMATE VERDE.



Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

@ELMUELLE-DE-MAHAHUAL

Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

CENAS (6:00 PM A 11:00 PM)



ENTRANTES

PAPAS TRUFADAS \$195

PAPA NATURAL EN ¼ CORONADA CON SALSA BECHAMEL TRUFADA Y QUESO PARMESANO, TOCINO.

ENSALADA EL MUELLE \$450

TOMATE, QUESO MOZARELLA, ALBAHACA, REDUCCION BALSAMICA, CACAHUATE, ACEITUNAS NEGRAS, BASE DE PURÉ DE PAPA.

MAR Y TIERRA

SURF & TURF 400 GR \$880

RIBEYE Y CAMARONES, ACOMPAÑADO DE PAPAS TRUFADAS Y VEGETALES SALTEADOS AL VINO.

NEW YORK 450 GR \$680

ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y VEGETALES AL GRILL

PICAÑA C/ CHIMICHURRI \$680

ACOMPAÑADO DE PAPAS TRUFADAS Y VEGETALES SALTEADOS AL VINO.

PIZZAS

AQUA STAR \$290

CAMARÓN, QUESO CABRA, JAMÓN SERRANO, CALABAZA ITALIANA.

SERRANA \$290

TOMATE CHERRY, JAMÓN SERRANO Y PESTO

PEPITO \$300

ARRACHERA, MANCHEGO, CHILE SERRANO Y AGUACATE

PASTOR \$320

CARNE AL PASTOR, PIÑA, CEBOLLA Y CILANTRO

PEPPERONI \$250

MAHAWAI \$250

PEPPERONI, ADEREZO PEPPERONI, QUESO, SALSA POMODORO.

GUACAMOLE EL MUELLE \$250

CREMOSO DE AGUACATE, LONGANIZA, QUESO PANELA ASADO, CHICHARRON DE CERDO Y TOTOPOS.

TARTAR DE ATÚN \$250

BASE DE GUACAMOLE, ATÚN EN CUBITOS, MANGO, ACEITUNAS NEGRAS, SALSAS NEGRAS, YEMA DE HUEVO Y PAN PITA.

PASTAS

BOLOÑESA \$220

SALSA RAGÚ 12 HRS DE COCCION LENTA, SERVIDA CON FETUCCINI

AQUA STAR \$260

FETUCCINI EN SALSA BLANCA AL VINO, MIXEADA CON CAMARONES.

FETUCCINI ALFREDO \$260

C/ CAMARONES
C/ POLLO Y TOCINO

*SERVIDAS CON FOCACCIA DE LA CASA

POSTRES

CREPAS DE CAJETA \$160



Muelle de Mahahual

Restaurant Beachfront

@ELMUELLE-DE-MAHAHUAL