

LIGEROS

Fruta de temporada \$ 90 MXN

Variedad de fruta de la estación con plátano caramelizado y granola.

Bowl de yogurt natural \$ 75 MXN

Yogurt natural sin azúcar acompañado de fruta fresca del día, granola, polen de abeja, hierbabuena y miel de abeja.



DULCES

Hot-Cakes \$ 100 MXN

Tres pan-cakes acompañados de plátano caramelizado y miel de maple o crema de cacao.

Pan francés \$ 120 MXN

Brioche tostado preparado con leche, mantequilla, canela, azúcar y huevo, acompañado de mermelada casera de frutos rojos, plátano caramelizado y granola.

CLÁSICOS

Huevos al gusto \$ 135 MXN

Dos huevos revueltos o fritos:

- (1) Naturales
- (2) Con Tocino
- (3) Con Longaniza de Valladolid
- (4) A la mexicana (Tomate, cebolla y chile verde)

Acompañados de frijoles refritos bayos con queso sopero y chilaquiles rojos con crema y cebolla.

Omelette de jamón con queso \$ 120 MXN

Dos huevos, jamón de pavo con queso manchego, acompañado de frijoles refritos bayos con queso sopero y chilaquiles rojos con crema y cebolla.

Omelette de verduras salteadas \$ 120 MXN

Dos huevos con calabaza italiana, tomate y chaya salteadas, acompañado de frijoles refritos bayos con queso sopero y chilaquiles rojos con crema y cebolla.

MEXICANOS

Huevos rancheros \$ 135 MXN

Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz, bañados en salsa roja de jitomate con frijoles refritos bayos, crema, queso sopero y cebolla.

Chilaquiles \$ 140 MXN

Totopos de maíz con salsa roja o verde con dos huevos fritos o revueltos, queso sopero, crema y cebolla, acompañado de frijoles refritos bayos.

Enfrijoladas \$ 140 MXN

Tres tortillas de maíz rellenas de huevo revuelto, bañadas en salsa de frijol con longaniza de Valladolid, queso sopero, crema y cebolla.

ESPECIALES

Tostada aguacate \$ 140 MXN

Pan de masa madre, aguacate, dos huevos fritos, aceite de oliva, pimienta negra, acompañado de chilaquiles rojos.

Sandwich de desayuno \$ 140 MXN

Pan de caja casero con jamón de pavo, queso manchego, tomate rojo, cebolla y lechuga, acompañado de papas a la francesa y ensalada con aderezo de mostaza-miel.

BEBIDAS

Jugo verde \$ 50 MXN

Jugo especial de fruta \$ 50 MXN

Agua de piña \$ 50 MXN

Agua de jamaica \$ 50 MXN

Café espresso \$ 35 MXN

Café americano \$ 40 MXN

Café latte \$ 55 MXN
leche almendra/coco +10

WIFI: Cucu Playa
PW: cucuplaya24

LIGHTS

Seasonal fruit \$ 90 MXN

Variety of seasonal fruit with caramelized banana and granola.

Natural yogurt bowl \$ 75 MXN

Natural yogurt (sugar free) accompanied by fresh fruit of the day, granola, bee pollen, mint and bee honey.



SWEETS

Pan-cakes \$ 100 MXN

Three pan-cakes accompanied by caramelized banana and maple honey or chocolate cream.

French toast \$ 120 MXN

Toasted brioche prepared with milk, butter, cinnamon, sugar and egg, accompanied by homemade red fruit jam, caramelized banana and granola.

CLASSICS

Eggs any style \$ 135 MXN

Two scrambled or fried eggs:

- (1) Natural
- (2) With Bacon
- (3) With Valladolid Sausage
- (4) Mexican style (Tomato, onion and green chile)

Accompanied by refried bayos beans with sopero cheese and red chilaquiles with cream and onion.

Ham & cheese omelette \$ 120 MXN

Two eggs, turkey ham with Manchego cheese, accompanied by refried bayos beans with sopero cheese and red chilaquiles with cream and onion.

Sautéed vegetables omelette \$ 120 MXN

Two eggs with sautéed zucchini, tomato and chaya, accompanied by refried bayos beans with sopero cheese and red chilaquiles with cream and onion.

MEXICANS

Rancheros eggs \$ 135 MXN

Two fried eggs on corn tortilla, bathed in red tomato sauce with refried bayos beans, cream, sopero cheese and onion.

Chilaquiles \$ 140 MXN

Corn tortilla chips with red or green sauce with two fried or scrambled eggs, sopero cheese, cream and onion, accompanied by refried bayos beans.

Enfrijoladas \$ 140 MXN

Three corn tortillas filled with scrambled egg, bathed in bean sauce with Valladolid sausage, sopero cheese, cream and onion.

SPECIALS

Avocado toast \$ 140 MXN

Sourdough bread, avocado, two fried eggs, olive oil, black pepper, accompanied by red chilaquiles.

Breakfast sandwich \$ 140 MXN

Homemade bread with turkey ham, Manchego cheese, red tomato, onion and lettuce, accompanied by French fries and salad with mustard-honey dressing.

DRINKS

Green juice \$ 50 MXN

Special fruit juice \$ 50 MXN

Pineapple water \$ 50 MXN

Jamaica water \$ 50 MXN

Espresso coffee \$ 35 MXN

American coffee \$ 40 MXN

Latte coffee \$ 55 MXN
Almond/coconut milk +10

WIFI: Cucu Playa
PW: cucuplaya24

ENTRADAS

Guacamole \$ 150 MXN

Macerado y mezclado con pico de gallo y chile jalapeño.

Aguachile rojo de camarón \$ 280 MXN

Jugo de tomate con almeja, pepino, cebolla morada, cilantro y chile chiltepín.

Ceviche mixto \$ 300 MXN

Mezcla de camarón, pulpo y pescado con pico de gallo.

Tostada de atún \$ 100 MXN

Fresco y curtido de limón con mayonesa de chipotle y poro frito.

Chips Cucu \$ 330 MXN

Pulpo en adobo sobre chips de papa casera, servido con guacamole.

Pescadillas \$ 150 MXN

Tortilla doblada rellena de minilla de pescado, servido con pico de gallo y guacamole. (3 piezas)

Caldo de camarón \$ 200 MXN

Camarón, jitomate, cebolla, ajo, cilantro y especias.

Papas fritas \$ 100 MXN

Papas doradas y crujientes, con un puntito de sal.

ANTOJITOS

Empanadas de camarón \$ 160 MXN

Empanada de maíz, rellena con camarón, epazote, cebolla, queso Cotija y chile chipotle. (3 piezas)

Empanadas vegetarianas \$ 110 MXN

Empanada de maíz, rellena con guisado de flor de Jamaica y champiñones. (3 piezas)

Sope de res \$ 220 MXN

Con puré de papa, salsa verde y cebolla morada. (3 piezas)

CLÁSICOS

Hamburguesa de res \$ 300 MXN

Pan brioche, carne molida de Sirloin, tocino, queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, acompañado de papas a la francesa.

Filete de pescado empanizado \$ 230 MXN

Acompañado de puré de papa y ensalada mixta con vinagreta de limón.



TACOS

Tacos de camarón negro \$ 210 MXN

Al mojo de ajo, servido sobre frijoles refritos, cebolla, habanero y cilantro. (3 piezas)

Tacos placeros \$ 220 MXN

Sirloin acompañado de frijol refrito, fritura de papa, nopales en vinagre y cebolla cambray. (3 piezas)

Espaguetti al gusto \$ 170 MXN

Pomodoro / Mantequilla / Alfredo

Milanesa de pollo \$ 180 MXN

Acompañado de puré de papa y ensalada mixta con vinagreta de limón.

POSTRES

Crepas con cajeta \$ 120 MXN

Casero, servida con helado del día y plátano.

Nieve artesanal de Yucatán \$ 100 MXN

Tradicional nieve con base de leche y frutas de la región.

Paletas de frutas \$ 40 MXN

De hielo de frutas de temporada.

STARTERS

Guacamole \$ 150 MXN

Macerated and mixed with pico de gallo and jalapeño.

Red shrimp aguachile \$ 280 MXN

Tomato juice with clam, cucumber, red onion, cilantro and chiltepin chili.

Mixed ceviche \$ 300 MXN

Mixture of shrimp, octopus and fish with pico de gallo.

Fresh tuna toast \$ 100 MXN

Fresh and tanned lemon with chipotle mayonnaise and fried leeks.

Chips Cucu \$ 330 MXN

Marinated octopus on homemade potato chips, served with guacamole.

Pescadillas \$ 150 MXN

Folded tortilla stuffed with minilla fish, served with pico de gallo and guacamole. (3 pieces)

Shrimp soup \$ 200 MXN

Shrimp, tomato, onion, garlic, cilantro, and spices.

French fries \$ 100 MXN

Golden, crispy potatoes with a touch of salt.

ANTOJITOS

Shrimp empanadas \$ 160 MXN

Corn empanada, filled with shrimp, epazote, onion, Cotija cheese and chipotle. (3 pieces)

Vegetarian empanadas \$ 110 MXN

Corn empanada, filled with stewed Jamaican flower and mushrooms. (3 pieces)

Beef sopes \$ 220 MXN

Corn sopes, with mashed potatoes, green sauce and red onion. (3 pieces)

CLASSICS

Hamburger \$ 300 MXN

Brioche bread, Sirloin meat, bacon, Manchego cheese, lettuce, tomato, onion, accompanied by French fries.

Breaded fish fillet \$ 230 MXN

Accompanied by mashed potatoes and mixed salad with lemon vinaigrette.



TACOS

Black shrimp tacos \$ 210 MXN

Handmade corn tortilla, garlic mojo, served over refried beans, onion, habanero and cilantro. (3 pieces)

Placeros tacos \$ 220 MXN

Handmade corn tortilla, Sirloin accompanied by refried beans, fried potatoes, pickled nopales and spring onion. (3 pieces)

Spaghetti any style \$ 170 MXN

Pomodoro / Butter / Alfredo

Breaded chicken cutlet \$ 230 MXN

Accompanied by mashed potatoes and mixed salad with lemon vinaigrette.

DESSERTS

Crepes with cajeta \$ 120 MXN

Homemade, served with ice cream of the day and banana.

Artisanal Ice Cream from Yucatán \$ 120 MXN

Traditional ice cream made with a milk base and regional fruits.

Fruit popsicles \$ 40 MXN

Seasonal fruit iced popsicles.