

JUGOS NATURALES (16 oz)

| | |
|---|--------|
| JUGO DE NARANJA, TORONJA, PIÑA, MELÓN SANDÍA Ó PAPAYA | \$ 60 |
| JUGO VERDE Licuado de jugo de naranja, limón, nopal, apio, pepino, espinaca, piña y perejil. | \$ 65 |
| JUGO MIXTO Mezcla de jugo de naranja, toronja. | \$ 65 |
| LICUADOS DE FRUTA (16 oz) Con agua | \$ 55 |
| Con leche | \$ 65 |
| CHOCOLATE FRIO (16 oz) | \$ 65 |
| CHOCOLATE CALIENTE (16 oz) | \$ 65 |
| MALTEADA (16 oz) Fresa, vainilla o chocolate | \$ 65 |
| VASO DE LECHE (8 oz) | \$ 40 |
| CAFÉ AMERICANO | \$ 50 |
| CAFÉ EXPRESO | \$ 60 |
| CAFÉ CAPUCCINO | \$ 60 |
| POCITO DE LECHE | \$ 10 |
| TE | \$ 40 |
| REFRESCOS ENLATADOS | \$ 40 |
| AGUAS FRESCAS (16 oz) Jamaica, horchata o tamarindo | \$ 40 |
| LIMA, PIÑA, MELÓN, SANDÍA | \$ 40 |
| NARANJADA O LIMONADA Con agua natural (16OZ) | \$ 40 |
| Con agua mineral | \$ 50 |
| JARRA DE 1LT AGUA NATURAL | \$ 105 |
| JARRA DE 1LT DE AGUA MINERAL | \$ 125 |

POSTRES

| | |
|---------------------------------------|-------|
| HELADO Fresa, vainilla o chocolate | \$ 60 |
| FLAN DE LA CASA | \$ 65 |
| PASTEL DE LA CASA | \$ 80 |

R E S T A U R A N T

SNACKS

| | |
|--|--------|
| NACHOS GOBERNADOR Tostadas con frijoles refritos, pollo a la plancha, salsa mexicana y guacamole. | \$ 150 |
| GUACAMOLE Aguacate con cebolla, tomate y cilantro y espolvoreada con queso sopero. | \$ 105 |
| PAPAS A LA FRANCESA Crujientes papas a la francesa acompañadas de aderezo. | \$ 95 |
| FRIJOLES REFritos Frijoles negros refritos servidos con queso sopero y totopos. | \$ 75 |
| SINCRONIZADAS DE JAMON, QUESO Y POLLO Tortilla de harina rellenas de jamón, queso y pollo deshebrado, sobre una cama de lechuga y acompañada de guacamole. | \$ 150 |



PLATO BOTANERO

Platón que consta de alitas empanizadas, cajun o barbicue (4 pzas), tiras de pollo empanizadas (4 pzas), dedos de queso (4pzas) papas gajo, aros de cebolla, tiras de apio y zanahoria.

\$ 280

ALITAS (8 pzas.)
(Empanizadas, Cajún o Barbecue)

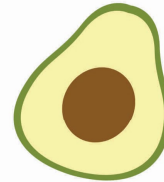
\$ 110

TIRA DE POLLO (8 pzas.)
(Empanizadas)

\$ 99

PAPAS GAJO
Espolvoreadas con Paprika.

\$ 99



| | |
|---|-------|
| GRINGA DE ASADO Ó POLLO Tortilla de harina rellena con carne asada ó pollo, gratinada con queso, con salsa roja y verde. (3 Pzas.) | \$ 99 |
| MESTIZA DE ASADO Ó POLLO Tortilla de maíz rellena con carne asada ó pollo, gratinada con queso. Con salsas. (3 Pzas.) | \$ 99 |
| SOPE DE POLLO Ó CERDO Pellizcada de masa con deliciosa carne asada a la yucateca o de pollo. (3 Pzas.) | \$ 99 |
| EMPANADAS Delgada masa de maíz, doblada en forma de media luna, rellena de carne molida de cerdo o pollo, frita en el comal. (3 Pzas) | \$ 99 |

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

| | |
|--|--------|
| CLUB SANDWICH Crujientes rebanadas de pan blanco, jamón, queso, huevo, pollo, lechuga y tomate, acompañada de papas a la francesa. | \$ 160 |
| HAMBURGUESA DE RES Carne de res a la plancha gratinado con queso manchego, lechuga, tomate y pepinillo acompañada de papa a la francesa. | \$ 145 |
| CONTOCINO | \$ 160 |
| TORTA CUBANA Pierna de cerdo, jamón y queso, frijol y guacamole | \$ 160 |

Precios en pesos mexicanos, con el 16% de IVA incluido.

MENU

El Comendador
by Del Gobernador



FRUTAS

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN

Papaya, piña, melón, sandía o mixto.

\$ 77

CON QUESO COTTAGE

\$ 85

CON YOGURT NATURAL O FRESA

\$ 85

CON YOGURT Y GRANOLA

\$ 95

HUEVOS AL GUSTO

(Los Huevos incluyen pan tostado)

FRITOS O REVUELTOS NATURALES

Acompañados de frijoles refritos y papa gajo horneada.

\$ 110

Ingredientes a escoger: jamón, salchicha, tocino, chorizo, longaniza, queso o champiñones.

Con 1 ingrediente

Con 2 ingredientes

OMELETTE NATURAL

3 Huevos acompañados de frijoles refritos y papa gajo horneada.

\$ 120

Ingredientes a escoger: jamón, salchicha, tocino, chorizo, longaniza, queso o champiñones, chaya, espinaca, tomate y cebolla.

Con 1 ingrediente

Con 2 ingredientes

HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos fritos sobre tostada y frijol refrito, bañados con salsa de tomate y acompañada con queso sopero, jamón en cubos, chicharo y plátano frito.

\$ 150

HUEVOS DIVORCIADOS

Huevos fritos bañados con salsa verde y roja, divididos por frijol refrito acompañado con queso panela a la plancha.

\$ 145

HUEVOS TOLUQUEÑOS

Huevos fritos sobre jamón a la plancha, bañados con salsa guajillo y servidos con chorizo, queso gratinado y cubos de aguacate.

\$ 145

HUEVOS RANCHEROS

Huevos fritos sobre tortilla bañados con salsa ranchera acompañados con frijoles y queso panela asado.

\$ 140

HOT CAKES

Naturales (3pz) acompañadas de miel y mantequilla.

\$ 110

Con 1 ingrediente: Con jamón, tocino o salchicha.

MOLLETES

Pan francés (3pz) con frijoles refritos, jamón y queso oaxaca gratinado, acompañado con salsa mexicana

\$ 95

WAFFLES CON FRUTAS (2 PIEZAS)

Acompañados con mantequilla y mermelada.

\$ 125

TOSTADA FRANCESA (4 PIEZAS)

PAN DULCE DE LA CASA (3 PIEZAS)

\$ 110

PAN TOSTADO (3 PIEZAS)

Acompañados con mantequilla y mermelada.

\$ 60

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga orejona salseada con aderezo César, acompañada con crotones, queso parmesano y pollo a la plancha (200gr).

\$ 145

ENSALADA MIXTA

Lechuga romana, espinaca, pepino, tomate y cebolla, salseadas con aderezo mil islas.

\$ 135

PASTAS

ESPAGUETI A LA BOLOGNESE

Salsa italiana, combinada con carne molida.

\$ 165

PENNE L'ARRABBIATA

Salsa de italiana, con un toque picante y finas hierbas.

\$ 125

FETTUCINE ALFREDO

Salsa cremosa, hecha de mantequilla y queso parmesano.

\$ 125

FETTUCINE A LA CARBONARA

Con una deliciosa crema de huevo batido y abundante queso con tozos de tocino y pimienta.

\$ 130

\$ 140

CON POLLO A LA PLANCHA O CRISPY (120GR)

\$ 50

CARNES

ALAMBRE DE POLLO, CERDO O MIXTO

Deliciosa carne de pollo o cerdo salteada con pimiento, cebolla y tomate, Orden. (200gr)

\$ 170

PARRILLADA SAN ANTONIO

Tiras de pollo, res y cerdo salteadas con tocino, chorizo, jamón, pimiento y cebolla. Gratinado con queso y acompañadas con arroz y frijol refrito. (200gr)

\$ 235

PUNTAS DE RES A LA MEXICANA

Carne de res salteada con cebolla, tomate y pimiento con un toque de salsa de tomate acompañada de frijoles refritos y arroz. (200gr)

\$ 195

TAMPIQUEÑA

Carne de res acompañada de enchilada de mole, rajadas y arroz. (200gr)

\$ 235

FILETE MIGNON

Carne de res envuelta en tocino, bañada en salsa de champiñones, acompañada de pure de papa. (200gr)

\$ 260

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO RANCHERO

Consomé de pollo con verduras y arroz, servidas con pico de gallo y limón.

\$ 95

SOPA AZTECA

Sopa de tortilla con guarnición de tortilla frita. Chile guajillo, cubos de panela, aguacate y crema.

\$ 95

CALDO XÓCHITL

caldo de pollo desmenuzado, con garbanzos, aguacate, cebolla, tomate y frituras de tortilla.

\$ 95

AVES

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Jugosa pechuga de pollo marinada con especias, (200gr) y acompañada con verduras a la mantequilla y arroz blanco.

\$ 175

MILANESA DE POLLO

Pechuga de pollo empanizado con panko y especias (200gr) acompañadas de crujientes papas a la francesa.

\$ 170

ENCHILADAS DE POLLO VERDES O ROJAS

Tortillas rellenas de pollo guisado acompañadas con frijoles refritos. (3 Pzas.)

\$ 160

ENCHILADAS SUIZAS ROJAS O VERDES

Tortillas de harina rellenas de pollo guisado bañadas de salsa verde y gratinadas.

\$ 175

CHILAQUES ROJOS O VERDES CON POLLO

Acompañados de queso sopero, crema, cebolla y frijoles refritos.

\$ 165

CON HUEVOS FRITOS

Acompañados de queso sopero, crema, cebolla y frijoles refritos.

\$ 145

CREPAS DE POLLO

Tortilla de masa de harina de trigo cocinada muy delgada, rellena de pollo. (3 Pzas.)

\$ 150

ENFRIJOLADAS DE POLLO Y QUESO

Enchiladas de pollo, bañadas de frijol y queso sopero, Orden de 3 Pzas.

\$ 165

TOSTADAS DE POLLO Y QUESO

Crujientes tortillas de maíz con pollo, cebolla, tomate y queso. (3 Pzas)

\$ 102

FLAUTAS DE POLLO

Tacos fritos rellenos de pollo, cubiertos con salsa de jitamate, media crema, cebolla y queso. (3 Pzas)

\$ 150

DEL MAR

FILETE DE PESCADO AL GUSTO

Filete de pescado (220 gr) al mojo de ajo, a la mantequilla, al ajillo, a la plancha o empanizado acompañado de verduras al vapor y arroz blanco.

\$ 170

CAMARONES AL GUSTO

Orden de Camarones (6) al mojo de ajo, a la mantequilla, al ajillo, a la plancha o empanizado acompañado de verduras al vapor y arroz blanco.

\$ 235



MENU YUCATECO

BOTANA REGIONAL

Plato combinado con un salbute de pollo, un panucho de huevo, longaniza Valladolid, dos tacos de cochinita, dos chayitas, acompañada de chiltomate, cebolla asada y naranja agria.

\$ 255

COCHINITA PIBIL

Pernil de cerdo marinado con recado de achiote y naranja agria servido con cebolla curtida morada y frijoles refritos sobre hoja de plátano.

\$ 170

POC CHUC

Filete de cerdo marinado con naranja agria, acompañado con chiltomate, cebolla asada, aguacate y frijol colado.

\$ 170

ORDEN DE PANUCHOS (3 PZ)

Tortillas de maíz rellenas de frijoles, servidas con pollo desmenuzado asado, lechuga, cebolla curtida, tomate y aguacate.

\$ 102

ORDEN DE SALBUTES (3 PZ)

Tortilla de mano frita, servidas con pollo desmenuzado asado, lechuga, cebolla curtida, tomate y aguacate.

\$ 102

SOPA DE LIMA

Consomé de pollo, pollo desmenuzado salteado con pimiento, cebolla, tomate y jugo de lima, acompañado de julianas de tortilla fritas y una rebanada de lima.

\$ 85

POLLO PIBIL

Carne de Pollo marinada con recado de achiote y naranja agria servido con cebolla curtida morada y frijoles refritos sobre hoja de plátano.

\$ 170

POLLO EN ESCABECHE

Carne de pollo, untada con recado de escabeche, ajo, orégano seco, sal y jugo de naranja agria. Se sirve con caldo del guiso, rodajas de cebolla blanca, pimienta negra, chile xcatik y ajo asados a la brazas.

\$ 160

POLLO A LA YUCATECA

Filete de pierna con arroz y frijol colado

\$ 160

TAMALES DE POLLO

Tamales hechos a base de una masa de maíz delgada, rellenos de pollo y cocidos al vapor. Se sirve bañado con salsa de jitamate. (2 Pzas.)

\$ 85

PAPADZULES

Tortillas de maíz remojadas en una salsa elaborada con pepita de calabaza, rellenas con huevo cocido picado, enrolladas como tacos y bañadas con más salsa de pepita y un poco de salsa de jitamate. (4 Pzas.)

\$ 125

CODZITOS

Tortillas fritas dobladas en forma de tacos, cubiertas con salsa de jitamate y queso sopero. (4 Pzas.)

\$ 70

POLCANES DE CHAYA

Bocadillo preparado con masa de maíz, pepita de calabaza, ibes (frijol blanco), epazote, hojas de chaya. (3 Pzas.)

\$ 85

QUESO RELLENO

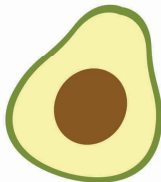
Rebanada de "queso de bola" rellena de carne de cerdo molida, y presentada en una salsa de harina de trigo llamada Kol y salsa de jitamate.

\$ 195

LONGANIZA

Acompañada de cebolla, chiltomate y frijol colado

\$ 90



Precios en pesos mexicanos, con el 16% de IVA incluido.

