



MAYAHUEL

RESTAURANT



BIENVENIDOS !!

ENTRADAS

Tostadas de Chapulines con guacamole	\$ 161
Aguachile de Camarón 180 grs	\$ 397
Receta original del aguachile con cebolla morada fileteada, pepino y chile serrano, estilo Sinaloa	
Carpacho de Salmón 150 grs	\$ 357
Plato Mexicano 250 grs	\$ 209
Chicharrón de cerdo, queso canasto asado, taquito dorado, supecito, quesadilla, chorizo acompañado con guacamole y frijolitos	
Plato Quinto Sol 300 grs	\$ 387
Jamón Serrano con quesos (Provolone, Manchego, Holandes y Roquefort)	
Queso fundido 200 grs	\$ 160
Queso Manchego fundido acompañado de deliciosas tortillas de harina hechas a mano.	
Con Chistorra	\$ 212
Con Rajas o Champiñones	\$ 167
Tacos de Arrachera 3 pzas	\$ 257
Jugosa arrachera en tacos acompañados de guacamole	

ENSALADAS

Fresca con Jamón Serrano 200 grs	\$ 203
Rica ensalada con mix de lechugas, jamón serrano, supremas de naranja y toronja y curry de frutos rojos	
Mezclum con Salmón 270 grs	\$ 211
La combinación perfecta, lechuga sangría, Italiana, orejona, espinaca, queso crema, trucha salmonada, huevo cocido con un toque de aceite de olivo y vinagre.	
Ensalada Teotihuacan 280 grs	\$ 187
Fresca mezcla de lechuga acompañadas con exquisito queso de cabra, arándanos, manzana y nuez aderezada con un toque regional.	

SOPAS Y PASTAS

Crema de Huitlacoche con Chapulines	\$ 132
Con sazón de casa y decorada con chapulín baby	
Consomé Ranchero	\$ 71
Caldo de Ave con arroz y pechuga, acompañado con su jardín	
Caldo Tlalpeño	\$ 105
Delicioso consomé acompañado de arroz. pollo	
Crema de Flor de Calabaza	\$ 133
Elaborada con flores de calabaza con el sazón de la casa y decorada con pepita dorada	
Crema de Jitomate Asado	\$ 133
La especialidad de la casa, deliciosa crema de jitomate con un toque de queso de cabra	
Espaguetti Alfredo 160 gr	\$ 203
Espaguetti cocinada al dente en salsa Alfredo de mantequilla y queso Parmesano con pechuga asada.	
Espaguetti a la Bolognesa 160 gr	\$ 181
La tradicional bolognesa con un toque especial de la casa	
Fetuccini con Gambas 260 gr	\$ 275
Pasta con Casse de tomate y Camarones cocinados con aceite de olivo y vino blanco	
Fussili Garibaldi 250 gr	\$ 215
Deliciosa combinación de carne de res, chile seco, crema y queso, bañado de casse de tomate	
Sopa Azteca	\$ 115
La clásica sopa de tortilla con un toque especial de la casa	



CARNES

Arrachera a la parrilla 250 gr \$ 437

Deliciosa arrachera marinada servida con papas a la francesa y guacamole

Cecina de Yecapixtla 180 gr \$ 291

Exquisita y jugosa cecina de res con su complemento perfecto, acompañado de dos piezas de enchiladas rojas y guacamole

Filete de Res Provolone 180 gr \$ 370

Jugoso filete, gratinado con queso provolone y montado sobre una fina salsa de vino tinto con guarnición de pure de papa

Filete Mignon 200 gr \$ 360

Medallón de filete envuelto en tocino acompañado con salsa de champiñones

Rib Eye 350 gr \$ 468

Excelente corte Angus, glaseado con balsámico y servido con espárragos y papa horno

Tampiqueña 180 gr \$ 335

Acompañada de timbal de arroz, enmolada, guacamole, rajas poblanas y frijoles refritos

Milanesa de Filete de Res 180 gr \$ 286

Con papas a la francesa y guacamole

AVES

Medallón de Pollo al Mezcal 200 gr \$ 309

Especialidad de la casa acompañado de papita horneada y verdura salteada

Pechuga de Pollo a la Plancha o Empanizada 200 gr \$ 215

Acompañada con ensalada mixta y papas fritas

Pechuga Xoconostle 200 gr \$ 287

Suculenta pechuga de pollo rellena de queso Oaxaca con granos de elote y bañada con salsa de Xoconostle asado

Pollo al Ajo y Limón \$ 335

Pechuga de pollo con champiñones y papas Saratoga

PESCADOS Y MARISCOS

Camarones al gusto 200 gr \$ 495

Servidos como a usted le gustan, a la mantequilla, al mojo de ajo, empanizados o al ajillo

Chile relleno Mayahuel 160 gr \$ 333

(Tiempo de preparación 20 minutos)

Exquisito chile ancho hojaldrado relleno con queso Oaxaca y Camarón sobre un espejo de casse de tomate

Filete de Pescado Holandés 180 gr \$ 397

Servido con ensalada mixta y papitas fritas

Filete de Pescado a la Plancha 200 gr \$ 333

Salmón Dijon 200 gr \$ 439

Salmón bañado en una deliciosa salsa de dijon con miel acompañado de verduras caramelizadas



PARA BOTANEAR

Ceviche Quinto Sol 220 gr \$ 335

Ceviche de pescado con los ingredientes tradicionales pero con un toque especial del chef, servido con totopos

Hamburguesa de Res con Papas a la Francesa \$ 209

180 grs de res, queso, lechuga, aguacate, cebolla, pepinillos y jitomate

Papas a la Francesa 180 grs \$ 70

Pepito de Res 160 gr \$ 260

Filete de res a la parrilla dentro de un pan frances y acompañado de papa gajo, un clasico

Pizza para 2 personas con una pasta delgada y crujiente

*Pizza de Jamón Serrano \$ 345

(Queso, salsa Pomodoro y jamón serrano)

*Pizza de Peperoni \$ 285

(Queso, salsa Pomodoro y peperoni)

*Pizza de Hawaiana \$ 285

(Queso, salsa Pomodoro, jamón y piña)

¡ UN BUEN SANDWICH !

Acompañado con papasa a francesa

De Jamón y Queso \$ 137

De Pollo \$ 159

Club Sandwich \$ 209

Av. Hidalgo No. 26, Centro, San Juan Teotihuacan, México. C.P. 55800
Tel. 594 95618881

PURO MEXICANO

Enchiladas de Mole \$ 185

Rellenas de pechuga de pollo bañadas de mole poblano elaborado en casa con crema, queso y rodajas de cebolla

Mixiote de Carnero 250 gr \$ 319

Acompañado de arroz y frijoles de la olla

Molcajete Mixto 550 gr (2 personas) \$ 633

Chorizo, cecina, arrachera y pechuga de pollo en salsa roja con cubos de queso panela

Pollo con Mole 220 gr \$ 243

Servido con timbal de arroz y frijoles de la olla

Sopes de Cecina 3 pzas \$ 159

Tradicionales sopes con queso y crema

Enchiladas Mexicanas 3 pzas \$ 177

Exquisita combinación de salsas verde y roja rellenas de pollo y gratinadas

Enchiladas Blancas 3 pzas \$ 181

Rellenas de Pollo, bañadas con salsa Blanca

Sopes de Chapulines 3 pzas \$ 159

Tradicionales con un toque prehispánico

POSTRES

Flan de la casa 150 gr \$ 70

Lo único imposible de esta receta es que no te animes a probarla

Helado de Sabores 150 gr/2pzas \$ 70

(Chocolate, Vainilla y fresa)

Pastel de Elote 150 gr \$ 107

Tradicional, se sirve caliente con crema inglesa de elote

Pastel de la Abuela \$ 105

Pastel de chocolate abuelita ¡¡ con todo el sabor casero !!

Trenzado de Ate

(El Consentido) 150 gr \$ 165

(Tiempo de preparación 20 minutos)

Horneado al momento, pasta hojaldre de ate, queso crema y nuez caramelizada