

Restaurante Stakú

DESAYUNOS

En horario de 8 a.m. a 12 p.m., solicita tu desayuno en
PAQUETE POR \$ 75 ADICIONALES

Café Americano con 2 refill ó Té con 1 refill
Jugo de Naranja de 200 ml.
100 gr. de Fruta de Temporada
Pan de la Casa

PAN TOSTADO	58
<i>Cuatro rebanadas acompañadas de mermelada y mantequilla.</i>	
FRUTA CON YOGURT	60
<i>225 gr. de fruta de temporada con granola y arándanos.</i>	
HOT CAKES	80
<i>Tres piezas con mantequilla, miel de maple o mermelada.</i>	
TORREJAS	95
<i>Dos rebanadas con un toque de canela y miel de maple.</i>	
PANCAKES DE PLÁTANO	95
<i>Dos piezas, con amaranto, nuez y miel de maple.</i>	
HUEVOS REVUELTOS	85
<i>Acompañados de frijoles & pan tostado o tortillas.</i>	
HUEVOS RANCHEROS	85
<i>Con Salsa Roja o Tomatillo Verde, acompañados de frijoles.</i>	
HUEVOS TIRADOS	85
<i>Con frijoles, cebolla, chile verde & pan tostado o tortillas.</i>	
HUEVOS A LA MEXICANA	85
<i>Con tomate, cebolla y chile Jalapeño, acompañados de frijoles & pan tostado o tortillas.</i>	
CHILE HUEVILLO	85
<i>Ahogado en Salsa Ranchera con un toque de Epazote, acompañado de frijoles & pan tostado o tortillas.</i>	
HUEVOS CON PAPA	105
<i>Papa, cebolla, mezcla de quesos & pan tostado o tortillas.</i>	
HUEVOS AL GUSTO	105
<i>Con el ingrediente que prefiera: Tocino, Jamón, Salchicha o Chorizo, acompañados de frijoles & pan tostado o tortillas.</i>	
JAROCHA	105
<i>De masa frita, rellena de queso Oaxaca, jamón y frijoles, cubierta de Salsa Roja, lechuga & queso fresco.</i>	
BOCOLES	105
<i>Tres piezas con relleno de Pollo, acompañados de frijoles.</i>	
PICADA VERACRUZANA	105
<i>De Salsa Ranchera con huevo revuelto, cebolla & queso.</i>	
GORDITAS DE PAPA CON CHORIZO	125
<i>Tres piezas con Salsa Roja o Tomatillo Verde, crema & queso.</i>	

Restaurante Stakú

ENCREMADAS	1 25
Tres tortillas de masa frita, cubiertas de queso & crema frescos, acompañadas de huevo revuelto o papa con chorizo.	
EMPIPIANADAS PAPANTECAS	1 25
Tres piezas cubiertas de manteca, Pipián & Chiltepín molido, queso fresco, acompañadas de huevo revuelto & frijoles.	
EMPANADAS NATURALES	1 05
De masa frita, 3 piezas con relleno de Pollo o queso Oaxaca.	
EMPANADAS PREPARADAS	1 25
Tres piezas con relleno de Pollo o queso Oaxaca, preparadas con lechuga, tomate, cebolla, crema & queso fresco.	
TACOS DORADOS DE POLLO	1 25
Tres piezas con Salsa Roja o Tomatillo Verde, preparadas con lechuga, tomate, cebolla, crema & queso fresco.	
ENFRIJOLADAS RELLENAS	1 25
Tres piezas rellenas de pollo o huevo, bañadas con frijoles, queso & crema.	
ENCHILADAS RELLENAS	1 25
Tres piezas rellenas de pollo o huevo, bañadas con Salsa Roja o Tomatillo Verde, queso & cebolla, acompañadas de frijoles.	
CHILAQUILES	1 25
De Salsa Roja o Tomatillo Verde con crema, queso & cebolla, preparados con pollo o huevo & acompañados de frijoles.	

POSTRES

HELADO	55
Dos bolas, decorado con chocolate, cereza & galleta.	
PAY DE LIMÓN	55
Postre helado elaborado con queso Philadelphia & galleta.	
PLÁTANOS FRITOS	65
300 gr. preparados con lechera, crema & queso fresco.	
BROWNIE	80
De Chocolate, elaborado con nuez, servido con mermelada de fresa & chocolate líquido.	
BROWNIE CON HELADO	1 00
TARTA DE MANZANA	1 10
Elaborada con pasta de hojaldre y canela.	
TARTA DE MANZANA CON HELADO	1 30
PIÑA o PLÁTANO FLAMEADO CON HELADO	1 40
Elaborado con fruta fresca & preparado con Brandy, vino tinto, Kahlua & nuez picada.	

Restaurante Stakú

MENÚ INFANTIL

HUEVO CON SALCHICHA	45
<i>Una pieza, con pulpitos, cátsup y pan tostado.</i>	
QUESADILLAS	45
<i>Dos tortillas hechas a mano con queso Oaxaca.</i>	
HOT CAKE CHICO	50
<i>Dos piezas con mantequilla, miel de maple o mermelada.</i>	
PICADITAS	50
<i>Dos gorditas con frijoles, queso fresco & un huevo revuelto.</i>	
EMPANADAS CON JAMÓN	65
<i>Dos piezas, elaboradas de masa frita & queso Oaxaca.</i>	
SANDWICH A LA PLANCHA	65
<i>Con jamón, queso Oaxaca, mayonesa & mantequilla.</i>	
ESPAGUETI CON SALCHICHA	70
<i>100 gr. de pasta, con ajo, mantequilla & queso fresco.</i>	
ESPAGUETI CON JAMÓN	80
<i>100 gr. de pasta, con ajo, crema & queso Philadelphia.</i>	
ENFRIJOLADAS DE POLLO o HUEVO	80
<i>Dos piezas, bañadas con frijoles, crema & queso fresco.</i>	
TAQUITOS DORADOS DE POLLO	85
<i>Dos piezas, bañados con frijoles, crema & queso fresco.</i>	
MISANTECA	85
<i>De masa frita, rellena de queso Oaxaca, jamón y frijoles, cubierta de crema & queso fresco.</i>	
NUGETS DE POLLO	120
<i>130 gr. acompañados de orden chica de papas a la francesa.</i>	

BOTANAS

PEPINO & ZANAHORIA	50
<i>250 gr. con limón, Tajín y Valentina.</i>	
PULPITOS DE SALCHICHA. Orden de 180 gr.	65
PAPAS A LA FRANCESA. Orden de 200 gr.	75
SALCHICHAS AL CHILTEPÍN. Orden de 240 gr.	95
NACHOS CON QUESO	95
<i>Con 100 gr. de queso Americano & pico de gallo.</i>	
PAPAS GAJO	110
<i>200 gr. acompañadas de 100 gr. de queso Americano.</i>	
MINILLA. Orden de 100 gr.	110
GUACAMOLE. Orden de 300 gr	145
<i>Elaborado con tomate, cebolla, cilantro y chile verde.</i>	

Restaurante Stakú

ENSALADAS, SOPAS & PASTAS

ESPAGUETI A LA MANTEQUILLA	70
200 gr. de pasta, con ajo & queso Parmesano.	
SOPA AZTECA	85
Con queso, crema & aguacate.	
CALDO DE POLLO	85
Con pollo deshebrado, arroz, cebolla, cilantro, chile verde & aguacate.	
ESPAGUETI SUSPIRO	85
200 gr. de pasta, con tomate, cebolla, perejil, ajo & queso Parmesano.	
ESPAGUETI SUSPIRO CON CAMARÓN	245
200 gr. de pasta & 210 gr. de camarón.	
ESPAGUETI ARRABBIATA	105
200 gr. de pasta, con salsa de tomate, ajo, queso fresco y un toque de chiltepin.	
ESPAGUETI ALFREDO	110
200 gr. de pasta, con ajo, crema & queso Philadelphia.	
ESPAGUETI ALFREDO CON CAMARÓN	265
200 gr. de pasta & 210 gr. de camarón.	
ENSALADA DE ATÚN	135
100 gr. de atún con lechuga, manzana, arándanos, nuez & aderezo italiano.	
ENSALADA DE POLLO	135
100 gr. de pechuga asada con lechuga, pepino, aguacate, pimiento verde, aceitunas, crutones & aderezo italiano.	
ESPAGUETI MARINERA	375
200 gr. de pasta & 200 gr. de jaiba, pulpo y camarón coctelero, preparado con salsa de tomate, aceitunas, vino blanco, hierbas finas & Parmesano.	

MARISCOS

COCTELES

Preparados con salsa de tomate condimentada, cebolla, cilantro, aguacate & chile verde. Gramaje de marisco.

Camarón coctelero	Chico de 90 gr.	155
	Grande de 180 gr.	235
Pulpo	Chico de 100 gr.	255
	Grande de 180 gr.	410
Campechano		320
90 gr. de camarón coctelero & 100 gr. de pulpo.		
Vuelve a la vida		390
50 gr. de camarón coctelero, 50 gr. jaiba, 50 gr. de pulpo & 100 gr. de ostión.		
EMPANADAS DE MARISCO NATURALES		120
Dos piezas, elaboradas de masa frita y rellenas de 100 gr. de minilla, jaiba o camarón guisado.		

Restaurante Stakú

EMPANADAS DE MARISCO PREPARADAS	145
Dos piezas, elaboradas de masa frita y rellenas de 100 gr. de minilla, jaiba o camarón guisado, preparadas con lechuga, tomate, cebolla, crema & queso fresco.	
TOSTADAS DE MARISCO	145
Dos piezas con 100 gr. de minilla, jaiba o camarón guisado, con lechuga, tomate, cebolla, crema & queso fresco.	
PESCADILLAS	170
Tres tortillas a mano rellenas con 200 gr. de filete de Mojarra guisada & queso Oaxaca.	
CEVICHE DE PESCADO. Preparación 1 hora	200
200 gr. de Mojarra cocida en limón, preparada con tomate, cebolla, cilantro, aguacate & chile verde.	
CAMARONES PARA PELAR	205
210 gr. de camarón con limón & salsa Tres Chiles.	
ENSALADA DE CAMARÓN	215
140 gr. de camarón coctelero, con tomate, cebolla, cilantro, aguacate & chile verde, con o sin mayonesa.	
FILETE DE PESCADO	255
200 gr. de Baza o Mojarra, a la Plancha (ajo y mantequilla), Enchilotado (salsa de tomate & chipotle) o Empanizado (con galleta). Incluye 2 guarniciones.	
AGUACHILE DE CAMARÓN. Preparación 1 hora	280
210 gr. de camarón cocido en limón & chile serrano, preparado con cebolla, pepino, cilantro & aguacate.	
ARROZ A LA TUMBADA	280
Caldo de marisco con arroz y 200 gr. de camarón, pulpo, jaiba & pescado.	
ARROZ FRITO	280
210 gr. de camarón en arroz frito al cilantro, acompañado de 300 gr. plátanos fritos.	
HUATAPE DE MARISCOS	280
200 gr. de camarón, pulpo, jaiba & pescado preparado en caldo al chipotle con masa de nixtamal.	
CAMARONES	330
210 gr. al Mojo de Ajo (ajo y olivo), al Chileajo (salsa de tomate, cebolla & chiltepín) o Empanizado (con Panko). Incluye 2 guarniciones.	
CHICHARRÓN DE ROBALO	360
200 gr. de Robalo en trozos rebosados y crujientes con dip de mayonesa y chipotle.	
MANOS DE CANGREJO.	395
6 piezas al olivo acompañadas con limón & salsa Tres Chiles.	

Restaurante Stakú

SALMÓN EMPAPELADO	395
200 gr. de lomo de Salmón, al Mojo de Ajo (ajo y mantequilla) o a las Hierbas Finas (aceituna, alcaparras, pimiento morrón, tomate & cebolla). Incluye 2 guarniciones.	
CAMARONES TORNADO . Preparación 1 hora	395
210 gr. de camarón envuelto en tocino con relleno de queso Edam. Incluye 2 guarniciones.	
LOMO DE ROBALO	405
200 gr., al Ajillo (olivo, ajo & chile guajillo) o al Vino Blanco (ajo, mantequilla). Incluye 2 guarniciones.	
VILLAJAIBA	420
Peso aproximado 500 gr., Frito o al Chiltepín (ajo & cebolla) Incluye 2 guarniciones.	
PULPO	440
200 gr., a la Talla (mayonesa & chipotle) o Encebollado (pimiento morrón & vino blanco). Incluye 2 guarniciones.	
HUACHINANGO	495
Peso aproximado 500 gr., a la Talla (mayonesa & chipotle) o al Mojo de Ajo . Incluye 2 guarniciones.	
LANGOSTINOS	795
500 gr., al Mojo de Ajo (ajo & olivo) con 2 guarniciones o en Caldo (con salsa de tomate & epazote)	

PARRILLA

SINCRONIZADA	50
Dos tortillas de harina, con jamón & queso Oaxaca.	
GRINGA	95
Dos tortillas de harina con 100 gr. de Pastor con cebolla asada & queso Oaxaca.	
PIRATA	135
Dos tortillas de harina con 100 gr. de Arrachera con cebolla asada & queso Oaxaca.	
BURRITO DE POLLO	140
Dos tortillas de harina, relleno de 100 gr. de pollo deshebrado, con pimiento verde, cebolla asada, frijoles, aguacate & queso Oaxaca.	
FILETE DE PECHUGA DE POLLO	150
220 gr. preparado a las hierbas finas con ensalada de la casa.	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO	170
200 gr. de Edam, Oaxaca & Mozzarella con tortillas de harina.	
MILANESA DE POLLO	170
150 gr. empanizado, con ensalada de la casa.	

Restaurante Stakú

ALAMBRE DE PASTOR GRATINADO	160
100 gr. de Pastor, preparado con piña, pimiento verde, cebolla, queso Oaxaca & tortillas de harina	
ALAMBRE DE POLLO GRATINADO	175
110 gr. de filete de pechuga, preparado con tocino, pimiento verde, cebolla, queso Oaxaca & tortillas de harina.	
BURRITO DE ARRACHERA	175
Dos tortillas de harina, relleno de 100 gr. de arrachera, con pimiento verde, cebolla asada, frijoles, aguacate & queso Oaxaca.	
ALAMBRE DE ARRACHERA GRATINADO	215
100 gr. de arrachera, preparado con pimiento verde, cebolla, tocino, queso Oaxaca & tortillas de harina.	
ALAMBRE DE CAMARÓN GRATINADO	315
210 gr. de camarón, preparado con pimiento verde, cebolla, tocino, queso Oaxaca & tortillas de harina.	
ARRACHERA	395
200 gr., acompañada con guacamole, frijoles refritos, chile poblano con cebolla en salsas negras y quesadilla de harina.	

EMPAREDADOS

Todos incluyen orden chica de papas a la francesa

HOT DOG	95
Con tocino, queso Oaxaca, mayonesa, tomate & cebolla.	
SANDWICH DE JAMÓN	118
A la plancha, con queso Oaxaca, mayonesa, lechuga, tomate, cebolla & aguacate.	
SANDWICH DE POLLO	130
A la plancha, con 100 gr. de pollo guisado, mayonesa, lechuga, tomate, cebolla & aguacate.	
SANDWICH DE MILANESA	160
De pollo empanizado en Panko, con mayonesa, queso Americano Kraft, lechuga, tomate & cebolla.	
CLUB SANDWICH	175
Cuatro piezas de pan a la plancha, con pollo guisado, jamón, queso Americano Kraft, tocino, mayonesa, lechuga, tomate & cebolla.	
SANDWICH DE ATÚN	180
100 gr. de atún, preparado con chícharo, zanahoria, elote, mayonesa & queso Edam.	
HAMBURGUESA SENCILLA	185
Queso Americano Kraft, mayonesa, lechuga, tomate & cebolla.	
HAMBURGUESA ESPECIAL	210
Tocino doradito, guacamole, queso Americano Kraft, mayonesa & lechuga.	

Restaurante Stakú

VINOS

RIUNITE TINTO LAMBRUSCO CHICO	150
De 187 ml. Ideal para tomarse solo. Italia	
L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL CHICO	150
De 187 ml. Aperitivos, pescados, pollo & pastas. México	
DIAMANTE BLANCO SEMIDULCE CHICO	220
De 187 ml. Ideal para tomarse solo o con postres. España	
CONCHA Y TORO MERLOT	350
Para carnes, pastas & quesos suaves. Chile	
CONCHA Y TORO SAUVIGNON BLANC	350
Mariscos, pescados & ensaladas. Chile	
RIUNITE TINTO LAMBRUSCO	405
Ideal para carnes rojas, aves, pastas y arroz. Italia	
RIUNITE BLANCO MOSCATO TREBBIANO	405
De aroma afrutado y sabor dulce. Italia	
L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL	405
Aperitivos, pescados, pollo & pastas. México	
BLUE RHIN OPPENHEIMER	460
Pescados, mariscos, arroz, pastas, quesos. Alemania	
CAPETTA ASTI BLANCO ESPUMOSO	480
Ideal para tomarse solo o con postres. Italia	
DIAMANTE BLANCO SEMIDULCE	500
Ideal como aperitivo, ensaladas, pastas, arroz. España	
CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY	510
Blanco perfecto para los pescados. Chile	
BLUE NUN AUTHENTIC WHITE	600
Carnes blancas y mariscos. Alemania	
CASA MADERO 3V	870
Elaborado con una mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo, se recomienda para carnes blancas, salmón, quesos suaves y pastas ligeras. México.	
MARTINI ASTI BLANCO ESPUMOSO	900
Aperitivos, sopas de mariscos & pescados.	
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	2150
Pescado y carnes blancas. Francia	
MOET & CHANDON NÉCTAR IMPERIAL	2250
Aperitivos y mariscos. Francia	
MOET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL	2550
Aperitivos y mariscos. Francia	

CERVEZAS

SOL, XX LAGUER, INDIO DE ½	45
TECATE & TECATE LIGHT LATÓN, BOHEMIA	60
CLARA / OSCURA, ULTRA & HEINEKEN	
TARRO CHELADO / MICHELADO	25
TARRO MICHELADO CON CLAMATO	50

Restaurante Stakú

COCTELERÍA

Todos incluyen al menos 2 onzas de licor, si desea un extra de alcohol, le sugerimos copas adicionales con cargo extra.

ALFONSO XIII	60
240 ml. Licor de Café Kahlua & clavel.	
RUSO NEGRO	90
240 ml. Vodka & Licor de Café Kahlua.	
RUSO BLANCO	90
240 ml. Vodka, Licor de Café Kahlua & clavel.	
CONGA MALIBÚ	95
360 ml. Ron de Coco Malibú, jugo de piña & de naranja.	
TEQUILA SUNRISE	95
400 ml. Tequila Reposado, jugo de naranja & granadina.	
PALOMA	100
400 ml. Tequila Reposado, Fresca & limón.	
BLOODY MARY	100
360 ml. Vodka, Clamato y fusión de salsas.	
MARGARITA DE TAMARINDO o LIMÓN	100
350 ml. Tequila Reposado, Licor de Naranja & Sprite.	
DAIKIRÍ DE FRESA o MANGO	110
350 ml. Ron Blanco, jugo de naranja & fruta natural.	
CUBA LIBRE	110
400 ml. Ron Blanco, Coca Cola & limón.	
MOJITO CUBANO	115
350 ml. Ron Blanco, Sprite, Hierbabuena, azúcar & limón.	
VODKA TONIC	115
390 ml. Vodka, Agua Tónica & cáscara de limón.	
MARTINI DE AVELLANA & CANELA	120
250 ml. Vodka, Licor de Avellana Frangélico, Licor de Cacao Flamingo & crema de coco.	
VAMPIRO	130
400 ml. Tequila Reposado, Sangrita, fusión de salsas & Fresca.	
PIÑA COLADA	130
600 ml. Ron Blanco, jugo de piña, crema de coco & clavel.	
MARTINI IRLANDÉS	135
240 ml. Whisky, Crema Irlandesa Bailey's & helado de vainilla.	
PIÑA COLADA ESPECIAL	155
600 ml. Con Licor de Amaretto o Licor de Melón	
GIN TONIC	160
390 ml. Ginebra, Agua Tónica & cáscara de limón.	
MARTINI SECO	160
90 ml. Ginebra, Martini Extra Seco & aceitunas.	
COCO CON VODKA	165
Sujeto a Disponibilidad.	
CARAJILLO	170
120 ml. Café Expreso & Licor 43.	
CLERICOT	185
1000 ml. Vino Tinto Tempranillo, limonada mineral & manzana.	
TINTO DE VERANO	185
1000 ml. Vino tinto Tempranillo, Sprite & jugo de limón.	
COCO CON GINEBRA	225
Con jarabe natural & hierbabuena. Sujeto a disponibilidad.	

LICORES POR COPEO

Copa de 2 onzas, no incluye mezcladores

DIGESTIVOS

KAHLUA. Licor de café, México	55
CHINCHÓN DULCE. Licor de Anís, España	70
CHINCHÓN SECO. Licor de Anís, España	70
GUAYCURA. Licor de Damiana, México	90
VACCARI NERO. Licor de Sambuca, Italia	95
BAILEY'S. Crema de Whisky, Irlanda	95
FRANGÉLICO. Licor de Avellana, Italia	115
LICOR 43. Licor de 43 frutas. España	125
DISARONNO. Licor de Amaretto, Italia	140
GRAND MARNIER CORDON ROUGE Licor de Cognac & Naranja, Francia	195

BRANDY

TORRES 10. España	90
MAGNO. España	100

RON

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS. Nicaragua	85
MATUSALEM 15 AÑOS. Dominicana	100
ZACAPA 23 AÑOS. Guatemala	235

COGNAC

MARTELL V.S.O.P. Francia	265
HENNESSY V.S.O.P. Francia	290

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL. Escocia	90
CHIVAS REGAL. Escocia	150
BUCHANAN'S. Escocia	175
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL. Escocia	205

VODKA

WYBOROWA. Polonia	45
ABSOLUTE BLUE. Suecia	75
STOLICHNAYA. Rusia	75

GINEBRA

BEEFEATER. Inglaterra	120
TANQUERAY. Escocia	125

MEZCAL

Acompañado de gajos de naranja

MEZCAL AMAXAK REPOSADO	130
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN	130
MEZCAL 400 CONEJOS REPOSADO	155

Restaurante Stakú

TEQUILA

Acompañado de sangrita, limón y sal

GRAN CENTENARIO REPOSADO	85
GRAN CENTENARIO AÑEJO	165
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA	85
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	95
DON JULIO REPOSADO	165
DON JULIO AÑEJO	210
DON JULIO 70 AÑEJO CRISTALINO	210
HERRADURA REPOSADO	150
HERRADURA AÑEJO	205
1800 BLANCO	125
1800 REPOSADO	135
1800 AÑEJO	175

LICORES POR BOTELLA

Ron, Brandy, Whisky, incluyen 5 mezcladores

Tequila incluye 5 mezcladores o 500 ml. de Sangrita

Mezcal incluye gajos de Naranja.

RON BACARDÍ.	59
Carta Blanca de 750 ml.	0
BRANDY TORRES 10. 700 ml.	875
WHISKY JOHNNIE WALKER.	875
Red Label de 700 ml.	
TEQUILA GRAN CENTENARIO.	875
Reposado de 950 ml.	
RON MATUSALEM	980
Gran Reserva 15 años de 750 ml.	
MEZCAL AMAXAK.	980
Reposado de 750 ml.	
TEQUILA JOSÉ CUERVO	980
Tradicional Reposado de 950 ml.	
TEQUILA 1800.	1100
Blanco Reserva de 700 ml.	
MEZCAL 400 CONEJOS.	1200
Reposado de 750 ml	
TEQUILA DON JULIO.	1370
Reposado de 700 ml	
WHISKY CHIVAS REGAL. 750 ml	1480
WHISKY BUCHANAN'S. 750 ml	1500
TEQUILA DON JULIO.	1595
70 Añejo Cristalino de 700 ml	
WHISKY JOHNNIE WALKER.	1685
Black Label de 750 ml.	

BEBIDAS CALIENTES

TÉ. Manzanilla o Hierbabuena. Con 1 refill	35
LECHE PARA NESCAFÉ O DECAF	40
CHOCOLATE CALIENTE	40
CAFÉ AMERICANO. Con 2 refill	45
CAPUCHINO	50

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LECHE ENTERA O DESLACTOSADA. 250 ml.	25
JUGO DE NARANJA. 250 ml.	35
AGUA CIEL NATURAL o MINERAL	35
AGUA DE FRUTAS NATURALES	
Papaya, Melón, Piña, Naranja, Limón, Tamarindo & Jamaica.	
Vaso 600 ml.	50
Jarra de 1.5 litros	115
REFRESCO.	50
Coca Cola Clásica, Light o Sin azúcar, Fresca, Sprite, Delaware, Sidral Mundet Manzana & Fanta.	
CLAMATO FUSIÓN. 430 ml.	60
LIMONADA o NARANJADA MINERAL.	
Vaso 600 ml.	75
Jarra de 1.5 litros	170
LICUADO DE LECHE. Chocolate, Fresa & Vainilla.	
Chico de 400 ml.	50
Grande de 600 ml.	70
RUSA. 600 ml. Agua mineral, jugo de limón & sal.	75
LICUADO ANTIOXIDANTE. 500 ml.	80
Naranja con Papaya · Naranja con Zanahoria · Naranja con Fresa.	
FRAPPÉ DE FRUTA NATURAL. 450 ml.	80
Fresa, Mango, Tamarindo, Pepino con Limón & toque de Tajín.	
PIÑADA. 600 ml. Clásica Piña Colada.	90
FRESADA. 600 ml. Elaborado con fresa natural.	95
COCO NATURAL	95
CAPUCHINO FRAPPÉ. 600 ml. Natural.	100
Con crema batida.	120

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido. No incluyen propina, nuestro equipo de colaboradores agradece su gratificación.

Los consumos deben ser pagados al momento con efectivo o tarjeta de crédito, aceptamos Visa o MasterCard, es indispensable presentar identificación oficial.

Para su comodidad, puede abrir un voucher en Recepción con tarjeta de crédito, para que firme todos sus consumos durante su estancia y haga un solo pago al Check Out.

Nuestros meseros pueden brindarle servicio fuera de la Palapa de Restaurante, le pedimos considere en su propina la atención especial que le brindan.

Todos los insumos son porcionados para asegurar un estándar de calidad, por lo tanto, solo se preparan órdenes completas.

Nuestros platillos son preparados al momento, agradecemos su paciencia.

