



MENÚ



## ¿QUÉ ES LA CHAYA?

La Chaya es una planta que constituyó un alimento primordial en la dieta de los antiguos mayas y que se utiliza hasta el día de hoy en la elaboración de varios platillos y bebidas tradicionales. Por ser rica en vitamina C, caroteno, fibra, proteínas y hierro, es considerada una planta medicinal y un superalimento verde.

# DESAYUNOS /UK`ULO'OB

(de 7 am a 12 pm)



## PAQUETE DE DESAYUNO LA CHAYA MAYA

\$ 193

Incluye: agua de chaya, horchata o jamaica, plato de frutas, café, y una de las siguientes opciones servidas con frijoles refritos y tortillas hechas a mano:

- Huevos Divorciados de La Chaya Maya: Dos huevos fritos sobre dos tortillas de panucho, servidos con salsa de relleno negro y pipián.
- Huevos Fritos o Revueltos con Jamón.
- Huevos Revueltos con Longaniza.
- Huevos Revueltos con Chaya.
- Huevos Revueltos con Machaca de Cochinita.
- Huevos Revueltos con Machaca de Pavo.

## PAQUETE DE DESAYUNO YUCATECO

\$ 209

Incluye: agua de chaya, horchata o jamaica, plato de frutas, café, y una de las siguientes opciones:

### A) TACOS, PANUCHOS, SALBUTES

3 piezas de tu elección elaboradas con tortillas hechas a mano.

- Cochinita Pibil.
- Lomitos de Valladolid.
- Queso Relleno.
- Longaniza de Valladolid.
- Huevo Duro.
- Estilo Maya: hojas de chaya fritas con tomate, cebolla roja, chiles dulces, y pepita molida.



### B) VAPORCITOS (3)

Rica masa de maíz preparada con la tradicional hoja de chaya y rellena de pavo deshebrado. Este platillo es envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.

### C) BRAZO DE REINA

Rollo de masa de maíz preparado con hoja de chaya, relleno de huevo duro, sazonado con pepita de calabaza y aderezado con nuestra rica salsa de tomate. Este platillo es envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.





Tradicional de tomate

## HUEVOS MOTULEÑOS

\$ 153

Dos huevos fritos servidos sobre una tostada cubierta de frijoles refritos, jamón picado, chicharos, queso manchego, y acompañados de plátanos fritos. Puede elegir entre estas salsas:

- Tradicional de tomate
- Relleno Negro
- Pipián
- Papadzul



## HUEVOS FRITOS O REVUELTOS CON JAMON

\$ 131

Servido con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.



## HUEVOS DIVORCIADOS DE LA CHAYA MAYA

\$ 141

Los huevos fritos servidos sobre dos tortillas de Panucho, bañados con salsa de Relleno Negro y Pipián.

## HUEVOS REVUELTOS CON CHAYA

\$ 131

Servido con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.



Chilaquiles de Relleno Negro

## HUEVOS REVUELTOS CON LONGANIZA

\$ 147

Servido con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

## HUEVOS REVUELTOS CON MACHACA DE PAVO

\$ 147

Servido con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

## HUEVOS REVUELTOS CON MACHACA DE COCHINITA

\$ 147

Servido con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.



## CHILAQUILES DE LA CHAYA MAYA

\$ 169

Tipo de proteína:

- Pavo
- Cochinita
- Huevos fritos

Tipo de salsa:

- Tradicional de Tomate
- Pipián
- Relleno Negro

## PLATO DE FRUTAS

\$ 109

Papaya, Melón, Sandía, Plátano.

## PAN DULCE (1)

\$ 29

## PAN TOSTADO (3)

\$ 45

Servido con mantequilla y mermelada.



## PLÁTANOS FRITOS

\$ 73

# SOPAS Y ENTRADAS / YA' ACH'BIL JANALO'OB

## SOPA DE LIMA

\$ 109

Consomé de pavo con tortillas fritas en corte juliana, cebolla, tomate, chile dulce, y pavo deshebrado. Todo lo anterior sazonado con las famosas limas de Yucatán.

77-2024 - I.V.A. Incluido



## CALDO DE PAVO

\$ 105

Exquisito caldo de pavo servido con chaya, tomate, pepino picado, y pavo deshebrado.



## CREMA DE CHAYA

\$ 105

Deliciosa crema de chaya fresca, preparada con nuestra receta secreta de la casa.



## JOROCHES

\$ 129

Porciones fritas de masa de maíz, rellenas de longaniza de Valladolid, bañadas de frijol colado, queso blanco, crema, y salsa de tomate.



## TZIC DE VENADO (100 g)

\$ 419

Deliciosa combinación de carne deshebrada de venado de criadero, mezclada con trocitos de rábano cambrey, pepino blanco local, cebolla morada, cilantro, y marinada con jugo de naranja agria.

## EMPANADAS

### DE QUESO DE BOLA (3)

\$ 119

Clásicas empanadas rellenas de queso holandés tipo Edam.



## ENSALADA DE LA CASA

\$ 189

Fresca ensalada con tomate, pepino, pimiento, cebolla roja, lechuga local, y aceitunas. Marinada con sal, pimienta negra y orégano fresco con aceite de oliva y jugo de limón.



## GUACAMOLE

\$ 133

## LONGANIZA DE VALLADOLID \$229

Acompañada de cebolla asada, chiltomate, aguacate, y frijol colado.



# CLÁSICOS YUCATECOS / JANALO'OB

## PANUCHO (1 Pieza)

\$ 61

Tortilla de maíz frita, hecha a mano, y rellena de frijol. Servido con una de las siguientes opciones:

- El Clásico: pavo asado marinado con achiote, lechuga, pepino, tomate, cebolla curtida, y aguacate.
- Cochinita Pibil y cebollitas curtidas.
- Lomitos de Valladolid, salsa de tomate, e ibes colados.
- Pavo en Relleno Negro y huevo duro.
- Pipián de Pavo y huevo duro.
- Estilo Maya: hojas de chaya fritas con tomate, cebolla roja, chiles dulces y pepita molida. VEGANO

## SALBUT (1 Pieza)

\$ 61

Tortilla de maíz frita, hecha a mano, y servida con una de las siguientes opciones:

- El Clásico: pavo asado marinado con achiote, lechuga, pepino, tomate, cebolla curtida, y aguacate.
- Cochinita Pibil y cebollitas curtidas.
- Lomitos de Valladolid, salsa de tomate e ibes colados.
- Pavo en Relleno Negro y huevo duro.
- Pipián de Pavo y huevo duro.
- Estilo Maya: hojas de chaya fritas con tomate, cebolla roja, chiles dulces, y pepita molida. VEGANO

## PAPADZUL (3 Piezas)

\$ 149

Tortillas de maíz rellenas de huevo cocido, bañadas con una deliciosa combinación de salsas hechas a base de pepitas de calabazá y tomate.

Opción Vegana Disponible.

## VAPORCITO (1 Pieza)

\$ 49

Rica masa de maíz preparada con la tradicional hoja de chaya y rellena de pavo deshebrado. Este platillo es envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.

## BRAZO DE REINA

\$ 145

Rollo de masa de maíz preparado con hoja de chaya, relleno de huevo sazonado con pepita de calabaza y aderezado con nuestra rica salsa de tomate. Este platillo es envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.



Panucho Estilo Maya



Salbut Clásico



Papadzul



Vaporcito



Brazo de Reina

# TACOS PREPARADOS CON TORTILLAS HECHAS A MANO (1 Pieza)

\$ 53



**Cochinita Pibil**  
Cochinita Pibil y cebollitas curtidas.



**Estilo Maya:**  
Hojas de chaya fritas con tomate, cebolla roja, chiles dulces, y pepita molida.



**Lamitos de Valladolid**  
Carne de cerdo guisada lentamente con salsa de tomate y servida con ibes.



**Pavo en Relleno negro**  
Pavo marinado con nuestro caldo especial a base de recado negro.



**Pipían de Pavo**  
Pavo preparado en salsa a base de pepita de calabaza, achiote, y especias.



**Queso Relleno**  
Queso holandés relleno de carne molida de cerdo, col y salsa de tomate.



**Cazón**



**Langaniza de Valladolid**



**MUCBIL POLLO** \$ 181

Tamal grande preparado a partir de masa con achiote y espelón, relleno de carne de pavo y puerco deshebrado, col, cebolla, tomate, y epazote. Este platillo es envuelto en hoja de plátano y horneado.

**TAMAL COLADO** \$ 143

Tamal preparado con una masa batida y colada, rellena de pavo, tomate, cebolla, y chile dulce. Este platillo es envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.

**TORTA DE COCHINITA** \$ 165

Torta rellena de nuestra famosa Cochinita recién horneada. Viene con cebollas curtidas y frijoles refritos.



# ESPECIALIDADES DE LA CASA / JANALO'OB



POC-CHUC

\$ 275

Pierna de cerdo sazonada con la receta tradicional y acompañado de cebolla asada, chiltomate, aguacate, y frijol colado.

POC-CHUC DE POLLO

\$ 275

Carne de pollo sazonada con la receta tradicional y acompañada de cebolla asada, chiltomate, aguacate, y frijol colado.

FILETE DE PESCADO DE LA CHAYA MAYA

317

Filete de pescado marinado con jugo de limón y tierna chaya picada, cocinado a fuego lento, bañado con exquisita crema de chaya, acompañado de arroz y ensalada de la casa.

PARRILLADA YUCATECA

(p/2 personas)

\$ 539

Un original y delicioso platillo con tres diferentes opciones a probar: Poc-Chuc, Longaniza de Valladolid asada, y Fajitas de Pollo a la Yucateca acompañada de frijol colado.



LOS 4 YUCAS

(p/2 personas)

\$ 539

Una combinación única que incluye los cuatro platillos más representativos de la gastronomía de Yucatán: Cochinita Pibil, Pavo en Relleno Negro, Pipián de Pavo, y Queso Relleno. Para preparar unos ricos tacos con nuestras tortillas de maíz hechas a mano.

LOS 3 MOSQUETEROS YUCATECOS

\$ 271

Tres crepas de maíz con chaya y rellenas de pavo. Bañadas con nuestras exquisitas salsas yucatecas de Relleno Negro, Pipián, y Papadzul. Este platillo viene acompañado de puré de plátano macho.

ORDEN DE COCHINITA

\$ 261

Carne de cerdo marinada con achiote y naranjas agrias. Este platillo es envuelto en hojas de plátano y horneado lentamente hasta llegar a su punto perfecto.



## TIKIN XIC

\$ 435

Filete de pescado preparado con camarón y pulpo. Marinado con recado de achiote.



## RELLENO NEGRO

\$ 265

Pavo y but (rollo de carne molida de cerdo con huevo cocido por dentro) marinado con nuestro caldo especial a base de recado negro, el cual es preparado con una mezcla de chiles y especias. El Relleno Negro siempre es un invitado especial en nuestras fiestas regionales.



## POLLO PIBIL

\$ 295

Medio pollo marinado con achiote, chile dulce, tomates, y cebollas. Envuelto en hojas de plátano y horneado.



## PAN DE CAZÓN



\$ 251

Cuatro tortillas de maíz apiladas y rellenas de cazón y frijol refrito. Este platillo es bañado en nuestra deliciosa salsa de tomate de la casa.  
Opción Vegana Disponible.

## LOS TRES REYES YUCATECOS

\$ 434

Delicioso corte New York (285 gr) acompañado con tres exquisitas salsas yucatecas: Relleno Negro, Pipián, y Papadzul. Servido con puré de plátano macho y arroz de la casa.

## BISTEC DE VUELTA Y VUELTA

\$ 317

Jugoso corte de res a la parrilla, acompañado de cebolla asada, arroz, y frijol colado.

## ARRACHERA

\$ 391

Jugoso corte de arrachera acompañado de frijol colado y guacamole.

## QUESO RELLENO

\$ 263

Queso Holandés tipo Edam relleno de carne molida de cerdo, servido con col y salsa de tomate.

## PIPIÁN DE PAVO

\$ 263

Pavo preparado en una salsa a base de pepita de calabaza, achiote, y especias de la región.

## LOMITOS DE VALLADOLID

\$ 263

Este platillo -originario de Valladolid, Yucatán- es preparado con carne de cerdo guisada lentamente con salsa de tomate y servida con ibes colados.



# ESPECIALIDADES DEL DÍA

Sujeto a disponibilidad



PUCHERO DE 3 CARNES

\$ 329

(Todos los Domingos de 1pm a 5 pm)



FRIJOL CON PUERCO

\$ 273

(Todos los Lunes de 1pm a 5 pm)

## POSTRES / CH'UJUKO'OB



\$109

Dulce de Papaya



\$109

Nance en Almíbar



\$109

Circote en Almíbar



\$109

Caballero Pobre



\$129

Rico Caballero Pobre



\$109

Arroz con Leche



\$109

Queso Napolitano

HELADO  
(Varios sabores) \$109

DULCE COMBINADO \$109

(Incluye: Dulce de Papaya, Circote en almíbar, y Caballero Pobre)

# BEBIDAS / ¿BA'AX TAAK A WUK'IK?

## CAFÉS

EXPRESO	\$ 45
CAPUCHINO	\$ 57
AMERICANO O DESCAFEINADO	\$ 45
CAFÉ MAYA	\$ 99
CARAJILLO LICOR 43	\$ 125
CARAJILLO MAYA	\$ 99
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 47
TÉ NEGRO O DE MANZANILLA	\$ 45
LECHE FRÍA	\$ 41

## CERVEZAS ARTESANALES 12 hrs a 23 hrs

PATITO LAGER YUCATECA	\$ 99
PATITO PORTER VAINILLA	\$ 99
PATITO IPA ÁMBAR	\$ 99

## CERVEZAS 12 hrs a 23 hrs

MONTEJO	\$ 65
MODELO ESPECIAL	\$ 65
CORONA	\$ 65
MICHELOB ULTRA	\$ 65
VICTORIA	\$ 65
BOHEMIA CLARA	\$ 65
BOHEMIA OSCURA	\$ 65
INDIO	\$ 65
TECATE LIGHT	\$ 65
XX LAGER	\$ 65
HEINEKEN	\$ 65
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$ 65

## JUGOS Y REFRESCOS

AGUA DE CHAYA CON LIMA (450 ml)	\$ 45
AGUA DE CHAYA CON PIÑA (450 ml)	\$ 45
AGUA DE JAMAICA (450 ml)	\$ 45
AGUA DE HORCHATA (450 ml)	\$ 45
LIMONADA NATURAL (450 ml)	\$ 45
LIMONADA MINERALIZADA (450 ml)	\$ 49
NARANJADA MINERALIZADA (450 ml)	\$ 49
JUGO DE NARANJA (350 ml)	\$ 57
AGUA PURIFICADA (600 ml)	\$ 41
AGUA MINERAL (Lata de 355 ml)	\$ 55
COCA COLA (Lata de 355 ml)	\$ 55
COCA COLA LIGHT (Lata de 355 ml)	\$ 55
FANTA (Lata de 355 ml)	\$ 55
FRESCA (Lata de 355 ml)	\$ 55
MANZANA MUNDET (Lata de 355 ml)	\$ 55
SPRITE (Lata de 355 ml)	\$ 55

## COMPLEMENTOS 12 hrs a 23 hrs

MICHELADA O CHELADA	\$ 25
OJOS ROJOS	\$ 39
CLAMATO	\$ 49





 9991298643

Lunes a Domingo  
de 7:00am a 11:00pm

[reservaciones@lachayamaya.com](mailto:reservaciones@lachayamaya.com)

