

 SAYACHALTÚN
MENÚ



ENTRADAS

LEVANTA MUERTOS

\$120

CONCENTRADO DE MARISCOS PICOSO
ACOMPAÑADO DE LIMÓN, CEBOLLA Y CILANTRO

PAPAS FRITAS

\$120

PAPAS COMERCIALES FRITAS Y ACOMPAÑADAS
DE ADEREZO

PLATANO FRITO

\$120

PLATANO MACHO FRITO ACOMPAÑADO DE
CREMA

DEDOS DE QUESO

\$130

5 DEDOS DE QUESO, GUARNICIÓN DE VERDURAS
Y ADEREZO

CONSOMÉ DE PESCADO

\$110

CONCENTRADO DE PESCADO ACOMPAÑADO DE
LIMÓN, CEBOLLA Y CILANTRO.

\$130

ENSALADA MIXTA

ENSALADA MIXTA SERVIDA CON VINAGRE

\$130

GUACAMOLE

MEZCLA DE AGUACATE CON PICO DE
GALLO

\$120

KIBIS

MEZCLA DE TRIGO MOLIDO CON PESCADO,
CEBOLLA Y HIERBA BUENA, FRITO.

\$130

PESCADILLAS

QUESADILLAS DE HARINA O MAÍZ,
RELLENAS DE PESCADO.

DESAYUNO

CHILAQUILES

\$130

ORDEN DE CHILAQUILES VERDES O ROJOS
ACOMPAÑADOS DE HUEVO O POLLO

HOT CAKES

\$100

3 PIEZAS, ACOMPAÑADAS DE GUARNICIÓN DE
FRUTA DE TEMPORADA

HUEVOS MOTULENOS

\$130

HUEVOS FRITOS SOBRE TOSTADAS,
ACOMPAÑADOS DE SALSA DE TOMATE Y
FRIJOL

QUESADILLAS

\$90

3 INGREDIENTES A ELEGIR: JAMÓN, QUESO,
TOCINO, CHORIZO, CHAYA, TOMATE, CHILE
DULCE O CHILE SERRANO

\$120

HUEVOS AL GUSTO

A ELEGIR ENTRE HUEVOS RANCHEROS,
DIVORCIADOS, ESTRELLADOS, REVUELTOS
Y POSHÉ

\$120

OMELLETE

HUEVO EN FORMA DE TORTILLA CON 3
INGREDIENTES A ELEGIR ENTRE JAMÓN,
QUESO, TOCINO, CHORIZO, CHAYA, TOMATE,
CHILE DULCE O CHILE SERRANO.

\$115

PLATO DE FRUTA

FRUTA DE LA TEMPORADA

PESCADO FRITO

RUBIA
PARCO
ROBALO
BOQUINETE
CORBINA
MERO

\$0.42 X GRAMO

SUJETOS A DISPONIBILIDAD

AGUACHILE

PESCADO \$240

AGUACHILE DE PESCADO ACOMPAÑADO
DE HABANERO Y LIMÓN

CAMARON \$260

AGUACHILE DE CAMARÓN ACOMPAÑADO
DE HABANERO Y LIMÓN

PULPO \$320

AGUACHILE DE PULPO ACOMPAÑADO DE
HABANERO Y LIMÓN

MIXTO \$420

AGUACHILE DE PESCADO, CAMARÓN Y
PULPO, ACOMPAÑADO DE HABANERO Y
LIMÓN

CEVICHE

PESCADO

GRANDE \$240
CHICO \$140

CAMARON

GRANDE \$270
CHICO \$150

PULPO

GRANDE \$420
CHICO \$240

MIXTO

GRANDE \$440
CHICO \$240

COCTEL

CAMARON

GRANDE \$250
CHICO \$150

PULPO

GRANDE \$280
CHICO \$180

MIXTO

GRANDE \$300
CHICO \$170

FILETE Y CAMARÓN

TODOS LOS PLATILLOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR.

AL MANGO GUAJILLO

PULPA DE MANGO CON CHILE GUAJILLO, SALTEADO CON MANTEQUILLA Y AJO



\$240



\$280

AL BBQ HABANERO

SALSA BBQ CASERA CON HABANERO TATEMADO, SALTEADO CON MANTEQUILLA Y AJO

\$240

\$280

AL ESTILO CAJUN

SALTEADO EN UNA MEZCLA DE CAJÚN Y ESPECIAS Y CHILES CON ACEITE DE OLIVA Y AJO

\$240

\$270

MOMIA

MARINADO, RELLENO CON QUESO CREMA Y ENVUELTO EN TOCINO

\$240

\$280

EMPANIZADO

\$200

\$240

A LA PLANCHA

\$200

\$240

AL CHIPOTLE

GUISADO CON UNA CREMA DE CHILE CHIPOTLE

\$200

\$240

A LA MANTEQUILLA

GUISADO CON AJO Y MANTEQUILLA,

\$200

\$240

AL MOJO DE AJO

GUISADO CON ACEITE DE OLIVA Y AJO FRITO

\$220

\$240

AL GUAJILLO

GUISADO CON AJO Y CHILE GUAJILLO

\$220

\$240

AL CILANTRO

GUISADO CON ACEITE DE OLIVA, CILANTRO Y VINO

\$200

\$240

AL COCO

E EMPANIZADO Y ESPOLVOREADOS CON RALLADAS DE COCO, CREMA DE COCO

\$220

\$240

FILETE RELLENO

RELLENO CON CAMARÓN Y QUESO CREMA

\$400



A LA DIABLA

GUISADO CON MEZCLA DE CHILES

\$220

\$240

A LA GAMBA

GUISADO A LA TEMPURA CUBIERTO DE TOCINO Y QUESO

\$220

\$240

A LA CREMA DE CHAMPINON

GUISADO CON CREMA DE CHAMPIÑONES

\$220

\$240

ESPECIALIDADES

BROCHETAS MAR Y TIERRA

BROCHETAS CON POLLO Y CAMARONES, MARINADAS CON VINO TINTO Y ESPECIAS

\$300

BROCHETAS CAMARÓN

MARINADOS CON VINO BLANCO Y ESPECIAS, CHILE DE PIMIENTO, TOMATE Y CEBOLLA

\$270

FAJITAS DE CAMARON

SALTEADO DE CAMARÓN, CON PIMIENTOS, MANTEQUILLA Y AJO

\$240

LANGOSTA AL GUSTO

PREPARADA AL MOJO DE AJO, MANTEQUILLA, FRITA O AL AJILLO, CON ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR

\$3.2
GRAMO

PESCADO A LA SAYACHALTÚN

FILETE MARINADO CON RECADO DE ACHIOTE, CON CEBOLLA, TOMATE Y CHÍCHARO

\$280

PASTA ESTILO SAYACHALTÚN*

ESPAGUETI CON MEZCLA DE MARISCOS Y QUESO

\$290

SOPA DE MARISCOS*

CONCENTRADO DE PESCADO, PULPO, CAMARÓN, CALAMAR Y LANGOSTA

\$290

PAN DE CAZON

TORTILLA FRITA, CON CARNE DE CASÓN Y FRIJOL, CON SALSA DE TOMATE Y AGUACATE

\$170

PULPO A LAS BRASAS

MARINADO CON SALSA DE CHILE Y ESPECIAS, GUIADO A LAS BRASAS, CON SALSA EN LA CASA

\$360

PULPO AL MOJO DE AJO

PULPO GUIADO CON ACEITE DE OLIVA Y AJO FRITO CON ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR

\$280

PULPO AL GUAJILLO

PULPO GUIADO CON AJO Y CHILE GUAJILLO, CON ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR

\$280

PULPO AL CHIPOTLE

PULPO GUIADO CON CREMA DE CHIPOTLE, CON ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR

\$280

TOSTADAS

ORDEN DE TRES TOSTADAS, ACOMPAÑADAS DE ADEREZOS, TRES OPCIONES PARA ESCOGER: CAMARÓN, PULPO, MIXTAS

\$200

PULPO EN SU TINTA

GUIADO EN SU TINTA NATURAL, CON ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR

\$300

PULPO A LA DIABLA

PULPO GUIADO, CON DE CHILES, COMPAÑÍA DE ARROZ Y VERDURAS AL VAPOR

\$280

TACOS GOBERNADOR*

TACOS RELLENOS CON CAMARÓN, PIMIENTO, CEBOLLA, TOMATE Y QUESO

\$240

VARIEDADES

POLLO A LA PLANCHA

POLLO, MARINADO GUISADO A LA PLANCHA

\$140

POLLO EMPANIZADO

FILETE DE POLLO, MARINADO Y EMPANIZADO

\$140

FAJITAS DE POLLO

CARNE EN TIRAS A LA PARRILLA CON CHILE DULCE

\$140

PASTA ESTILO ALFREDO

PASTA ALFREDO, CON POLLO O CHAMPIÑONES

\$200

POLLO AL MANGO GUAJILLO

PULPA DE MANGO CON CHILE GUAJILLO, SALTEADO CON MANTEQUILLA Y AJO

\$200

POLLO BBQ HABANERO

SALSA BBQ CASERA CON HABANERO TATEMADO, SALTEADO CON MANTEQUILLA Y AJO

\$200

POLLO AL ESTILO CAJUN

SALTEADO CON UNA MEZCLA DE ESPECIES Y CHILES CON ACEITE DE OLIVA Y AJO

\$200

¡PREGUNTA POR NUESTRO POSTRE DEL DÍA!



9992308119

