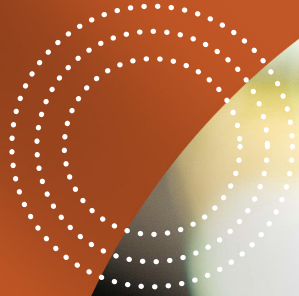




HACIENDA
XCANATUN

By ANGSAÑA



Almuerzo y Cena

Lunch & Dinner

M E N U



Menú Almuerzo & Cena Lunch & Dinner Menu

Entrada | Appetizer

Guacamole con Kastakan o Pulpo | Guacamole with Crispy Pork or Octopus \$240

Guacamole acompañado de crujiente kastakan o pulpo frito

Guacamole with crispy pork or crispy octopus

Salbutes de Pollo o Cochinita Pibil | Salbutes with Chicken or Pork \$160

Pollo o cochinita pibil sobre tortilla de maíz frita

Chicken or pork pibil style on deep-fried corn tortilla

Panuchos de Pollo o Cochinita Pibil | Panuchos with Chicken or Pork \$160

Pollo o cochinita pibil sobre tortilla de maíz con frijol frita encurtida

Chicken or pork pibil style on deep-fried corn tortilla and beans

Kibis \$180

Croquetas de res y cerdo con trigo | *Wheat croquette with beef and pork*

Croquetas de Camarón | Shrimp Croquette \$250

Croquetas de camarón al lemon grass

Lemon grass flavored shrimp croquette

Tostadas de Plátano con Carnitas de Pato | Banana Toasts with Duck \$195

Crujiente de plátano macho con carnitas de pato | *Crispy plantain with duck confit*

Rollos Primavera Frescos | Fresh Spring Rolls \$180

Rollo primavera de verdura frescas con salsa de chile dulce y tamarindo

Fresh vegetable spring roll with sweet chili sauce & tamarind sauce

Ceviche Maya con Pesca del Día | Mayan Ceviche with Catch of The Day \$260

Pescado fresco macerado al jugo de lima, salsa de achiote, cebolla morada, pepino, tomates cherry y crujiente de plátano

Fresh fish marinated in lime juice, achiote sauce, purple onion, cucumber, cherry tomatoes and crispy banana chips

Aguachile Negro de Camarón | Shrimp Black Aguachile \$270

Láminas de camarón encurtido al limón, pepino, cebolla, aceite negro de habanero, chips de tortilla asada y chile xcatik

Sliced shrimp with lemon juice, cucumber, purple onion, black Habanero chili oil, tortilla chips and xcatik chili

Ceviche Peruano | Peruvian Ceviche \$260

Con leche de tigre, guarniciones tradicionales y fritura de camote

In "Leche de Tigre" sauce, traditional garnishes and crispy sweet potato chips

Coctel Mixto Estilo Acapulco | Acapulco Style Mixed Seafood Cocktail \$280

Camarones cocidos, ostión y pescado, salsa coctelera, salsa mexicana con aceite de habanero y ajo

Shrimp, oyster and white fish, cocktail sauce, pico de gallo with habanero chili oil and garlic



Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen impuestos, no incluyen propina. Para efectos fiscales, los impuestos serán desglosados en su ticket. De requerir factura, favor proporcionar su RFC, y solicitarla al pagar. Se proporciona el gramaje crudo de carnes, aves, pescados y mariscos. Si usted es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a su mesero. El consumo de carnes, mariscos, pescados o huevo crudo puede aumentar el riesgo de males gastrointestinales.

Ensalada | Salad

Ensalada Cesar Xcanatun | Xcanatun Caesar Salad \$180

Nuestra versión de ensalada César, envuelta en láminas de pepino con aderezo tradicional, parmesano rallado y crujiente de pan al romero

Our version of Caesar salad, wrapped in cucumber slices with traditional dressing, grated parmesan, and crispy rosemary crostini

Ensalada de Quinoa y Queso de Cabra | Quinoa and Goat Cheese Salad \$210

Mezcla de Quinoa, vegetales frescos y menta con vinagreta de tamarindo y queso de cabra espolvoreado

A mix of quinoa, fresh vegetables and mint with tamarind vinaigrette and goat cheese

Ensalada Griega | Greek Salad \$195

Ensalada griega con lechuga, aceitunas, jitomate, cebolla morada, aderezo de olivo y orégano con crujiente de pan y ajo

Greek salad with lettuce, olives, tomato, purple onion, olive dressing, and oregano with garlic crostini

Ensalada de Salmón | Salmon Salad \$340

Ensalada estilo thai con toronja, mezcla de hierbas aromáticas y aderezo picante de limón y ajo

Thai-style salad with grapefruit, mixed aromatic herbs and spicy lemon and garlic dressing

Sopa | Soup

Sopa de Lima | Lime Soup \$180

Tradición Yucateca, con pavo y crujiente de tortilla frita

Yucatecan tradition with turkey and crispy tortilla chips

Chilpachole de Mariscos | Seafood Soup \$250

Sopa de mariscos con juliana de vegetales y salsa de guajillo con chipotle

Seafood soup with sliced vegetables and guajillo chili and chipotle chili sauce

Sopa de Pollo Estilo Tailandés | Thai Style Chicken Soup \$280

Receta tradicional con perfume de galanga y lemongrass, setas y leche de coco

Traditional recipe, perfumed galanga and lemongrass, oyster mushrooms and coconut milk

Snacks

Hamburguesa de Res Estilo Casa de Piedra | Casa de Piedra Style Beef Burger \$350

Hamburguesa de res con pan brioche, queso cheddar, manchego o gorgonzola, verdura y pepinillos acompañado con papa a la francesa al parmesano

Beef burger with cheddar, manchego or gorgonzola cheese, vegetables and pickles accompanied with parmesan French fries

Quesadilla \$230

Quesadilla de res o pollo con guacamole y ensalada fresca

Chicken or beef quesadilla with guacamole and salad

Club Sandwich \$290

Con papas a la francesa al parmesano | *With parmesan French fries*

Regional y Mexicana | Regional & Mexican

Cochinita \$320

Receta tradicional, acompañada de frijol refrito y cebolla encurtida

A traditional Yucatec Mayan slow-roasted pork dish with beans and onions

Our prices are in Mexican pesos, include taxes but do not include tip. For legal purposes, taxes are itemized on your bill.

If you require a Mexican invoice, please provide your RFC, and request it with your bill.

Raw weight of meats, poultry, fish and seafood is provided. If you are allergic to any food groups, please notify your waiter.

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

Poc Chuc \$270

Parrillada de cerdo encurtida en naranja agria y pimienta
Grilled pork marinated in sour orange and black pepper

Kastakan Picado \$350

Cerdo crujiente con salsa mexicana y xnipec | *Crispy pork with xnipec and mexican sauce*

Tacos de Chicharron de Rib Eye | Rib Eye Tacos \$350

En tortilla de Maíz, con salsa mexicana, guacamole y ensalada de coles
In corn tortilla, Mexican sauce and coleslaw

Carnes | Meat

Cowboy Al Grill | Grilled Cowboy \$650

Con papas cambray confitadas, espárragos asados y salsa de carne con setas
With cambray potatoes confit, asparagus and beef sauce with mashroom

Filete de Res en Costra de Café | Beef Fillet in Coffee Crust \$490

Con puré de camote, espárragos a la mantequilla y salsa de setas al oporto
With sweet potato purée, buttered asparagus and mushroom with Oporto sauce

Filete de Res A La Mantequilla | Beef Fillet with Butter \$490

Con puré de papa y espinacas ala crema | *With mashed potatoes and creamed spinach*

Rib Eye \$580

Con puré de papa rustico, espárragos y chimichurri
With rustic mashed potatoes, asparagus and chimichurri

Arrachera A La Parrilla | Flank Steak \$380

Con raíces asadas y guacamole | *Roasted roots and guacamole*

Toque Asiatico | Asian Touch

Cerdo Teriyaki | Teriyaki Pork \$380

Con puré de papa trufado y vegetales salteados
With truffled mashed potatoes and sautéed vegetables

Pollo con Curry Amarillo | Chicken with Yellow Curry \$350

Pierna y muslo de pollo en salsa de curry amarillo con papa, camote y cebolla morada, acompañado de arroz jazmín
Chicken leg and thigh in yellow curry sauce with potato, sweet potato and red onion, accompanied by jasmine rice

Pasta

Linguini Frutti Di Mare \$320

En salsa cremosa de tomate con mix de mariscos y albahaca
In creamy tomato sauce with a mix of seafood and basil

Espagueti con Pollo / Spaghetti with Chicken \$280

En salsa de tomate horneado, parmesano y albahaca fresca
In baked tomato sauce, parmesan and fresh basil

Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen impuestos, no incluyen propina. Para efectos fiscales, los impuestos serán desglosados en su ticket. De requerir factura, favor proporcionar su RFC, y solicitarla al pagar. Se proporciona el gramaje crudo de carnes, aves, pescados y mariscos. Si usted es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a su mesero. El consumo de carnes, mariscos, pescados o huevo crudo puede aumentar el riesgo de males gastrointestinales.

Pescados y Mariscos | Fish and Seafood

Risotto Tikinxic | Tikinxic Risotto \$380

Con camarones a parrilla y perfume de naranja agria | *Grilled shrimps with sour orange*

Pesca del Día | Catch of The Day \$480

Con arroz mexicano, ajillo, ensalada de aguacate con pepino y tomates cherry
With Mexican rice, ajillo sauce and avocado salad with cucumber and cherry tomato

Pesca del Dia | Catch of The Day \$480

Con pasta orzo al limoncello y ensalada fresca de pepino y tomates cherry
With limoncello orzo pasta and fresh salad with cucumber and cherry tomato

Salmon Chileno | Chilean Salmon \$480

Con puré de papa y mantequilla de hierbas, acompañado con ensalada fresca
With mashed potatoes and herb butter, served with fresh salad

Camarones Al Grill | Grilled Shrimps \$460

Con risotto de lima, ensalada fresca y parmesano | *Lime risotto, fresh salad and parmesan*

Pulpo Al Grill | Grilled Octopus \$480

Con papas al xtabentun y ensalada de arúgula y parmesano
With xtabentun potatoes, arugula salad with parmesan

Menú de Niños | Kids Menu

Hamburguesa de Res | Beef Burger \$180

Acompañadas de papas a la francesa | *Accompanied by French fries*

Quesadillas Naturales | Cheese Quesadillas \$150

En tortilla de harina o maíz | *Cheese quesadilla in corn or flower tortilla*

Dedos de Pollo | Chicken Fingers \$150

Acompañados de papas a la francesa | *Accompanied by French fries*

Espagueti | Spaghetti \$150

Pasta al pomodoro, al burro o a la crema de parmesano | *Tomato, buttered or parmesan cream pasta*

Postres | Dessert

Tarta de Queso de Bola con Compota de Frutos Rojos y Dulce de Papaya \$150

Edam cheese pie with red fruits and sweet papaya compote

Locura de Chocolate Rellena de Dulce de Leche y Miel \$150

Chocolate madness filled with caramel and honey

Pastel de Tres Leches con Crema Pastelera y Lima \$150

Three milk cake with pastry cream and lime

Panacotta de Frutos Rojos con Crujiente de Almendra con Chaya \$150

Wild berries panacota with crispy almond with chaya

Pie de Lima con Galleta de Hoja Santa y Espuma de Chaya \$150

Lime pie with sacred leaf cookie and chaya foam

Sorbete de Lima y Naranja | Lime and orange sorbet \$95

Helados Artesanales (Vainilla, Chocolate, Fresa, Coco y Espresso) \$95

Homemade ice cream (Vanilla, chocolate, strawberry, coconut and espresso)

Our prices are in Mexican pesos, include taxes but do not include tip. For legal purposes, taxes are itemized on your bill.
If you require a Mexican invoice, please provide your RFC, and request it with your bill.
Raw weight of meats, poultry, fish and seafood is provided. If you are allergic to any food groups, please notify your waiter.
Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness