



ALL DAY MENU



ENTRADAS

PICO DE GALLO \$185

Servido con totopos.

GUACAMOLE TRADICIONAL \$220

Aguacate, cilantro, cebolla, tomate y totopos.

NACHOS \$250

Deliciosos totopos con queso, frijoles refritos, pico de gallo, crema y guacamole.

Añade Arrachera \$90 Añade Pollo \$70 Añade Camarón \$115

PAPAS A LA FRANCESA ESTILO TEXAS \$160

Papas fritas crujientes cubiertas con queso derretido, tocino crujiente, cebolla, jalapeños y crema agria.

PAPAS CURLY ESTILO TEXAS \$185

Papas fritas crujientes cubiertas con queso derretido, tocino crujiente, cebolla, jalapeños y crema agria.

ALITAS \$185

Alitas preparadas en casa, bañadas a su elección de BBQ, Búfalo o Mango Habanero.

BONELESS \$230

Cubos de pechuga de pollo bañados de tu salsa favorita BBQ o Búfalo.

DEDOS DE QUESO \$220

Palitos de queso mozzarella servidos con salsa marinara.

BLOOMING ONION \$190

Cebolla ligeramente empanizada y frita a la perfección.

ENSALADAS

ENSALADA DE JARDÍN \$185

Lechuga romana, tomate, pepino, cebolla morada y aderezo de la casa.

ENSALADA DE GORGONZOLA Y MANZANA CON CASTAÑAS \$250

Lechuga mixta con manzana, castañas dulces, queso gorgonzola y vinagreta de la casa.

ENSALADA CÉSAR \$210

Lechuga romana, aderezo César y crutones.

AÑADA PROTEÍNA

Arrachera +\$90 Camarón +\$115 Pollo +\$70

POLLO & CARNE

Hamburguesa con Queso \$275
Deliciosa ½ lb. de carne Angus, lechuga, tomate, cebolla y queso derretido, servido con papas a la francesa o curly (+\$30).
Tocino +\$50

Hamburguesa Monster \$315
Deliciosa hamburguesa con carne Angus acompañada de jamón, queso, tocino, piña, salsa BBQ servido con papas a la francesa o curly (+\$30).

Dedos de Pollo \$195

Deliciosas tiras de pechuga de pollo empanizadas, servidas con papas a la francesa o curly (+\$30).

Pollo crujiente \$290

Pollo tierno y jugoso empanizado crujiente. Acompañado de papas gajo.

Pollo Especialidad de la Casa \$320

Pechuga de pollo cubierta con nueces, espinaca, tocino, cebolla caramelizada y arándano. Servido con verduras y arroz caribeño.

La Tampiqueña (Un viaje por México) \$410

300 gramos de arrachera servido con enchilada, arroz, frijol, rajas poblanas y cebolla asada.

Brocheta de Arrachera \$410

Tiras de arrachera a la plancha marinadas con chimichurri acompañado con Arroz caribeño y vegetales al vapor.



DEL MAR



Langosta \$ Por Gr.

Cola de langosta preparada a su elección:
Opción 1: Tikin Xic (uno de los clásicos en la gastronomía de Isla Mujeres.) Opción 2: Al termidor, acompañado de risotto de champiñón, espinaca y juliana de vegetales.
Opción 3: Al ajo.

Brochetas de Camarón \$490

8 camarones jumbo a la parrilla marinados con tequila y lima, servidos con vegetales y arroz risotto.

Filete de Pescado \$415

Filete de pescado, tres opciones a elegir: 1.- Tikin Xic (tradicional de la gastronomía de isla mujeres), 2.- al Mojo de ajo 3.- al Ajillo.

Ceviche de Camarón \$270

Camarón, pepino, aguacate, cebolla morada, limón, cilantro, chile serrano y totopos.

Aguachile de Camarón \$270

Camarones en salsa de pepino preparados con cilantro y chile de árbol.

Dedos de Pescado \$310

Pescado empanizado acompañado con papas fritas o curly (+\$30)

Calamares fritos \$300

Ligeramente empanizado servido con ranch.

Camarones empanizados \$390

Servidos con elección de arroz caribeño, papas fritas o vegetales.

Camarones al coco \$400

Camarones cubiertos con trocitos de coco y fritos con una guarnición de papas fritas.

Tuna Tataki \$410

Atún Ligeramente sellado, servido con una base de cítricos de salsa de soya.

PASTAS

PASTA AL VINO BLANCO \$190

Deliciosa pasta cremosa con queso parmesano, albahaca, y vino blanco, acompañado de pan de ajo.

Añade Pollo \$70 Añade Camarón \$115

SPAGHETTI NAPOLITANO \$190

Al dente spaghetti con salsa de tomate, aceitunas, albahaca y queso parmesano.

Añade Pollo \$70 Añade Camarón \$115

MACARRONES CON QUESO \$190

Deliciosos macarrones con queso cheddar

Añade Pollo \$70 Añade Camarón \$115

DELICIOSOS TACOS

TACOS DE PESCADO MAYA \$310

Pescado estilo TiKin Xic con deliciosa tortilla de maíz.

TACOS DE PESCADO EMPANIZADO \$300

Pescado empanizado, ensalada de col en chipotle y aderezo de chile morita.

TACOS DE CAMARÓN CRUJIENTE \$300

Camarones fritos en una salsa de alioli, chipotle y una combinación de vegetales frescos.

TACOS DE ARRACHERA Y CHISTORRA \$275

Tortilla de maíz con arrachera y chistorra con una salsa verde de aguacate.

TACOS DE POLLO AL PASTOR \$250

Taco de pechuga de pollo a la parrilla estilo pastor, piña asada, cebolla y cilantro.

TACOS ESTILO TEX MEX \$240

Tortilla crujiente con carne molida estilo Texas, crema agria, ensalada y queso estilo cheddar.

TACOS DE PULPO FRITO \$320

Auténticos tacos de pulpo frito con tortilla de maíz.

GUARNICIONES

PAPAS CURLY \$150

PAPAS A LA FRANCESA \$130

FRIJOLES \$100

ARROZ CARIBEÑO \$110

FINAL FELIZ

Helado \$150

Dos bolas de helado, sabores a escoger: vainilla o chocolate.

Oreo Delirium \$185

Mousse de galleta oreo con chocolate.

Pay de limon \$185

Cheese cake \$185