

Na Kiv

RESTAURANTE PAPANTECO

MENÚ

Algunos de
Nuestros
Distintivos



INNOVACIÓN DEL PRODUCTO
TURÍSTICO MEXICANO 2023

GALARDÓN TURÍSTICO
MI VERACRUZ 2020 y 2023
Mejor Restaurante De Cocina Tradicional.

ESTRELLA CITLALTEPETL
Galardón por la Conservación, Enaltecimiento
y Difusión de La Cultura Gastronómica Veracruzana.

KAWATSISA

DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen jugo o fruta y café o té.



1. TUTUNAKU

Papuku chu akgchuchut stapu.

Empanadas acompañadas de frijoles de la olla al estilo totonaco. Orden de 5 piezas.

*Queso con champiñón *Queso o queso con epazote

*Xa liwa xtila (Pollo)

*Xla xanat nipxi (Flor de calabaza) - Por temporada

* Malhat (Hongo de chaca) - Por temporada

\$ 120.00 / Orden mixta \$ 15.00 adicional.

2. HUAXTECO

Mantikajhaw chu akgchuchut stapu.

Bocoles acompañados de frijoles de la olla al estilo totonaco. Orden de 5 piezas.

*Lakgchilih (Blancos) *Xla tsikim (De chicharrón)

*Xla Awax (De haba) *Xla Stapu (De Frijol)

*Xla skun chu queso (De chipotle con queso)

Rellenos con:

*Tankunisa (Chorizo) *Xa liwa xtilan (Pollo)

*Kgalhwat (Huevo) *Queso

\$ 110.00 / Orden mixta \$ 15.00 adicional.

3. KACHIKIN

Tachula xa tankunisa, xa xlapaxni, xa kgalhwat chu tatsili stapu o akgchuchut stapu.

Enchiladas untadas con frijoles mantecados o frijoles de la olla al estilo totonaco.

*Stakga pin (Verdes) *Spinini pin (Rojas)

*Xaskakne laktsupin (Chile seco)

*Talhtsi - Grano de oro (Pipián)

Con huevo al gusto \$ 105.00

Con bistec de cerdo o chorizo \$ 120.00

Orden Mixta \$15.00 adicional.



4. KAWASA

Xa tachula stapu chu kgalhwat.

Enfrijoladas espolvoreadas de queso con huevo revuelto.

\$ 90.00

KAWATSISA DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen jugo o fruta y café o té.



5. PAPANTECO

Tachula xa tankunisa, xa liwa xlapaxni, xa kgalhwat chu tatsili stapu o akchuchut stapu.

Enchiladas sampadas en salsa, acompañadas con frijoles mantecados o frijoles de la olla al estilo totonaco.

*Stakga pin (Verdes) *Spinini pin (Rojas)

*Xaskakne laktsupin (Chile seco)

*Talhtsi - Grano de oro (Pipián)

Con huevo al gusto \$ 110.00

Con bistec de cerdo o chorizo \$ 120.00

Orden Mixta \$15.00 adicional.



6. ZOPILOTE REAL

Xa tatsili stapu makanikan tatsili kgalhwat chu tatsili sekna.

Huevo revuelto con frijoles mantecados acompañado de plátanos fritos.

\$ 90.00

ZACAHUIL Orden \$ 45.00
Todos los Domingos

 Vainilla

 Picoso  Muy picoso







 Especialidad

 Niños









¡Buen provecho!

“Los precios INCLUYEN IVA”

DE LA GRANJA

- Xa tatsili kgalhwat** - Huevos al gusto
(Jamón, tocino, chorizo, a la mexicana, divorciados
o rancheros)-----\$ 70.00
Omelette relleno de champiñón, queso ó jamón --\$ 90.00
-  Chilehuevo-----\$ 70.00
-  * Con chorizo o Con queso y epazote -----\$ 90.00
-  Queso en salsa roja con cebollina -----\$ 90.00
-   Queso en chile seco con cebollina -----\$ 90.00
- Chilaquiles naturales ---\$ 60.00 con pollo----- \$ 70.00
- Chilaquiles a la Felucha-----\$ 80.00
- Chilaquiles Staku-----\$ 90.00
- Chilaquiles con milanesa de pollo, bistec de cerdo,
bistec res o cecina -----\$150.00
-  Chilaquiles **Akgchuchut stapu**-----\$ 90.00
- Hot cakes-----\$ 50.00
- Xa tatsili stapu chu tankunisa chu pin** (Frijoles
mantecados con chorizo y chile de amor)-----\$ 60.00
- Ensalada de fruta
• Con granola y miel ----\$55.00 Con yogurt ---\$45.00

DEL COMAL

-   **Tulankáchau** (Estrujadas) en salsa verde o roja. --\$ 60.00
- **Xa tatsili kgalhwat** (Con huevo) -----\$ 80.00
- **Xa xla paxni, xa tankunisa** (Con cerdo o chorizo) --\$ 120.00
- **Xa liwa wakax, xa skakne liwa** -----\$ 150.00
(Con milanesa de pollo, bistec de res o cecina)
- Gordas picadas (Orden de 5 piezas rellenas de: -----\$ 90.00
pollo, papa o longaniza) • **Orden mixta \$15.00 adicional**
-  **Gorda Bernarda** (Gorda bañada con huevo en -----\$ 100.00
salsa verde con boronas de chicharrón, lechuga, tomate y cebolla)
-  **Huauchinangas** (Tacos de pollo en tortilla frita -----\$ 85.00
ahogados en salsa verde o roja con lechuga, tomate y cebolla)
- Tachula xa** (Enchiladas) Orden de 5 piezas: -----\$ 50.00
-  ***Laktsu pakglhcha chu Stakga pin**  ***Tinipin** (Mole)
(Jitomate de la milpa y chile verde) ***Stapu** (Enfrijoladas)
- ***Talhtsi** Grano de oro (Pipián) ***Pakglhcha** (Entomatadas)
-  ***Laktsu pin** (Chile seco)  ***Skun** (Chile de mole)
- ***Kuliman** (Ajonjoli)
- ***Xkgalhwat tamakgni** De hueva de lisa molida
- **Kgalhwat** (Con huevo) -----\$ 80.00
- **Xla paxni, xa tankunisa**(Cerdo, longaniza o rellenas de pollo)\$100.00
- **Cun xaliwa puyu o wacax** -----\$150.00
(Con milanesa de pollo, bistec de res o cecina)
- **Orden mixta \$15.00 adicional**

DEL COMAL

Papuku chu akgchuchut stapu. Empanadas acompañadas de frijoles de la olla al estilo totonaco. -----\$ 80.00
Orden de 5 piezas.

*Queso o queso con epazote *Queso con champiñones

*Xa liwa xtila (Pollo)

*Xla xanat nipxi (Flor de calabaza) - Por temporada

* Malhat (Hongo de chaca) - Por temporada

• Orden mixta \$15.00 adicional

Panuchos al estilo totonaco. Orden de 5 piezas. -----\$ 50.00

Tortilla con frijol refrito al interior, pollo deshebrado y chile habanero.

Teziutecas Orden de 5 piezas. -----\$ 50.00

Tortillas atochonadas en comal con manteca, salsa roja o verde y cebolla picada

• Kgalhwat (Con huevo) -----\$ 80.00

LANGA TAWA PLATO FUERTE



AIRE

CALDOS Y SOPAS

Akgchuchut xa tawa xtilan chu puyu'i (Caldo de gallina ó de pollo)

Gallina \$80.00 ----- Pollo \$70.00

Puchero ----- CH \$60.00 / GDE \$70.00

(Caldo de pollo deshebrado con verduras y arroz)

Akgchuchut Maatlhat ----- CH \$60.00 / GDE \$70.00

(Caldo de hongo de chaca o blanco - por temporada)

Akgchuchut xa maklhtukun chu nipxi xtalhtsi nipxi

(Caldo de chayote ó calabacita tierna con pipián) --\$60.00 / \$80.00

*Con camarón seco -----\$110.00

 **Takxwayajun** -----\$80.00

(Caldo en chile de mole y yerbabuena de cerdo ó pollo)

 **Akgchuchut stapu chu xtalhtsi nipxi** CH \$55.00 / GDE \$65.00

(Frijoles en caldo con orejas de pipián y chayote)

Sopa de haba ----- \$55.00

Sopa totonaca (De tortilla) ----- \$55.00

Makampin ----- \$65.00

(Huatape de frijoles con orejas de masa)

Xata suakga pakgcha (Huatape de huevo) ----- \$60.00

 **Mondongo** ----- \$90.00

 **Pozole** ----- \$90.00

Akgchuchut tsililh (Cazuela de camarón) ----- \$190.00










Akgchuchut tamakgni (Cazuela de robalo) ----- \$190.00

Akgchuchut tipakgtsi tsililh (Cazuela de mariscos) ----- \$210.00

Huatape de mariscos ----- \$220.00

Huatape de camarón ----- \$200.00

MI MERO MOLE


-  **P'inila xa chawila** (Mole de guajolote)----- \$190.00
-  **P'inila xa chawila**----- \$150.00
(Mole de guajolote patas y pescuezo) 2 piezas
-  **P'inila xa puyu** (Mole de pollo) 2 piezas ----- \$100.00
-  **Lhkaka Pinitawa** (Mole ranchero) 2 piezas ----- \$90.00
-  **P'inila xtantun paxni** (Mole de pata de cerdo) ----- \$90.00
-  Mole verde (Pollo o cerdo) ----- \$90.00
-  Mole de pipián rojo o verde (Pollo) 2 piezas ----- \$90.00
- Mole de olla (Cola de res)----- \$120.00
-  **Xa p'inila xa skagne tsililh chu papas**
(Camarón seco en mole con papas)----- \$110.00
-  Chile ajo (Costilla de cerdo en trozo) con
akchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ---- \$90.00
- Adobo de Cerdo (Costilla de cerdo en trozo) con
akchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ---- \$90.00
- Con pieza pechuga de pollo----- \$100.00

*Los precios INCLUYEN IVA**



TIERRA

TAMALES

-  **Wate xa paxni** (Corrientes o de cuchara -450grs.) ----- \$35.00
- Pulaklh** (Pulacles)----- \$20.00
- Xkaki chu tanqolo** (Bollitos de elote)----- \$20.00
- Saksiwat** (Bollitos de anís) ----- \$20.00



FUEGO

*El peso de la carne es antes de cocinarse.

- Arrachera (250 grs*)** ----- \$220.00
Servido con pimientos, arroz, guacamole y **akgchuchut stapu**
(Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.
- Fajita de res ó pollo (180 grs*)** ----- \$160.00
Servido con pimientos arroz, guacamole y **akgchuchut stapu**
(Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.
- Rib eye (300 grs*)** ----- \$260.00
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile
toreado.
- Sirloin (300 grs*)** ----- \$240.00
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile
toreado.



Vainilla  Picoso  Muy picoso  Especialidad  Niños



AGUA

Molcajete mar y tierra -----\$250.00

Fajitas de arrachera y camarón a la mantequilla, servidos en molcajete con pimientos, en salsa roja con cebollina, queso gratinado y acompañado de nopales asados.

Filete de pescado -----\$180.00

* **Xa puxku tamakgni** - Tal como lo comía el Emperador Moctezuma, envuelto con hoja de plátano, a la mantequilla con chile chilchote, tomate, cebolla y epazote.

* **Al gusto** (A la plancha, empanizado, a la diablo, al chiltepín o al mojo de ajo)

* **En salsa de vainilla y pulque** -----\$185.00

Pescado -----\$200.00

* **Sarandeado** - Envuelto en hoja de plátano, en salsa de adobo, curtido de cebolla morada con habanero.

* **Xa puxku tamakgni** - Tal como lo comía el Emperador Moctezuma, envuelto con hoja de plátano, a la mantequilla con chile chilchote, tomate, cebolla y epazote.

* **Al gusto**

(A la plancha, a la diablo, al chiltepín, al mojo de ajo o frito)

Posta de robalo al gusto -----\$195.00

* **A la plancha**

* **A la diablo**

* **Al chiltepín**

* **Al mojo de ajo**

* **Sarandeado**

Camarones al gusto -----\$195.00

* **A la plancha**

* **A la diablo**

* **Empanizado**

* **Al chiltepín**

* **Al mojo de ajo**

* **Sarandeado**

Camarones en salsa de vainilla y pulque -----\$200.00

Camarones bañados en una mezcla de crema estilo chilpaya, con un toque de vainilla y pulque, acompañado de verduras al vapor y espolvoreadas de pipián.

Brochetas de camarón -----\$180.00

Camarón en agua chile -----\$180.00

Ceviche de pescado **Sugerencia: pruebalo con mayonesa* ----\$ 110.00

Ceviche de camarón -----\$ 120.00

Coctel de camarón -----\$ 120.00

Hueva de Lisa (por temporada) -----\$ 160.00

* **En torta de hueva**

* **Frita**

* **Frita con chiltepín**

PASTAS

Fetuccine o espagueti al gusto -----\$ 85.00

* **A la crema con vainilla** * **Al burro** * **Bolognesa**

* **Carbonara**

* **Verde**

“Los precios INCLUYEN IVA”






ENSALADAS


-----	\$70.00
De la casa (Berros marinados con aceite de oliva, trozos de aguacate y cebolla morada en rodajas)	
Citrícola (Lechuga marinada con aderezo de aceite de oliva y vinagre de plátano, rodajas de tomate, cebolla, naranja y limón)	
César (Lechuga con croutones, queso parmesano y aderezo césar)	
*Con tiras de pechuga de pollo-----	\$120.00
*Con camarones-----	\$130.00
De Aguacate (Trozos de aguacate, tomate, cebolla y aceituna, marinada con aceite de oliva y cilantro)	\$100.00

ORDEN EXTRA

Tatsililh stapu (Frijoles mantecados con totopos-----)	\$ 30.00
Akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ----	\$35.00
Guacamole-----	\$50.00
Arroz-----	\$25.00
Papas a la francesa-----	\$35.00
Puré de papa-----	\$25.00

POSTRES

  Helado de vainilla con totopos-----	\$50.00
Conserva de Calabaza-----	\$40.00
Pipitoria-----	\$25.00
 Natilla de vainilla (con extracto y polvo de vainilla artesanal)	\$30.00
Plátanos fritos-----	\$40.00
 * Flameados con helado de vainilla-----	\$80.00
Hojuelas con miel de piloncillo-----	\$25.00
Carlota-----	\$35.00
 Flan napolitano-----	\$40.00
Tintines-----	\$25.00
Tamakgtin (Totopos dulces)-----	\$25.00
Pan dulce chico-----	\$10.00
Pan dulce cocinado en horno de leña (Todos los días)	\$15.00



 “ Todos los postres son elaborados con extracto de vainilla natural de Papantla ”

“Los precios INCLUYEN IVA”

COCKTELERÍA

✿ Beso Papanteco	\$ 90.00	
Paloma	\$ 110.00	
Vampiro	\$ 95.00	
Clamato con Vodka	\$ 120.00	
Sangría	\$ 90.00	
Pulque	\$ 25.00	
Pulque con refresco	\$ 55.00	
Margarita	\$ 110.00	
Clericot	\$ 90.00 	\$ 650.00 

RON

Bacardi Blanco	\$ 85.00 	• \$ 780.00 
Bacardi añejo	\$ 85.00	• \$ 780.00
Matusalem Clásico	\$ 125.00	• \$ 980.00
Matusalem Gran Reserva	\$ 130.00	• \$ 1,250.00
Ron Zacapa 23 años	\$ 200.00	• \$ 2,250.00

TEQUILA

Don Julio Reposado	\$ 140.00 	• \$ 1,570.00 
Don Julio Añejo	\$ 110.00	• \$ 2,100.00
Don Julio 70	\$ 160.00	• \$ 2,220.00
Herradura Reposado	\$ 145.00	• \$ 1,000.00
1800 Reposado	\$ 120.00	• \$ 940.00
Tradicional Reposado	\$ 120.00	• \$ 980.00
Tradicional Cristalino	\$ 105.00	• \$ 980.00
Cabrito Reposado	\$ 80.00	• \$ 470.00

BRANDY

Torres 10	\$ 110.00 	• \$ 890.00 
Terry	\$ 110.00	• \$ 890.00
Magno	\$ 95.00	• \$ 890.00
Alma de Magno	\$ 120.00	• \$ 980.00

VODKA

Absolut	\$ 90.00 	• \$ 700.00 
Stolichnaya	\$ 120.00	• \$ 900.00

MEZCAL

400 Conejos	\$ 140.00 	• \$ 970.00 
Nakú Espadín	\$ 130.00	• \$ 1,070.00
Nakú Tosalá	\$ 150.00	• \$ 1,415.00



“Los precios INCLUYEN IVA”



VINO DE MESA



Vino de la casa	\$ 70.00 • \$ 280.00
Lambrusco	\$ 110 / 187ML • \$380.00 / 750ML
Reservado Cabernet Sauvignon /Merlot/Shiraz	• \$300.00 / 750ML

WHISKY

Buchanan's 12	\$ 150.00  • \$ 1,560.00 
Buchanan's Master	\$ 180.00 • \$ 2,300.00
J. Walker Etiqueta Roja	\$ 120.00 • \$ 750.00
J. Walker Etiqueta Negra	\$ 150.00 • \$ 2,150.00

DIGESTIVOS

Anís Chinchon	\$ 120.00	 • 1.5 oz
Bayleys	\$ 100.00	
Licor 43	\$ 90.00	<i>Pregunte por nuestra variedad de Vinos.</i>
Amareto Disaronno	\$ 90.00	
Carajillo.....	\$ 150.00	
 Carajillo con helado de vainilla	\$ 170.00	
Sambuca	\$ 110.00	
Licor de vainilla	\$ 50.00	
Licor Stivalet (frutas)	\$ 70.00	

CERVEZA



Cerveza ½

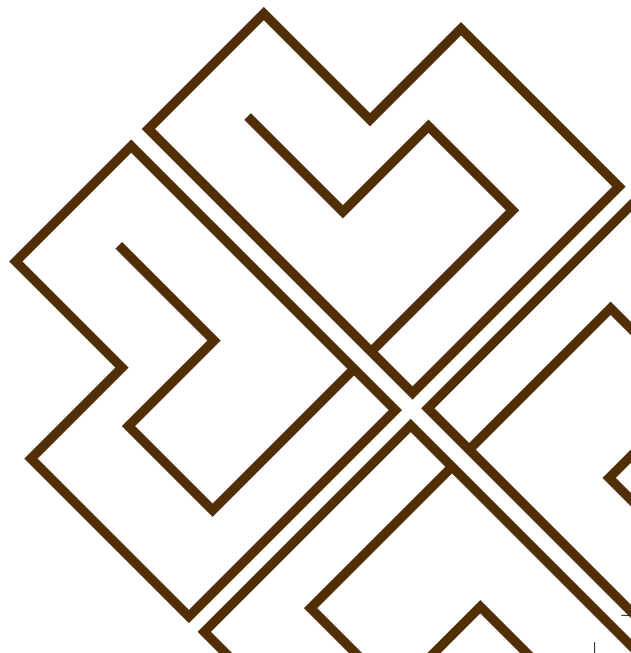
- Corona, Victoria, Tecate, Tecate light, XX Lager, Indio

Negra Modelo, Modelo Cristal, Bohemia clara u oscura, Heineken, Michelob, Stella Artois	\$50.00
Cerveza artesanal Pale Ale, Porter	\$80.00
Cerveza artesanal Vainilla Porter	\$80.00
Strongbow Gold	\$50.00
Clamato	\$40.00
Chelada / Adicional	\$15.00
Michelada / Adicional	\$15.00
Miche Clamato / Adicional	\$25.00

BEBIDAS



Atole morado	-----	\$30.00
Campechana (Atole morado con horchata)	----	\$35.00
Agua de frutas (Jamaica, Limón, Naranja u Horchata)		
* Copa	-----	\$30.00
* Jarra	-----	\$85.00
Limonada o naranjada mineral		
* Copa	-----	\$45.00
* Jarra	-----	\$95.00
Jugo de Naranja	----- \$35.00 / Con papaya	---- \$40.00
Jugo Verde	-----	\$45.00
Café de olla	-----	\$25.00
Café mexicano	-----	\$25.00
Café lechero	----- \$30.00 Deslactosado	----- \$35.00
Capuchino <small>NESPRESSO</small>	-----	\$55.00
Café Espresso <small>NESPRESSO</small>	-----	\$40.00
 Affogato (Café Espresso <small>NESPRESSO</small> con helado de vainilla	-----	\$70.00
Chocolate	-----	\$35.00
Té (Manzanilla, limón, zacate limón, canela, jengibre ú hoja de aguacate oloroso)	-----	\$25.00
Vaso de leche	----- \$25.00 Deslactosado	----- \$30.00
Licuidos de frutas, fresa o chocolate	-----	\$45.00
 Malteada de vainilla	-----	\$55.00
Refresco	-----	\$35.00
Coca cola light	-----	\$40.00
Coca cola ampolleta	-----	\$30.00
Coca cola lata	-----	\$40.00
Agua mineral	-----	\$35.00



SERVICIOS



* Camping



* Temascal, limpias y masajes



* Áreas verdes



* Servicio de banquetes



* Venta de artesanías



* Amplio estacionamiento



* Música en vivo
(Todos los días)



* **FLOR RECÓNDITA**
AGENCIA DE EXPERIENCIAS



* Internet inalámbrico



* Talleres artesanales



* Jardín de Eventos



* Ballet Folclórico y
Danzas Autóctonas
(sábados y domingos)

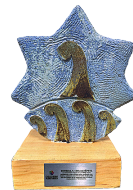


*Nuestros distintivos:

INNOVACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO MEXICANO 2023

GALARDÓN TURÍSTICO MI VERACRUZ 2020 Y 2023
Mejor Restaurante De Cocina Tradicional.

ESTRELLA CITLALTEPETL
Galardón por la Conservación, Enaltecimiento y Difusión de La Cultura Gastronómica Veracruzana.



RESERVACIONES

nakurestaurante@gmail.com

T // (784) 842.3112 / (784) 842.2144

☎ (784) 107.1154



Síguenos en:

Nakú restaurante papanteco
@nakurestaurante



www.nakurestaurante.mx

“Los precios INCLUYEN IVA”

Wa is nakú litakatsin litutunakú wi nak
kinchikan, tlan tánita, kgalhi akglhuwa
akgkitsis puxama, káta latá makatsikanit
xamasuy puskiti makgxtum tawi pumalhkú
chu xwati. Wa tiyat wa un wachuchut chu
lhkuyat kinkamasininitan lat´a latamakanit
nak kakilhtamakú la nalakachixkuwiya chu
la natalatamayá tu ananknok
kinpulatamankán tu ananknok
kinpulatamankán tu wamanaw wa
xpalakat´a nalipaxkatkatsiniya. Wa chi
akinánkintawajkan lipaxkuajnana chu ant´a
kilhtsuku ama tamasuy, lat´a lamaka nak
kakilhtamakú, kawaniyan, niwatí a
kamawitit mimakgnikán, chuparey tlna
matlaniyatit, juú natlaan nawawiyatit mi
listakni chu min
aksiti chu min talakapastakni. Tapaxawan
kawayanti. Chu kalipaxawatu katsini.

El corazón de la Cultura Totonaca está en
nuestra casa, sea usted bienvenido!

La magia de nuestra cocina ha sido
transmitida durante cientos de años junto
al fogón y metate. La tierra, el aire, el agua
y el fuego nos han enseñado durante
generaciones a respetar y convivir con
todo lo que nos rodea, a alimentarnos de
la naturaleza pero también a ser
profundamente agradecidos con ella por
eso nuestra comida es un ritual.