

Na Kí

RESTAURANTE PAPANTECO

MENÚ





# 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

\$ 90.00 / Orden mixta \$ 15.00 adicional.

### 2. HUAXTECO

*Mantikajchaw chu akgchuchut stapu.*

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

\**Lakgchililh* (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

\$ 90.00 / 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 \$ 85.00

Con bistec de cerdo o chorizo \$ 95.00

Orden Mixta \$15.00 adicional.



### 4. KAWASA

*Xa tachula stapu chu kgalhwat.*

Enfrijoladas espolvoreadas de queso con huevo revuelto.

\$ 85.00



# 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 akgchuchut 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 \$ 85.00

Con bistec de cerdo o chorizo \$ 95.00

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.

\$ 80.00

ZACAHUIL Orden \$ 45.00

Todos los Domingos

# ¡Buen provecho!



Vainilla



Picoso



Muy picoso









Especialidad












Niños



## DE LA GRANJA

- Xa tatsili kgalhwat** - Huevos al gusto  
(Jamón, tocino, chorizo, a la mexicana, divorciados  
o rancheros)-----\$ 60.00
- Omelette relleno de champiñón, queso ó jamón --\$ 75.00
-  Chilehuevo-----\$ 60.00
-  \* Con chorizo o Con queso y epazote -----\$ 75.00
-  Queso en salsa roja con cebollina -----\$ 65.00
-   Queso en chile seco con cebollina -----\$ 70.00
- Chilaquiles naturales ---\$ 55.00 con pollo----- \$ 60.00
- Chilaquiles a la Felucha -----\$ 65.00
- Chilaquiles Staku -----\$ 65.00
- Chilaquiles con milanesa de pollo, bistec de res o cecina \$135.00
-  Chilaquiles **Akgchuchut stapu**-----\$ 70.00
- Hot cakes-----\$ 40.00
- Xa tatsili stapu chu tankunisa chu pin** (Frijoles  
mantecados con chorizo y chile de amor)-----\$ 55.00
- Ensalada de fruta
- Con granola y miel ----\$40.00 Con yogurt ----\$45.00

## DEL COMAL

-   **Tulankáchau** (Estrujadas) en salsa verde o roja. ----\$ 55.00
- \* **Xa tatsili kgalhwat** (Con huevo) -----\$ 70.00
  - \* **Xa xla paxni, xa tankunisa** (Con cerdo o chorizo) \$ 90.00
  - \* **Xa liwa wakax, xa skakne liwa** -----\$ 135.00  
(Con milanesa de pollo, bistec de res o cecina)
- Gordas picadas (Orden de 5 piezas rellenas de: -----\$ 60.00  
pollo, papa o longaniza) • **Orden mixta \$15.00 adicional**
-  Gorda Bernarda (Gorda bañada con huevo en -----\$ 90.00  
salsa verde con boronas de chicharrón, lechuga, tomate y cebolla)
-  Huauchinangas (Tacos de pollo en tortilla frita -----\$ 75.00  
ahogados en salsa verde o roja con lechuga, tomate y cebolla)
- Tachula xa** (Enchiladas) Orden de 5 piezas: -----\$ 40.00
- |  |  |
|--|--|
|  * <b>Laktsu pakglhcha chu Stakga pin</b><br>(Jitomate de la milpa y chile verde) |  * <b>Tinipin</b> (Mole)          |
| * <b>Talhtsi</b> Grano de oro (Pipián)   | * <b>Stapu</b> (Enfrijoladas)  |
|  * <b>Laktsu pin</b> (Chile seco)   |  * <b>Pakglhcha</b> (Entomatadas) |
| * <b>Kuliman</b> (Ajonjoli)  |  * <b>Skun</b> (Chile de mole)    |
| * <b>Xkgalhwat tamakgni</b> De hueva de lisa molida  |  |
- **Kgalhwat** (Con huevo) -----\$ 70.00
  - **Xla paxni, xa tankunisa** (Cerdo, longaniza o rellenas de pollo) \$ 90.00
  - **Cun xaliwa puyu o wacax** -----\$ 135.00  
(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. -----\$ 60.00  
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. -----\$ 45.00

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

Teziutecas Orden de 5 piezas. -----\$ 45.00

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

• **Kgalhwat** (Con huevo) -----\$ 75.00

## LANGA TAWA PLATO FUERTE



## AIRE

### CALDOS Y SOPAS

**Akgchuchut xa tawa xtilan chu puyu'i** -----\$ 65.00

(Caldo de gallina ó de pollo)

**Puchero** -----CH \$ 55.00 / GDE \$65.00

(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) -\$ 45.00 / \$55.00

\*Con camarón seco -----\$75.00

 **Takxwayajun** -----\$65.00

(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 ----- \$50.00

Sopa totonaca (De tortilla)----- \$50.00

**Makampin**----- \$65.00

(Huatape de frijoles con orejas de masa)

**Xata suakga pakgcha** (Huatape de huevo) ----- \$55.00

 **Mondongo** ----- \$65.00

 **Pozole** ----- \$70.00

**Akgchuchut tsililh** (Caldo de camarón) ----- \$170.00

**Akgchuchut tamakgni** (Caldo de robalo) ----- \$170.00










**Akgchuchut tipakgtsi tsililh** (Sopa de mariscos) ----- \$180.00

Huatape de mariscos ----- \$185.00

Huatape de camarón ----- \$180.00




## MI MERO MOLE

-  **P'inila xa chawila** (Mole de guajolote) ----- \$ 165.00
-  **P'inila xa chawila** ----- \$120.00  
(Mole de guajolote patas y pescuezo o huacal o rabadilla)
-  **P'inila xa puyu** (Mole de pollo) ----- \$80.00
-  **Lhkaka Pinitawa** (Mole ranchero) ----- \$70.00
-  **P'inila xtantun paxni** (Mole de pata de cerdo) ----- \$70.00
-  Mole verde (Pollo o cerdo) ----- \$70.00
-  Mole de pipián rojo o verde (Pollo) ----- \$80.00
- Mole de olla (Cola de res) ----- \$90.00
-  **Xa p'inila xa skagne tsililh chu papas**  
(Camarón seco en mole con papas) ----- \$80.00
-  Chile ajo (Costilla de cerdo en trozo) con ----- \$75.00  
**akchuchut stapu** (Frijoles de la olla al estilo totonaco)
- Adobo de Cerdo (Costilla de cerdo en trozo) con ----- \$75.00  
**akchuchut stapu** (Frijoles de la olla al estilo totonaco)
- Con pieza pechuga de pollo ----- adicional \$10.00



## TIERRA

### TAMALES

-  **Wate xa paxni** (Corrientes o de cuchara) ----- \$ 20.00
- Pulaklh** (Pulacles) ----- \$15.00
- Xkaki chu tanqolo** (Bollitos de elote) ----- \$15.00
- Sakgsiwat** (Bollitos de anis) ----- \$15.00




## FUEGO





\*El peso de la carne es antes de cocinarse.



- Arrachera (250 grs\*)** ----- \$ 185.00  
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\*)** ----- \$145.00  
Servido con pimientos arroz, guacamole y **akgchuchut stapu**  
(Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.
- Rib eye (300 grs\*)** ----- \$220.00  
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile  
toreado.
- Sirloin (300 grs\*)** ----- \$190.00  
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile  
toreado.




 **Costillas Nakú** ----- \$ 170.00  
Costilla de cerdo en tira frita con chile piquín acompañada con guacamole, arroz, puré de papa y **akgchuchut stapu** (Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.

**Tampiqueña (170 grs\*)** ----- \$155.00  
Acompañada con pulacle, espolvoreadas de pipián, arroz, plátano frito y **akgchuchut stapu** (Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.

 **Liwa xalak kakiwin** (Carne de monte) ----- \$165.00  
Conejo o la presa del día  
 \* Al chiltepín   \* Al mojo de ajo    \* Chile ajo  
\* En adobo    \* En mole

 **Pollo en salsa de vainilla y pulque** ----- \$140.00  
 Pollo bañado en una mezcla de crema estilo chilpaya con pulque y un toque de vainilla, acompañado de verduras al vapor y espolvoreadas de pipián.

 **Tabla al queso** ----- \$150.00  
• Bistec de res (170 grs\*), cerdo (170 grs\*) o pollo (180 grs\*) adobado montado sobre queso fundido, acompañado con flor de aguacate, cebolla asada y chile toreado.

• Arrachera (250 grs\*) ----- \$195.00

**Queso Fundido** ----- \$75.00  
• Con champiñón \$85   • Con chorizo \$85

 **Tabla de Tripa de leche en chile seco (250 grs\*)** ----- \$130.00  
Acompañada con flor de aguacate, cebolla frita y chile toreado.

 **Nuggets de pollo con papas a la francesa** ----- \$80.00

 **Milanesa de pollo con papas a la francesa** ----- \$135.00

\*El peso de la carne es antes de cocinarse.

## PIZZAS EN HORNO DE LEÑA

----- \$ 135.00

\*Nakú (Pimientos de color y cebolla morada)

\***Xa p'inila puyu** (Mole con pollo)

\***Malhat** (Hongo de chaca - por temporada)

\***Xanat nipxi** (Flor de calabaza - por temporada)

 \*Hawaiana

 \*Carnes frías

\*Champiñones

 \*A la diablo

\*Arrachera ----- \$170.00

\*Camarón ----- \$170.00





# AGUA

  Molcajete mar y tierra ----- \$ 220.00

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 ----- \$ 130.00

\* **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** ----- \$ 155.00

Pescado ----- \$ 150.00

  \* **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** ----- \$ 140.00  
(A la plancha, a la diablo, al chiltepín, al mojo de ajo o frito)

Posta de robalo al gusto ----- \$ 160.00

\* **A la plancha**

  \* **A la diablo**

 \* **Al chiltepín**

\* **Al mojo de ajo**

   \* **Sarandeado**

Camarones al gusto ----- \$ 165.00

\* **A la plancha**

  \* **A la diablo**


\* **Empanizado**

 \* **Al chiltepín**

\* **Al mojo de ajo**

  \* **Sarandeado**

  Camarones en salsa de vainilla y pulque ----- \$ 170.00

 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 ----- \$ 165.00

  Camarón en agua chile ----- \$ 165.00

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**








## ENSALADAS


-----	\$ 65.00
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 -----	\$115.00
* Con camarones -----	\$120.00
De Aguacate (Trozos de aguacate, tomate, cebolla y aceituna, marinada con aceite de oliva y cilantro)	\$80.00

## ORDEN EXTRA

Tatsililh stapu (Frijoles mantecados con totopos -----	\$ 30.00
Akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ----	\$35.00
Guacamole -----	\$45.00
Arroz -----	\$25.00
Papas a la francesa -----	\$35.00
Puré de papa -----	\$25.00

## POSTRES

  Nieve de vainilla con totopos -----	\$ 45.00
Conserva de Calabaza -----	\$25.00
Pipitoria -----	\$25.00
 Natilla de vainilla -----	\$25.00
Plátanos fritos -----	\$25.00
 * Flameados con helado de vainilla -----	\$55.00
Hojuelas con miel de piloncillo -----	\$25.00
Carlota -----	\$30.00
 Flan napolitano -----	\$30.00
Tintines -----	\$25.00
Totopos dulces -----	\$25.00
Pan dulce chico -----	\$8.00
Pan dulce cocinado en horno de leña (Domingos) -----	\$15.00

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







# COCKTELERÍA

✦ Beso Papanteco .....	\$ 85.00
Paloma .....	\$ 80.00
Vampiro .....	\$ 80.00
Clamato con Vodka .....	\$ 85.00
Sangría .....	\$ 85.00
Pulque .....	\$ 25.00
Pulque con refresco .....	\$ 50.00
Margarita .....	\$ 90.00
Clericot .....	\$ 85.00  \$ 450.00 





## RON

---

Bacardi Blanco .....	\$ 55.00 • \$ 390	 
Bacardi añejo .....	\$ 55.00 • \$ 390	 
Matusalem Clásico .....	\$ 70.00 • \$ 490	
Matusalem Gran Reserva .....	\$ 110.00 • \$ 780	
Ron Zacapa 23 años .....	\$ 200.00 • \$ 1,970	


## TEQUILA

---

Don Julio Reposado .....	\$ 180.00 • \$ 1,570	 
Don Julio Añejo .....	\$ 200.00 • \$ 2,100	 
Don Julio 70 .....	\$ 215.00 • \$ 2,220	
Herradura Reposado .....	\$ 145.00 • \$ 1,000	
1800 Reposado .....	\$ 140.00 • \$ 940	
Tradicional Reposado .....	\$ 90.00 • \$ 780	
Tradicional Plata .....	\$ 90.00 • \$ 790	
Cabrito Reposado .....	\$ 65.00 • \$ 350	

## BRANDY

---

Torres 10 .....	\$ 90.00 • \$ 640	 
Terry .....	\$ 90.00 • \$ 640	 
Magno .....	\$ 70.00 • \$ 430	
Alma de Magno .....	\$ 100.00 • \$ 680	

## VODKA

---

Absolut .....	\$ 65.00 • \$ 430	
Stolichnaya .....	\$ 85.00 • \$ 580	 

## MEZCAL

---

400 Conejos .....	\$ 140.00 • \$ 970	
Nakú Espadín .....	\$ 85.00 • \$ 600	
Nakú Tobalá .....	\$ 140.00 • \$ 950	





## VINO DE MESA



Vino de la casa .....	\$ 70.00 • \$ 280
Lambrusco .....	\$ 110 / 187ML • \$380 / 750ML
Reservado Cabernet Sauvignon /Merlot/Shiraz .....	• \$300 / 750ML

## WHISKY

Buchanan's 12 .....	\$ 170.00 • \$ 1,560
Buchanan's Master .....	\$ 215.00 • \$ 1,790
J. Walker Etiqueta Roja .....	\$ 95.00 • \$ 650
J. Walker Etiqueta Negra .....	\$ 200.00 • \$ 1,680



## DIGESTIVOS

Anís Chinchon .....	\$ 75.00
Bayleys .....	\$ 95.00
Licor 43 .....	\$ 120.00
Amareto Disaronno .....	\$ 120.00
Carajillo (Licor 43+Expresso)....	\$ 160.00
Sambuca .....	\$ 95.00
Licor de vainilla .....	\$ 80.00
Licor Stivalet (frutas) .....	\$ 70.00

*Pregunte por  
nuestra variedad  
de Vinos.*

# CERVEZA

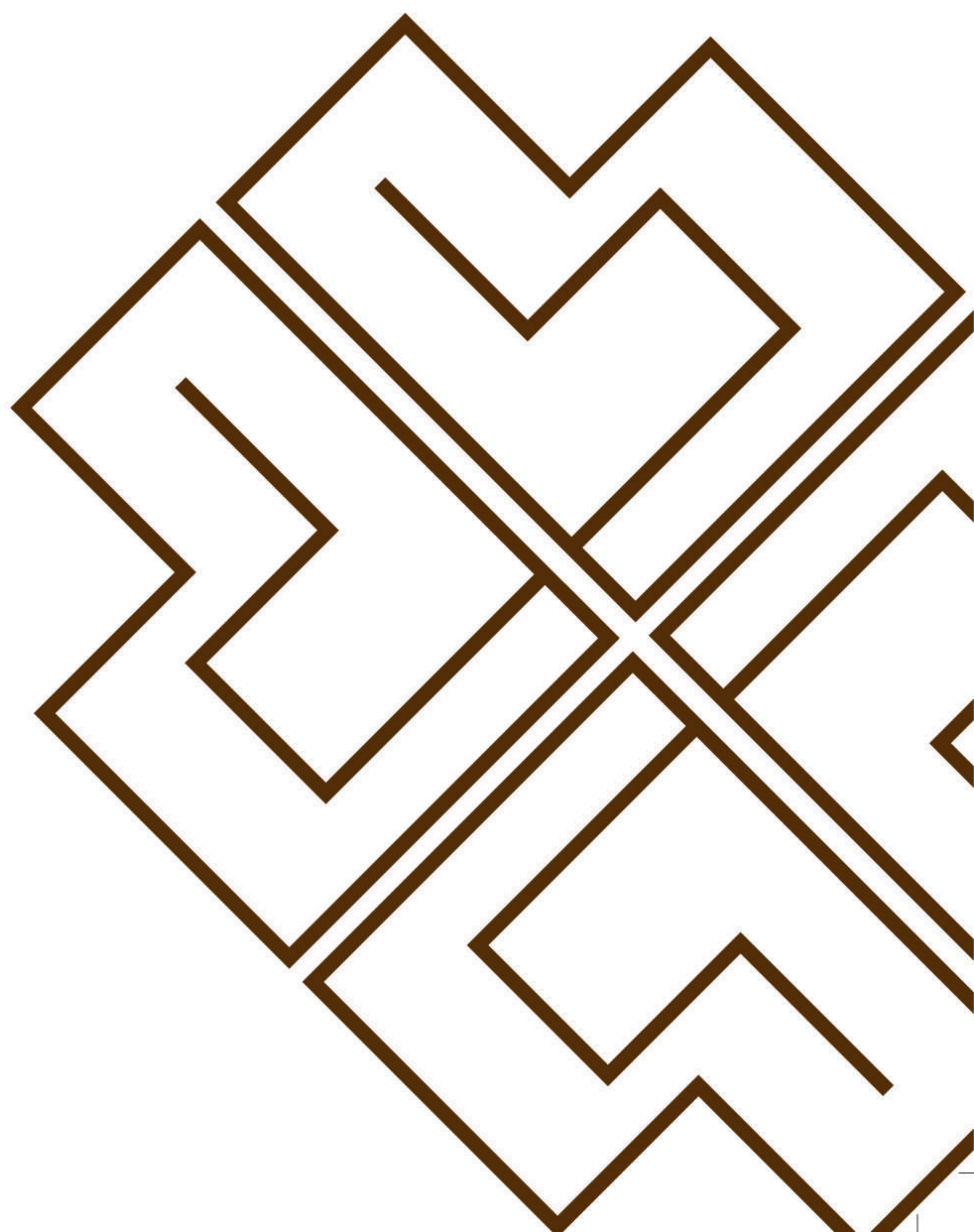
Cerveza ½ .....	\$38.00
• Corona, Victoria, Tecate, Tecate light, XX Lager, Indio	
Cerveza ¼ .....	\$22.00
• Corona, Victoria	
Negra Modelo, Modelo Cristal, Bohemia clara u obscura, Heineken, Michelob, Stella Artois .....	\$40.00
Cerveza artesanal Totonaca Pale Ale, Porter ---	\$65.00
Cerveza artesanal Totonaca Stout Vainilla ----	\$75.00
Strongbow Gold .....	\$45.00
Clamato .....	\$30.00
Chelada / Adicional .....	\$10.00
Michelada / Adicional .....	\$15.00
Miche Clamato / Adicional .....	\$20.00



# BEBIDAS



Atole morado	-----	\$25.00
Campechana (Atole morado con horchata)	-----	\$30.00
Agua de frutas (Jamaica, Limón, Naranja u Horchata)		
* Copa	-----	\$25.00
* Jarra	-----	\$70.00
Limonada o naranjada mineral		
* Copa	-----	\$35.00
* Jarra	-----	\$80.00
Jugo de Naranja	----- \$30.00 / Con papaya	----- \$35.00
Jugo Verde	-----	\$35.00
Café de olla	-----	\$20.00
Café americano	-----	\$20.00
Café lechero	-----	\$25.00
Capuchino <small>NESPRESSO.</small>	-----	\$40.00
Café Espresso <small>NESPRESSO.</small>	-----	\$38.00
Chocolate (Por temporada)	-----	\$20.00
Té (Manzanilla, limón, zacate limón, canela, jengibre ú hoja de aguacate oloroso)	-----	\$20.00
Vaso de leche	-----	\$20.00
Licuidos de frutas, vainilla, fresa o chocolate	-----	\$35.00
Refresco	-----	\$25.00
Coca cola light	-----	\$32.00
Coca cola ampolleta	-----	\$25.00
Coca cola s/azúcar	-----	\$32.00
Agua mineral	-----	\$32.00





# SERVICIOS



\* Camping



\* Temazcal, limpias y masajes



\* Áreas verdes



\* Servicio de banquetes



\* Venta de artesanías



\* Amplio estacionamiento



\* Música en vivo  
(Domingos)



\* Exhibición de Arte



\* Internet inalámbrico



\* Talleres artesanales



\* Jardín de Eventos



\* **FLOR RECÓNDITA**  
AGENCIA DE EXPERIENCIAS



“Los precios INCLUYEN IVA”



## RESERVACIONES

[nakurestaurante@gmail.com](mailto:nakurestaurante@gmail.com)

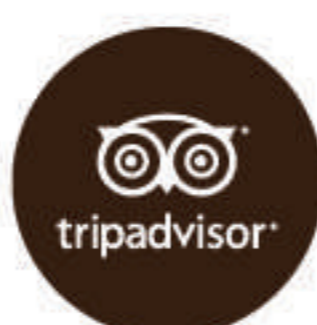
T // (784) 842.3112



Síguenos en:

Nakú restaurante papanteco

@nakúrestaurante





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 nalipaxkatsiniya. 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.