

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

\$130.00 paquete

\$80.00 orden s/paquete

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

\$125.00 paquete

\$65.00 orden s/paquete

\$75.00 orden con relleno s/paquete

Orden mixta \$15.00 adicional.

3. KACHIKIN

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

Enchiladas untadas acompañadas de 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 \$120.00

Con bistec de cerdo o chorizo \$135.00

Orden Mixta \$15.00 adicional.

KAWATSISA DESAYUNOS

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



4. KAWASA

Xa tachula stapu chu kgalhwat.

Enfrijoladas espolvoreadas de queso con huevo revuelto.

\$105.00

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 \$125.00

Con bistec de cerdo o chorizo \$135.00

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.

\$105.00

ZACAHUIL Orden \$55.00

Todos los Domingos



Vainilla



Especialidad



Picoso



Muy picoso



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) -----\$80.00
Omelette relleno de champiñón, queso ó jamón -\$100.00
- 🌶️ Chilehuevillo -----\$85.00
- 🌶️ * Con chorizo o Con queso y epazote -----\$105.00
- 🌶️ Queso en salsa roja con cebollina -----\$110.00
- 🌶️ 🍷 Queso en chile seco con cebollina -----\$110.00
- Chilaquiles naturales ----\$70.00 con pollo ----- \$90.00
- Chilaquiles a la Felucha -----\$90.00
- Chilaquiles Staku -----\$100.00
- Chilaquiles con milanesa de pollo, bistec de cerdo,
bistec de res o cecina -----\$160.00
- 🍷 Chilaquiles **Akgchuchut stapu** -----\$110.00
- Hot cakes -----\$65.00
- Xa tatsili stapu chu tankunisa chu pin** (Frijoles
mantecados con chorizo y chile de amor) -----\$75.00
- Ensalada de fruta
• Con granola y miel -----\$65.00 Con yogurt -----\$55.00

DEL COMAL

- 🌶️ 🍷 **Tulankáchau** (Estrujadas) en salsa verde o roja. --\$70.00
- * **Xa tatsili kgalhwat** (Con huevo) -----\$90.00
- * **Xa xla paxni, xa tankunisa** (Con cerdo o chorizo) --\$130.00
- * **Xa liwa wakax, xa skakne liwa** -----\$160.00
(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 -----\$115.00
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** (Ajonjolí)
- * **Xkgalhwat tamakgni** De hueva de lisa molida
- **Kgalhwat** (Con huevo) -----\$90.00
- **Xla paxni, xa tankunisa** (Cerdo, longaniza o rellenas de pollo) \$120.00
- **Cun xaliwa puyu o wacax** -----\$160.00
(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. -----\$120.00
Orden de 5 piezas.

* **Malhat** (Hongo de chaca) - Por temporada

Panuchos al estilo totonaco. Orden de 5 piezas. -----\$60.00
Tortilla con frijol refrito al interior, pollo deshebrado y chile habanero.

Teziutecas Orden de 5 piezas. -----\$60.00
Tortillas atochonadas en comal con manteca, salsa roja o verde y cebolla picada

• **Kgalhwat** (Con huevo) -----\$90.00

LANGA TAWA PLATO FUERTE



AIRE

CALDOS Y SOPAS

Akgchuchut xa tawa xtilan chu puyu'i (Caldo de gallina ó de pollo)
Gallina \$90.00 ----- Pollo \$80.00

Puchero ----- CH \$70.00 / GDE \$80.00
(Caldo de pollo deshebrado con verduras y arroz)

Akgchuchut Maatlhat ----- CH \$70.00 / GDE \$120.00
(Caldo de hongo de chaca o blanco - por temporada)

Akgchuchut xa maklhtukun chu nipxi xtalhtsi nipxi
(Caldo de chayote ó calabacita tierna con pipián) --\$70.00 / \$90.00

* Con camarón seco -----\$130.00

 **Takxwayajun** -----\$95.00
(Caldo en chile de mole y yerbabuena de cerdo ó pollo)

 **Akgchuchut stapu chu xtalhtsi nipxi** CH \$60.00 / GDE \$70.00
(Frijoles de la olla al estilo totonaco orejas de pipián y chayote)

Sopa de haba ----- \$65.00

Sopa totonaca (De tortilla) ----- \$65.00

Makampin ----- \$75.00

(Huatape de frijoles con orejas de masa)

Xata suakga pakgcha (Huatape de huevo) ----- \$70.00

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

 **Pozole** ----- \$95.00

Akgchuchut tsililh (Cazuela de camarón) ----- \$210.00










Akgchuchut tamakgni (Cazuela de robalo) ----- \$210.00

Akgchuchut tipakgtsi tsililh (Cazuela de mariscos) ----- \$240.00

Huatape de mariscos ----- \$250.00

Huatape de camarón ----- \$225.00

MI MERO MOLE


 P'inila xa chawila Mole de guajolote -----	\$220.00
 P'inila xa chawila -----	\$160.00
(Mole de guajolote patas y pescuezo)	
 P'inila xa puyu Mole de pollo (2 piezas - pierna y muslo) -----	\$110.00
 Lhkaka Pinitawa Mole ranchero (2 piezas - pierna y muslo) -----	\$110.00
 P'inila xtantun paxni Mole de pata de cerdo -----	\$110.00
 Mole verde (Pollo o cerdo) -----	\$110.00
 Mole de pipián rojo o verde (Pollo o cerdo) 2 piezas ---	\$110.00
Mole de olla (Res) -----	\$140.00
 Xa p'inila xa skagne tsililh chu papas	
(Camarón seco en mole con papas) -----	
 Chile ajo (Costilla de cerdo en trozo) con	
Akchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ---	\$110.00
Adobo de Cerdo (Costilla de cerdo en trozo) con	
Akchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ---	\$110.00
• Con pieza pechuga de pollo -----	\$120.00

Los precios INCLUYEN IVA



TIERRA

TAMALES

 Wate xa paxni (Corrientes o de cuchara -450grs.) -----	\$45.00
Pulaklh (Pulacles) -----	\$25.00
Xkaki chu tanqolo (Bollitos de elote) -----	\$25.00
Saksiwat (Bollitos de anís) -----	\$25.00



FUEGO

*El peso de la carne es antes de cocinarse.

Arrachera (250 grs*) -----	\$240.00
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*) -----	\$170.00
Servido con pimientos arroz, guacamole y akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.	
Rib eye (300 grs*) -----	\$280.00
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile toreado.	
Sirloin (300 grs*) -----	\$250.00
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile toreado.	



Vainilla



Picoso




Muy picoso







Niños






Especialidad

 **Costillas Nakú** ----- \$220.00
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*) ----- \$195.00
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) ----- \$220.00
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** ----- \$170.00
 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** ----- \$210.00
• 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*) ----- \$250.00

Queso Fundido ----- \$95.00
• Con champiñón \$130.00 • Con chorizo \$130.00

 **Tabla de Tripa de leche en chile seco (250 grs*)** ----- \$170.00
Acompañada con flor de aguacate, cebolla frita y chile toreado.

 **Nuggets de pollo con papas a la francesa** ----- \$95.00

 **Milanesa de pollo con papas a la francesa** ----- \$170.00

"El peso de las proteínas de los platillos está indicado antes de su preparación"

PIZZAS EN HORNO DE LEÑA

----- \$165.00

* **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 diabla**

* **Arrachera** ----- \$240.00

* **Camarón** ----- \$220.00



Vainilla



Picoso



Muy picoso



Niños



Especialidad



AGUA

Molcajete mar y tierra -----\$260.00

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 tamagñi** - Tal como lo comía el Emperador Moctezuma, envuelto con hoja de plátano, a la mantequilla con chile chilchote, tomate, cebolla y epazote. -----\$195.00

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

* **En salsa de vainilla y pulque** -----\$200.00

Pescado -----\$220.00

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

* **Xa puxku tamagñi** - 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 -----\$210.00

* **A la plancha**

* **A la diablo**

* **Al chiltepín**

* **Al mojo de ajo**

* **Sarandeado**

Camarones al gusto -----\$200.00

* **A la plancha**

* **A la diablo**

* **Empanizado**

* **Al chiltepín**

* **Al mojo de ajo**

* **Sarandeado**

Camarones en salsa de vainilla y pulque -----\$220.00

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 -----\$200.00

Camarón en agua chile -----\$190.00

Ceviche de pescado **Sugerencia: pruebalo con mayonesa* -----\$120.00

Ceviche de camarón -----\$130.00

Coctel de camarón -----\$130.00

Hueva de Lisa (por temporada) -----\$175.00

* **En torta de hueva**

* **Frita**

* **Frita con chiltepín**

Burro Tlajana - Fettuccine o espagueti al burro y camarón coctelero al chile seco -----\$150.00

Kgosni - Fettuccine o espagueti a la crema con vainilla y camarón -----\$210.00

Fettuccine o espagueti al gusto -----\$115.00

* **A la crema con vainilla**

* **Verde**

* **Bolognesa**

* **Al burro**

* **Al burro con tocino**

“Los precios INCLUYEN IVA”

PASTAS






ENSALADAS


-----	\$85.00
De la casa (Berros marinados con aceite de oliva, trozos de aguacate, queso 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 casero)	
De Aguacate (Trozos de aguacate, tomate, cebolla -----	\$110.00
y aceituna, marinada con aceite de oliva y cilantro)	
* Con tiras de pechuga de pollo -----	\$150.00
* Con camarones -----	\$140.00

ORDEN EXTRA

Tatsililh stapu (Frijoles mantecados con totopos -----	\$ 35.00
Akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ----	\$40.00
Guacamole -----	\$60.00
Arroz -----	\$30.00
Papas a la francesa -----	\$45.00
Puré de papa -----	\$35.00

POSTRES

  Helado de vainilla con totopos -----	\$60.00
Conserva de Calabaza -----	\$50.00
Pipitoria -----	\$30.00
 Natilla de vainilla (con extracto y polvo de vainilla artesanal)	\$40.00
Plátanos fritos -----	\$40.00
 * Flameados con helado de vainilla -----	\$90.00
Hojuelas con miel de piloncillo -----	\$30.00
Carlota -----	\$40.00
 Flan napolitano -----	\$40.00
Tintines -----	\$30.00
Tamakgtin (Totopos dulces) -----	\$30.00
Pan dulce chico ----- \$10.00 ----- Con natas	\$25.00
Pan dulce cocinado en horno de leña (Todos los días)	\$15.00
----- Con natas	\$35.00

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

“Los precios INCLUYEN IVA”

 Vainilla

 Picoso

 Muy picoso

 Niños

 Especialidad

BEBIDAS



Atole morado -----	\$35.00
Campechana (Atole morado con horchata) ----	\$35.00
Agua de frutas (Jamaica, Limón, Naranja u Horchata)	
* Copa -----	\$35.00
* Jarra -----	\$95.00
Limonada o naranjada mineral	
* Copa -----	\$45.00
* Jarra -----	\$105.00
Jugo de Naranja ----- \$45.00 / Con papaya ---	\$50.00
Jugo Verde -----	\$55.00
Café de olla -----	\$30.00
Café mexicano -----	\$30.00
Café con leche ---- \$35.00 Deslactosado ----	\$40.00
Capuchino <small>NESPRESSO</small> -----	\$55.00
Café Espresso <small>NESPRESSO</small> -----	\$50.00
✿ Affogato (Café Espresso <small>NESPRESSO</small> con helado de vainilla -----	\$80.00
Chocolate (Por temporada) -----	\$45.00
Té (Manzanilla, limón, zacate limón, ----- canela, jengibre ú hoja de aguacate oloroso)	\$35.00
Vaso de leche ---- \$35.00 Deslactosado ----	\$40.00
Licuada de frutas, fresa o chocolate -----	\$55.00
✿ Malteada de vainilla -----	\$65.00
Refresco -----	\$35.00
Coca cola regular / light / sin azúcar -----	\$40.00
Agua mineral -----	\$35.00

