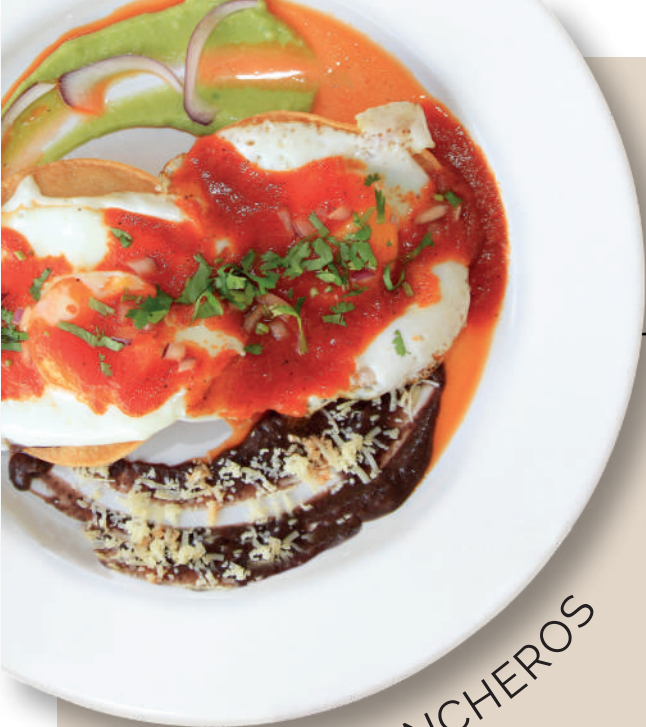




HUEVOS RANCHEROS

DESAYUNOS

ESPECIALIDADES DE LA CASA

****HUEVOS RANCHEROS \$175**
Tortilla suave con huevos fritos
bañados con salsa roja

****HUEVOS CON JAMÓN \$175**
Revueltos acompañados con
chilaquiles rojos

****HUEVOS CON CHORIZO \$175**
Revueltos acompañados con
chilaquiles rojos

****HUEVOS A LA MEXICANA \$175**
Revueltos con tomate, cebolla,
pimiento, acompañados con
chilaquiles rojos

****HUEVOS FRITOS..... \$175**
Acompañados con chilaquiles rojos

****HUEVOS CON TOCINO \$175**
Revueltos acompañados con
chilaquiles rojos

HUEVOS MOTULEÑOS \$185
Tostada con frijol chicharo,
jamón y plátano frito

OMELETTE \$195
Con jamón, queso, champiñones,
chaya y tocino

OMELETTE VEGETARIANO \$195
Chile morrón verde, cebolla,
champiñones, chaya o espinacas
y queso manchego

CHILAQUILES CON HUEVO \$195
Rojos / Verdes con huevos fritos

CHILAQUILES CON POLLO \$215
Rojos / Verdes con pollo

****HOT CAKES \$160**

MOLLETES \$175
Pan francés con frijol y queso,
acompañados con salsa mexicana

PAN

CROISSANT CON NUTELLA \$90

FRUTA

****PLATO DE FRUTAS FRESCAS \$175**
Frutas de temporada

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS \$195
CON YOGHURT Y GRANOLA

AVENA CON FRUTOS ROJOS \$ 195
Y ALMENDRA

BEBIDAS

****CAFÉ AMERICANO \$75**

****TÉ \$75**

CAPUCHINO \$75

CAFÉ EXPRESS \$75

JUGO DE NARANJA \$90

JUGO VERDE \$105

**Incluido en el desayuno.



ENTRADAS

GUACAMOLE	\$195
Con tomate, cebolla, cilantro y limón	
CREMA DE CHILE POBLANO	\$195
Con champiñones, elote y queso panela	
ENSALADA CÉSAR	\$205
Con pechuga de pollo y crutones	
QUESO FUNDIDO	\$210
Con chorizo y tortillas de harina	
NACHOS	\$250
Tostadas bañadas con frijol, queso, chiles jalapeños y salsa mexicana	
NACHOS CON POLLO	\$270
Tostadas bañadas con frijol, queso, chiles jalapeños, salsa mexicana y pollo	
AROS DE CALAMAR	\$270
Aros de calamar empanizados, acompañados con verduras al vapor, arroz blanco y aderezo de chipotle	
CEVICHE DE CAMARÓN	\$330
Con cebolla morada y tomate	
CEVICHE DE PESCADO	\$330
Con cebolla morada y tomate	
CÓCTEL DE CAMARÓN	\$330
TOSTADAS CON MACHACA DE CAMARÓN 3 PZAS.....	\$330
Tomate, cebolla, cilantro y chile serrano	
FAJITAS DE POLLO.....	\$340
Cebolla y chile poblano, acompañadas con arroz, salsa mexicana y guacamole	
FAJITAS DE RES	\$365
Con cebolla y pimiento morrón, acompañadas con arroz, salsa mexicana y guacamole	
BURRITO DE RES	\$365
Frijoles, arroz, cebolla, morrón, res y queso manchego, acompañado con guacamole y salsa mexicana	
MOLCAJETE MAR Y TIERRA	\$825
Camarones, arrachera (angus), pollo, nopal, cebollitas cambray, aguacate, queso panela, acompañados con salsa roja y tortilla de maíz	

MOLCAJETE
MAR & TIERRA



DEL MAR

- SOPA DE MARISCOS \$250
Con pescado, camarón, calamar y mejillones
- PESCADO A LA PLANCHA \$330
Con mantequilla de ajo y perejil servido con arroz y verduras
- PESCADO EMPANIZADO \$330
Con puré de papa y verduras
- PESCADO AL VINO BLANCO \$410
Con camarones y champiñones, servido con fetuccini
- LANGOSTA CARIBEÑA A LA PARRILLA \$/gr
Con puré de papa y verduras a la parrilla
- CAMARONES AL GUSTO (16/20) \$450
Mojo de ajo, al ajillo o al tamarindo, acompañado con arroz y verduras al vapor
- CAMARONES AL COCO (16/20) \$460
Con verduras salteadas y salsa de mango
- SALMÓN CHILENO AL HORNO \$460
A la plancha con puré de papa y verduras al vapor
- PULPO AL GUSTO \$460
Mojo de ajo o al ajillo, acompañado con arroz y verduras al vapor

CAMARONES AL COCO



CARNES

ARRACHERA \$450
Con papas a la francesa y salsa de queso roquefort

NEW YORK \$520
Papas cambray salteadas con mantequilla, ajo y perejil con ensalada verde

FILETE MIGNON \$610
Con salsa gravy, champiñones, puré de papa y zanahoria glaseada

FILETE MIGNON



PASTAS

ESPAGUETI A LA BOLOGNESE \$330
Pasta espagueti con salsa roja, carne molida y queso parmesano

ESPAGUETI FRUTI DI MARE \$365
Pasta con salsa casera con camarones, calamares, pescado, pulpo y mejillones

RISOTTO CON TOMATE \$330
Tomate, champiñones, parmesano y mantequilla

RISOTTO FRUTI DI MARE \$375
Crema de queso con camarones, calamares, pescado, pulpo y mejillones



PIZZA

PIZZA CIELO MAYA \$345
Con salami, pepperoni, jamón,
champiñones y queso mozzarella

PIZZA VEGETARIANA \$355
Con cebolla blanca, champiñones,
pimientos, tomate y queso
mozzarella

HAMBURGUESA

HAMBURGUESA CIELO MAYA \$460
Tomate, lechuga, tocino, queso
manchego con papas a la francesa

TACOS

CAMARÓN 3 PZAS \$330
Con jícama, piña y col blanca

PESCADO 3 PZAS \$330
En costra de hojuela de maíz con
salsa BBQ

PULPO 3 PZAS \$330
Con papa cambray y chaya

ARRACHERA 3 PZAS \$355
Con papa cambray

SÁNDWICH

SÁNDWICH DE POLLO \$345
Pan francés con pollo, lechuga,
tomate, aguacate, queso machego
gratinado, acompañado con papas
a la francesa

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE \$185

FLAN DE COCO \$185

FONDANT CHOCOLATE \$235



HAMBURGUESA
CIELO MAYA

BEBIDAS

CAFÉ EXPRESSO	\$75
CAFÉ AMERICANO	\$75
TÉ	\$75
CAPUCHINO	\$75
JUGO DE NARANJA	\$90
JUGO VERDE	\$105

REFRESCOS

AGUA 500 ML	\$40
AGUA MINERAL	\$55
COCACOLA	\$75
COCACOLA ZERO	\$75
COCACOLA LIGHT	\$75
FANTA	\$75
SPRITE	\$75
FRESCA	\$75
AGUA TÓNICA	\$75
LIMONADA	\$75
FUZE TEA	\$75
VELVET	\$75
NARANJADA	\$80

BEBIDAS ENERGÉTICAS

BOOST	\$100
RED BULL	\$110

CERVEZA

PACÍFICO	\$75
XX LAGER	\$75
XX AMBAR	\$75
INDIO	\$75
TECATE	\$75
TECATE LIGHT	\$75
SOL	\$75
COORS LIGHT	\$75
HEINEKEN	\$75
STELLA ARTOIS	\$75
MICHELOB	\$75
CORONA EXTRA	\$75
MODELO ESPECIAL	\$90
MODELO NEGRA	\$90
BOHEMIA CLARA	\$90
BOHEMIA OSCURA	\$90

COCTELES

SANGRÍA	\$160
MARGARITA	\$210
DAIQUIRI	\$210
MOJITO	\$210
PIÑA COLADA	\$210
LIMONADA ELÉCTRICA	\$210
BLOODY MARY	\$210
SEX ON THE BEACH	\$210
TEQUILA SUNRISE	\$210
CAIPIRINHA	\$210
CARAJILLO	\$210
BBC	\$210
CIELO MAYA	\$210
COCTEL MAYA	\$210
COCTEL KAAÑ	\$210
COSMOPOLITAN	\$220
GIN TONIC	\$235

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$175
TOPACIO	\$175
1800 BLANCO	\$175
JOSÉ CUERVO REPOSADO	\$175
DON JULIO REPOSADO	\$200
1800 REPOSADO	\$200
TIERRA NOBLE BLANCO	\$215
HERRADURA BLANCO	\$235
TIERRA NOBLE REPOSADO	\$250
HERRADURA PLATA	\$250
1800 AÑEJO	\$270
HERRADURA AÑEJO	\$290
HERRADURA REPOSADO	\$290
DON JULIO AÑEJO	\$300
1800 CRISTALINO	\$325
HERRADURA ULTRA	\$325
DON JULIO 70	\$325
TIERRA NOBLE CRISTALINO	\$365
RESERVA DE LA FAMILIA	\$560

RON

BACARDÍ BLANCO	\$160
CARTAIN MORGAN	\$160
APPLETON ESTATE	\$185
BACARDÍ 8 AÑOS	\$210
ZACAPA CENTENARIO	\$290
HAVANA 7	\$330

MEZCAL

SACALAGRIMAS	\$175
400 CONEJOS JOVEN	\$240
400 CONEJOS REPOSADO	\$260
ALIPÚS SAN JUAN	\$330
MITRE ESPADÍN	\$330

WHISKY

JACK DANIEL'S	\$195
BLACK LABEL 12	\$260
CHIVA'S REGAL 12	\$260
BUCHANANS 12	\$260
BUCHANANS 18	\$500
BUCHANANS MASTER	\$560

BRANDY

TORRES 10	\$175
-----------	-------

VODKA

SMIRNOFF	\$175
ABSOLUT	\$185
GRAY GOOSE	\$260
BELVEDERE	\$270

COGNAC

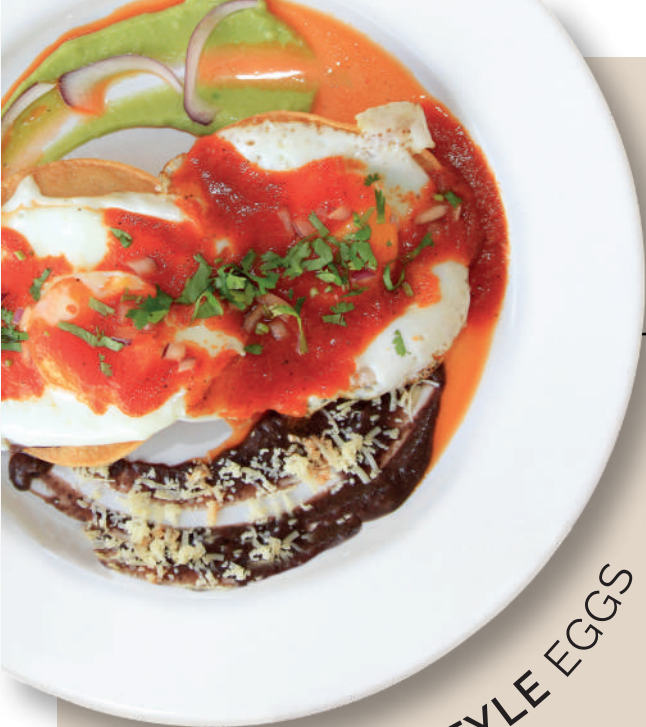
MARTELL VS	\$270
HENNESSY VSOP	\$380

GINEBRA

BEEFEATER 24	\$260
BOMBAY SAPHIRE	\$275

LICORES

XTABENTUN	\$140
JÄGERMEISTER	\$175
BAILEY'S	\$175
LICOR 43	\$175



RANCHERO STYLE EGGS

BREAKFAST

HOME SPECIALITIES

****RANCHERO STYLE EGGS \$175**
Soft tortilla with fried eggs bathed in red or green sauce

****EGGS WITH HAM \$175**
Scrambled and accompanied with red Chilaquiles

****EGGS WITH SAUSAGE \$175**
Scrambled and accompanied with red Chilaquiles

****MEXICAN STYLE EGGS \$175**
Scrambled with tomato, onion, pepper and accompanied with red Chilaquiles

****FRIED EGGS \$175**
Accompanied with red Chilaquiles

****EGGS WITH BACON \$175**
Scrambled and accompanied with red Chilaquiles

MOTULEÑOS EGGS \$185
beans, ham and fried banana

OMELETTE \$195
With ham, cheese, mushrooms, chaya and bacon

VEGETARIAN OMELETTE \$195
Green pepper, onion, mushrooms, chaya or spinach and manchego cheese

CHILAQUILES WITH EGG \$195
With red or green sauce with fried

CHILAQUILES WITH CHICKEN \$215
With red or green sauce and chicken

****HOT CAKES \$160**

MOLLETES \$175
French bread with beans and cheese, accompanied with Mexican sauce

BREAD

CROISSANT WITH NUTELLA \$90

FRUIT

****FRESH FRUIT PLATE \$175**
Seasonal fruits

FRUIT SALAD WITH YOGHURT \$195
AND GRANOLA

BERRY OATMEAL OATMEAL WHIT \$ 195
BERRIES AND ALMOND

DRINKS

****AMERICAN COFFEE..... \$75**

****TEA..... \$75**

CAPUCHINO \$75

EXPRESSO \$75

ORANGE JUICE \$90

GREEN JUICE \$105

**Included in breakfas.



APPETIZERS

GUACAMOLE	\$195
With avocado, tomato, onion, cilantro and	
POBLANO PEPPER CREAM	\$195
With mushrooms, corn and panela cheese	
CAESAR SALAD	\$205
With chicken breast and croutons	
MELTED CHEESE	\$210
Chorizo and flour tortillas	
NACHOS	\$250
Tortilla chips with beans, cheese, Jalapeño Pepper and Mexican sauce	
NACHOS WITH CHICKEN	\$270
Tortilla chips with beans, cheese, Jalapeño Pepper, Mexican sauce and chicken	
FRIED SQUID	\$270
Breaded squid rings with steamed vegetables, with rice and Chipotle dressing	
SHRIMP CEVICHE	\$330
With purple onion and tomato	
FISH CEVICHE	\$330
With purple onion and tomato	
SHRIMP COCKTAIL	\$330
SHRIMP MACHACA TOSTADAS 3 PCS	\$330
Tomato, onion, cilantro and serrano pepper	
CHICKEN FAJITAS	\$340
With onion and Poblano pepper, accompanied with rice, Mexican sauce and Guacamole	
BEEF FAJITAS	\$365
With onion and bell peppers, accompanied with rice, Mexican sauce and Guacamole	
BEEF BURRITO	\$365
Beans, rice, onion, bell pepper, beef and manchego cheese, accompanied with Guacamole and Mexican sauce	
MAR Y TIERRA MOLCAJETE	\$825
Shrimps, flank steak (angus), chicken, nopal, cambray onions, avocado, panela cheese accompanied with red sauce and corn tortilla	

MOLCAJETE
MAR & TIERRA



SEAFOOD

SEAFOOD SOUP \$250
With fish, shrimps, squid and mussels

GRILLED FISH \$330
With garlic butter and parsley, served with rice and vegetables

BREADED FISH \$330
With mashed potatoes and vegetables

FISH IN WHITE WINE \$410
With shrimps and mushrooms, served with Fettuccine

GRILLED CARIBEAN LOBSTER \$/gr
With mashed potatoes and vegetables

SHRIMPS AS YOU LIKE (16/20) \$450
Garlic, ajillo or Tamarindo. Accompanied with rice and steamed vegetables

COCONUT SHRIMPS (16/20) \$460
With sauteed vegetables and mango sauce

CHILEAN SALMON \$460
Grilled with mashed potatoes and steamed vegetables

OCTOPUS AS YOU LIKE \$460
Garlic or ajillo accompanied with rice and steamed vegetables

SHRIMPS COCONUT



STEAK

FLANK STEAK..... \$450

With french fries and roquefort
cheese sauce

NEW YORK..... \$520

Potatoes sauteed with butter, garlic and parsley, served with green salad

FILET MIGNON \$610

With gravy sauce, mushrooms,
mashed potatoes and carrots

PASTAS

BOLOGNESE SPAGHETTI \$330

Spaghetti pasta with ground beef, red sauce, and Parmesan cheese

FRUTTI DI MARE SPAGHETTI \$365

Spaghetti pasta with casse sauce, shrimp, squid, fish, octopus and mussels

RISOTTO WITH TOMATO \$330

With mushrooms, parmesan cheese
and butter

FRUTTI DI MARE RISOTTO..... **\$375**

Cheese cream with shrimps, squid, fish, octopus and mussels



PIZZA

CIELO MAYA PIZZA \$345
Salami, pepperoni, ham, mushroom
and mozzarella cheese

VEGETARIAN PIZZA \$355
White onion, mushrooms, peppers,
tomato and mozzarella cheese

BURGER

CIELO MAYA BURGER \$460
With tomato, lettuce, manchego
cheese, bacon and homemade fried
potatoes

TACOS

SHRIMP 3 PCS \$330
With jicama, pineapple and cabbage

FISH 3 PCS \$330
In corn flakes crust with BBQ sauce

OCTOPUS 3 PCS \$330
With cambray potatoes and chaya

FLANK STEAK 3 PCS \$355
With cambray potatoes

SANDWICH

CHICKEN SANDWICH \$345
French bread with beef, lettuce,
tomato, avocado, gratin manchego
cheese, accompanied with french
fries

DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE \$185

COCONUT FLAN \$185

CHOCOLATE FONDANT \$235



CIELO MAYA
BURGER

DRINKS

EXPRESSO	\$75
AMERICAN COFFEE	\$75
TEA	\$75
CAPUCHINO	\$75
ORANGE JUICE	\$90
GREEN JUICE	\$105

SODAS

WATER 500 ML	\$40
MINERAL WATER	\$55
COCA COLA	\$75
COCA COLA ZERO	\$75
COCA COLA LIGHT	\$75
FANTA	\$75
SPRITE	\$75
FRESCA	\$75
TONIC WATER	\$75
LEMONADE	\$75
FUZE TEA	\$75
VELVET	\$75
ORANGE	\$80

ENERGY DRINKS

BOOST	\$100
RED BULL	\$110

BEERS

PACÍFICO	\$75
XX LAGER	\$75
XX AMBAR	\$75
INDIO	\$75
TECATE	\$75
TECATE LIGHT	\$75
SOL	\$75
COORS LIGHT	\$75
HEINEKEN	\$75
STELLA ARTOIS	\$75
MICHELOB	\$75
CORONA EXTRA	\$75
MODELO ESPECIAL	\$90
MODELO NEGRA	\$90
BOHEMIA CLARA	\$90
BOHEMIA OSCURA	\$90

COCKTAILS

SANGRÍA	\$160
MARGARITA	\$210
DAIQUIRI	\$210
MOJITO	\$210
PIÑA COLADA	\$210
ELECTRIC LEMONADE	\$210
BLOODY MARY	\$210
SEX ON THE BEACH	\$210
TEQUILA SUNRISE	\$210
CAIPIRINHA	\$210
CARAJILLO	\$210
BBC	\$210
CIELO MAYA	\$210
COCTEL MAYA	\$210
COCTEL KAAÑ	\$210
COSMOPOLITAN	\$220
GIN TONIC	\$235

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$175
TOPACIO	\$175
1800 BLANCO	\$175
JOSÉ CUERVO REPOSADO	\$175
DON JULIO REPOSADO	\$200
1800 REPOSADO	\$200
TIERRA NOBLE BLANCO	\$215
HERRADURA BLANCO	\$235
TIERRA NOBLE REPOSADO	\$250
HERRADURA PLATA	\$250
1800 AÑEJO	\$270
HERRADURA AÑEJO	\$290
HERRADURA REPOSADO	\$290
DON JULIO AÑEJO	\$300
1800 CRISTALINO	\$325
HERRADURA ULTRA	\$325
DON JULIO 70	\$325
TIERRA NOBLE CRISTALINO	\$365
RESERVA DE LA FAMILIA	\$560

RON

BACARDÍ BLANCO	\$160
CARTAIN MORGAN	\$160
APPLETON ESTATE	\$185
BACARDÍ 8 AÑOS	\$210
ZACAPA CENTENARIO	\$290
HAVANA 7	\$330

MEZCAL

SACALAGRIMAS	\$175
400 CONEJOS JOVEN	\$240
400 CONEJOS REPOSADO	\$260
ALIPÚS SAN JUAN	\$330
MITRE ESPADÍN	\$330

WHISKY

JACK DANIEL'S	\$195
BLACK LABEL 12	\$260
CHIVA'S REGAL 12	\$260
BUCHANANS 12	\$260
BUCHANANS 18	\$500
BUCHANANS MASTER	\$560

BRANDY

TORRES 10	\$175
-----------	-------

VODKA

SMIRNOFF	\$175
ABSOLUT	\$185
GRAY GOOSE	\$260
BELVEDERE	\$270

COGNAC

MARTELL VS	\$270
HENNESSY VSOP	\$380

GINEBRA

BEEFEATER 24	\$260
BOMBAY SAPHIRE	\$275

LICOR

XTABENTUN	\$140
JÄGERMEISTER	\$175
BAILEY'S	\$175
LICOR 43	\$175