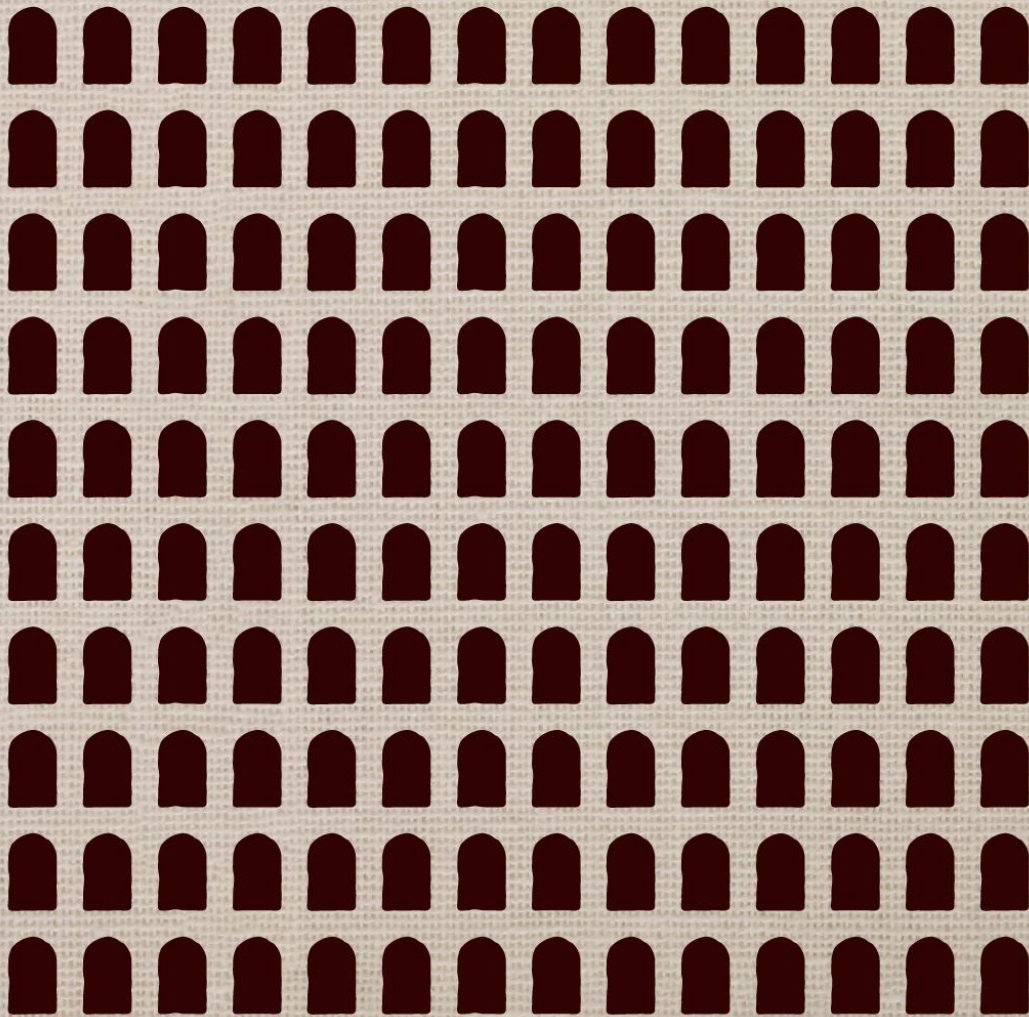


Rendija



DESAYUNOS

PAN DULCE VARIADO | \$110.00



PLATOS FRÍOS

BOWL DE ACAÍ CON FRUTOS ROJOS | \$160.00
ACAÍ CON YOGURT ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS,
MIEL DE ABEJA Y FRUTA DE TEMPORADA

PLATO DE FRUTAS | \$135.00

PARFAIT & COMPOTA DE FRUTOS ROJOS | \$145.00
FRUTOS ROJOS, GRANOLA DE LA CASA Y YOGURT SIN AZÚCAR

BAGEL DE SALMÓN | \$210.00
ACOMPAÑADO CON ADEREZO DE MOSTAZA DIJON, PEPINO,
CEBOLLA MORADA, Y ALCAPARRAS



HUEVOS

ENCAMISADOS HOOL | \$175.00
TORTILLA HECHA A MANO RELLENA DE HUEVO, GRATINADOS EN UNA
SALSA DE TOMATE VERDE, CON UN TOQUE DE PURÉ DE AGUACATE

MOTULEÑOS | \$190.00
RECETA TRADICIONAL, SERVIDO SOBRE UNA TOSTADA CON FRIJOL,
BAÑADOS EN SALSA ROJA Y TERMINADOS CON CHILE HABANERO ASADO

BENEDICTINOS | \$205.00
HUEVOS POCHADOS EN PAN DE SIETE SEMILLAS, JAMÓN
CANADIENSE, SALSA HOLANDESA, ACOMPAÑADO DE JOCOQUE

OMELETTE DE CLARAS | \$175.00
RELLENO DE ESPINACA Y QUESO PANELA

AL GUSTO | \$160.00
ACOMPAÑADOS CON PAPA GUISADA, FRIJOLES REFritos Y/O ENSALADA
DOS OPCIONES A ELEGIR | INGREDIENTE EXTRA \$30.00 C/U
JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA, QUESO MANCHEGO, CHAMPIÑONES,
CHAYA, ESPINACA, TOCINO, LONGANIZA



ESPECIALIDADES

CHILAQUILES DE COCHINITA | \$195.00
COCHINITA ENTERRADA, CEBOLLA CURTIDA, CHILE HABANERO Y
CREMA

ENCHILADAS DE POLLO | \$190.00
TORTILLA HECHA A MANO, RELLENA DE PLÁTANO MACHO,
QUESO OAXACA, BAÑADOS EN SALSA DE LA CASA

PAN FRANCÉS CON NUTELLA | \$190.00
PAN BRIOCHE ACOMPAÑADO DE NUTELLA Y FRUTOS ROJOS

ALMUERZOS

ENTRADAS

EMPANADAS DE COCHINITA | \$210.00

EMPANADA DE HARINA RELLENA DE COCHINITA PIBIL, COCINADA LENTAMENTE EN LEÑA Y HOJAS DE JABÍN DURANTE 12 HORAS EN NUESTRO HORNO DE POZO, SERVIDO CON MAYONESA DE XCATIK Y CEBOLLA ROJA DE IXIL ENCURTIDA

EL LÍBANO EN YUCATÁN | \$ 195.00

TRADICIONALES KIBIS YUCATECOS, ELABORADOS CON CARNE DE RES Y HIERBABUENA, SERVIDO CON JOCOQUE, FINALIZADO CON CILANTRO Y SALSA MACHA

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL (ORDEN DE 3 PZAS) | \$220.00

TORTILLA HECHA A MANO RELLENA DE FRIJOL REFrito CON CHILE CHIPOTLE, SERVIDO CON COCHINITA PIBIL HECHA EN CASA, FINALIZADO CON VEGETALES FRESCOS, CEBOLLA CURTIDA Y MAYONESA DE CHILE XCATIC

NUESTRO CARPACCIO DE PULPO | \$320.00

FINAS LÁMINAS DE PULPO SABORIZADO CON SALSA PONZU CON JENGIBRE, ACOMPAÑADO DE GAJOS DE TORONJA Y NARANJA, AGUACATE TATEMADO, CEBOLLA CURTIDA Y MAYONESA DE LONGANIZA DE VALLADOLID, SERVIDO CON PAN PITA CRUJIENTE AL ROMERO

SOPAS

SOPA DE LIMA | \$175.00

REALIZADA A MODO TRADICIONAL CON CONSOMÉ DE POLLO, ADICIONADO CON JUGO DE LIMA YUCATECA, ACOMPAÑADO DE JULIANAS DE TORTILLA FRITA, VEGETALES Y POLLO DESHEBRADO

CASTACÁN Y QUESO | \$205.00

CUBOS DE CASTACÁN DORADO, SERVIDO CON CREMA DE QUESO DE BOLA Y VINO BLANCO DE NUESTRA CAVA, FINALIZADO CON SALSA MACHA Y QUESO DE BOLA AIREADO

CREMA DE TOMATES ASADOS | \$190.00

SUAVE CREMA DE TOMATES ASADOS Y TOMATES DESHIDRATADOS, SERVIDOS CON TROPEZONES DE CASTACÁN, CEBOLLA ASADA, POLVO DE QUESO DE BOLA, LÁMINAS DE CHILE HABANERO Y CILANTRO FRESCO

ENSALADAS

ENSALADA CESAR CON POLLO | \$195.00
CON CAMARON | \$215.00

BOWL DE LECHUGAS FRESCAS DE TEMPORADA, TOMATES CHERRY,
CRUTONES DE PAN BRIOCHE Y QUESO PARMESANO FRESCO, ALINEADO
CON TRADICIONAL ADEREZO CESAR

BETABEL ROSTIZADO, FRUTOS ROJOS, CITRICO Y JOCOQUE | \$185.00

BETABEL ROSTIZADO, FRUTOS ROJOS, SUPREMAS DE TORONJA Y NARANJA SERVIDOS
SOBRE UNA CAMA DE JOCOQUE CREMOSO, FINALIZADO CON ACEITE DE CHILE ROJO Y
POLVO DE PLATANO

PRINCIPALES

RES

RES SAN ANTONIO HOOL | \$530.00

SUAVE FILETE DE RES (250 GR) SERVIDO CON UNA SALSA DE CHOCOLATE DE LA
CASA, CON QUENEL DE QUESO AZUL, ACOMPAÑADO DE ZANAHORIAS ORGANICAS

RES Y HUMO | \$560.00

SUAVE FILETE DE RES AHUMADO ESTILO TEMOZÓN SERVIDO CON PURÉ DE PAPA A LA
MANTEQUILLA, ZANAHORIAS BABY ASADAS, ATE DE GUAYABA CON CHIPOTLE Y SALSA DE WHISKEY

CERDO

CODZITOS DE JAMAICA CON POC CHUC | \$290.00

CRUJIENTES TACOS DORADOS RELLENOS DE POC CHUC, FLORES DE JAMAICA Y QUESO PANELA,
SERVIDO CON GUACAMOLE Y MOLE ALMENDRADO AROMATIZADO CON JAMAICA

ORDEN DE COCHINITA PIBIL | \$310.00

SERVIDO CON TORTILLAS HECHAS A MANO, CEBOLLA ROJA, FRIJOL REFRITO Y CHILE
HABANERO ASADO

PORK BELLY CON ESQUITE PIBINAL | \$405.00

SUAVES LÁMINAS DE PORK BELLY ADOBADAS EN CHILES Y MAPLE HORNEADO A BAJA
TEMPERATURA, SERVIDO CON 3 MAICES EN SALSA VERDE TATEMADA, AGUACATE Y
MAYONESA DE XCATIC ACOMPAÑADO DE TORTILLAS HECHAS A MANO

PRINCIPALES

AVES

MOLE NUEVO ALMENDRADO Y POLLO | \$320.00

PECHUGA DE POLLO ASADA RELLENA DE ALMENDRAS DORADAS ENVUELTA EN TOCINO AHUMADO, ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA, MOLE NUEVO ALMENDRADO Y SEMILLAS DE MOSTAZA

MILANESA DE POLLO MOTULEÑA | \$320.00

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, BAÑADA EN NUESTRA SALSA MOTULEÑA, CON QUESO GOUDA AL GRATÍN, FINALIZADO CON CREMA, QUESO FRESCO, ACOMPAÑADO DE PLÁTANO FRITO Y FRIJOL

PASTA

LASAGNA DE COCHINITA | \$320.00

TRADICIONAL LASAGNA HECHA EN CASA CON NUESTRA COCHINITA PIBIL ENTERRADA, SERVIDA CON COL DEL JUGO DE COCHINITA Y FINALIZADO CON QUELITES Y CEBOLLAS EN CURTIDO

VEGETARIANO

COLIFLOR, CALABAZA REGIONAL Y MOLE NUEVO | \$220.00

COLIFLOR ASADA CON ACEITE DE OLIVO, SERVIDO CON NUESTRO NUEVO MOLE ALMENDRADO, SEMILLAS DORADAS DE CALABAZA YUCATECA Y DE MOSTAZA

DEL MAR

ATÚN SAN ANTONIO HOOL | \$370.00

LÁMINAS DE LOMO DE ATÚN SELLADO EN ESPECIAS ASIÁTICAS Y SALSA PONZU, SERVIDO SOBRE ARROZ CREMOSO DE CILANTRO LOCAL, CORONADO CON QUELITES, AGUACATE Y ALMENDRAS DORADAS

CHAYA Y PULPO MAYA | \$485.00

PULPO ASADO DE NUESTRAS COSTAS, PREVIAMENTE MARINADO EN ADOBO DE CHILES, SERVIDO CON ARROZ CREMOSO CON CHAYA DE NUESTRA COSECHA, ALMENDRAS FILETEADAS Y ASERRÍN DE QUESO DE BOLA



POSTRES

DULCE DE PAPAYA DE SAN ANTONIO HOOL | \$180.00

CUBOS DE DULCE DE PAPAYA COCIDO LENTAMENTE CON PILONCILLO Y CANELA,
SERVIDO EN FRÍO CON ASERRÍN DE QUESO DE BOLA Y FLORES COMESTIBLES

LA CASA DE CHICHI | \$215.00

HELADO DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE, ENVUELTO CON UNA SUAVE ESPUMA DE
ARROZ CON LECHE, CORONADO CON GRANOLA ORGANICA Y CANELA

PASTELITO DE LA HACIENDA | \$220.00

ESPONJOSO PASTELITO DE CHOCOLATE DE LA CASA REALIZADO CON TRADICIONAL FUDGE,
SERVIDO CON HELADO DE CAPUCCINO, DULCE DE LECHE Y MIX DE CACAO

PIE DE NARANJITA | \$210.00

SERVIDO CON HELADO DE COCO



CENAS

ENTRADAS

EMPANADAS DE COCHINITA | \$210.00

EMPANADA DE HARINA RELLENA DE COCHINITA PIBIL, COCINADA LENTAMENTE EN LEÑA Y HOJAS DE JABÍN DURANTE 12 HORAS EN NUESTRO HORNO DE POZO, SERVIDO CON MAYONESA DE XCATIK Y CEBOLLA ROJA DE IXIL ENCURTIDA

EL LÍBANO EN YUCATÁN | \$ 195.00

TRADICIONALES KIBIS YUCATECOS, ELABORADOS CON CARNE DE RES Y HIERBABUENA, SERVIDO CON JOCOQUE, FINALIZADO CON CILANTRO Y SALSA MACHA

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL (ORDEN DE 3 PZAS) | \$220.00

TORTILLA HECHA A MANO RELLENA DE FRIJOL REFRITO CON CHILE CHIPOTLE, SERVIDO CON COCHINITA PIBIL HECHA EN CASA, FINALIZADO CON VEGETALES FRESCOS, CEBOLLA CURTIDA Y MAYONESA DE CHILE XCATIC

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA | \$135.00

SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA, SERVIDO CON YOGURT NATURAL Y GRANOLA

SOPAS

SOPA DE LIMA | \$175.00

REALIZADA A MODO TRADICIONAL CON CONSOMÉ DE POLLO, ADICIONADO CON JUGO DE LIMA YUCATECA, ACOMPAÑADO DE JULIANAS DE TORTILLA FRITA, VEGETALES Y POLLO DESHEBRADO

CASTACÁN Y QUESO | \$205.00

CUBOS DE CASTACÁN DORADO, SERVIDO CON CREMA DE QUESO DE BOLA Y VINO BLANCO DE NUESTRA CAVA, FINALIZADO CON SALSA MACHA Y QUESO DE BOLA AIREADO

CREMA DE TOMATES ASADOS | \$190.00

SUAVE CREMA DE TOMATES ASADOS Y TOMATES DESHIDRATADOS, SERVIDOS CON TROPEZONES DE CASTACÁN, CEBOLLA ASADA, POLVO DE QUESO DE BOLA, LÁMINAS DE CHILE HABANERO Y CILANTRO FRESCO

ENSALADAS

ENSALADA CESAR CON POLLO | \$195.00
CON CAMARON | \$215.00

BOWL DE LECHUGAS FRESCAS DE TEMPORADA, TOMATES CHERRY,
CRUTONES DE PAN BRIOCHE Y QUESO PARMESANO FRESCO, ALINEADO
CON TRADICIONAL ADEREZO CESAR

BETABEL ROSTIZADO, FRUTOS ROJOS, CITRICO Y JOCOQUE | \$185.00

BETABEL ROSTIZADO, FRUTOS ROJOS, SUPREMAS DE TORONJA Y NARANJA SERVIDOS
SOBRE UNA CAMA DE JOCOQUE CREMOSO, FINALIZADO CON ACEITE DE CHILE ROJO Y
POLVO DE PLATANO

PRINCIPALES

RES SAN ANTONIO HOOL | \$530.00

SUAVE FILETE DE RES (250 GR) SERVIDO CON UNA SALSA DE CHOCOLATE DE LA
CASA, CON QUENEL DE QUESO AZUL, ACOMPAÑADO DE ZANAHORIAS ORGANICAS

ORDEN DE COCHINITA PIBIL | \$310.00

COCHINITA ENTERRADA, CEBOLLA CURTIDA, CHILE HABANERO Y CREMA

LASAGNA DE COCHINITA | \$320.00

TRADICIONAL LASAGNA HECHA EN CASA CON NUESTRA COCHINITA PIBIL ENTERRADA,
SERVIDA CON COL DEL JUGO DE COCHINITA Y FINALIZADO CON QUELITES Y
CEBOLLAS EN CURTIDO

MOLE NUEVO ALMENDRADO Y POLLO | \$320.00

PECHUGA DE POLLO ASADA RELLENA DE ALMENDRAS DORADAS ENVUELTA EN TOCINO
AHUMADO, SERVIDA CON PURÉ DE PAPA A LA MANTEQUILLA, MOLE NUEVO ALMENDRADO Y
SEMILLAS DE MOSTAZA

SANDWICH ARTESANAL | \$190.00

EMPAREDADO DE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, QUESO PANELA, LECHUGAS,
TOMATE Y AGUACATE. ADEREZADO CON MAYONESA Y LONGANIZA, ACOMPAÑADO DE
PAPAS A LA FRANCESA



POSTRES

DULCE DE PAPAYA DE SAN ANTONIO HOOL | \$180.00

CUBOS DE DULCE DE PAPAYA COCIDO LENTAMENTE CON PILONCILLO Y CANELA,
SERVIDO EN FRÍO CON ASERRÍN DE QUESO DE BOLA Y FLORES COMESTIBLES

LA CASA DE CHICHI | \$215.00

HELADO DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE, ENVUELTO CON UNA SUAVE ESPUMA DE
ARROZ CON LECHE, CORONADO CON GRANOLA ORGANICA Y CANELA

PASTELITO DE LA HACIENDA | \$220.00

ESPONJOSO PASTELITO DE CHOCOLATE DE LA CASA REALIZADO CON TRADICIONAL FUDGE,
SERVIDO CON HELADO DE CAPUCCINO, DULCE DE LECHE Y MIX DE CACAO

PIE DE NARANJITA | \$210.00

SERVIDO CON HELADO DE COCO



HACIENDA
SAN ANTONIO HOOL