

RESTAURANTE



Puruxón Cauich

FRANCISCO DE MONTEJO - CUPULES

LA ESPECIALIDAD DE LA CASA

Huevos de patio estrellados, servidos sobre crujientes tostadas con frijol, bañados con nuestra salsa motuleña con plátano frito y queso de bola.

PLÁTANO FRITO

NUESTRA SALSA ESPECIAL MOTULEÑA

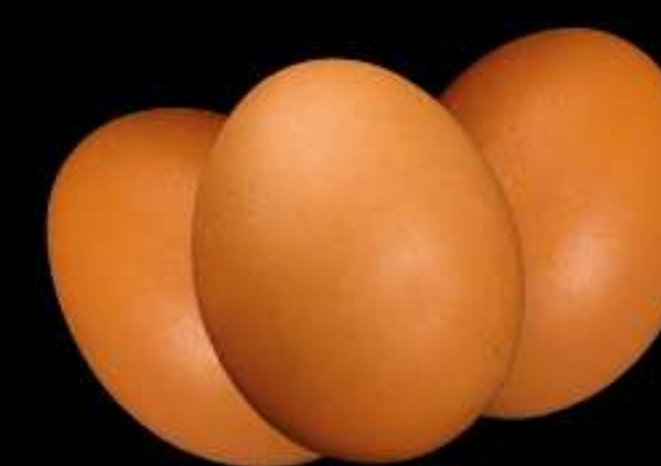
JAMÓN AHUMADO

TOCINO AHUMADO

QUESO DE BOLA

HUEVOS DE PATIO ESTRELLADOS

HUEVOS MOTULEÑOS \$179



Todos nuestros platillos son preparados con deliciosos Huevos de Patio.

ENTRADAS

EMPANADAS DE QUESO DE BOLA \$159

(3 piezas)

Crujientes empanadas de masa nixtamalizada con chaya, rellenas de queso de bola, servidas con salsa de tomate y cebolla morada curtida.

EMPANADAS CHAYAMÓN (3 piezas) \$159

Crujientes empanadas de masa nixtamalizada con chaya, rellenas de huevo duro y pepita de calabaza milpera, mezcla de ingredientes que hacen especial este platillo, servidas con salsa de tomate y cebolla morada curtida.

FRIJOL CON QUESO DE BOLA \$139

Orden de frijol colado, acompañado de queso de bola y crujientes totopos de maíz.

PLÁTANOS CON QUESO DE BOLA \$139

Dulces plátanos fritos acompañados de abundante queso de bola rallado y media crema.

TABLA DE QUESOS \$175

Inigualable combinación de sabores: 3 quesos (daysi, gouda y queso de bola) frijol colado con chile xkatik, acompañado de chiltomate y francés de leña.

KIBIS RELLENOS (8 piezas) \$199

Tortitas de carne molida de cerdo, mezcladas con trigo, cebolla blanca y hierbabuena, rellenas de queso gouda y jamón de pavo. Servidas con cebolla morada, curtido de repollo y chile habanero fresco.

PAPAS A LA FRANCESA \$99

Orden de papas a la francesa acompañada de catsup, salsa picosa y limón.



TABLA YUCATECA \$315

Exquisita tabla de antojitos yucatecos que contiene: 4 mini polcanes, 1 empanada Chayamón, 1 empanada de queso de bola, 2 kibis rellenos, 1 salbut de huevo cocido, 1 panucho de castacán, 1 longaniza asada de Temozón, platanitos fritos con queso de bola y 4 sopas X'pet.

MOLLETES CON CASTACÁN (6 piezas) \$175

Francés horneado a la leña con frijol colado, queso gouda gratinado y exquisito castacán de la casa, acompañado de chiltomate, xnipec y cebolla morada asada.

MOLLETES CON LONGANIZA (6 piezas) \$175

Francés horneado a la leña con frijol colado, queso gouda gratinado y longaniza asada de Temozón, acompañado de chiltomate, xnipec y cebolla morada asada.

LONGANIZA ASADA DE TEMOZÓN \$145

Jugosa longaniza de cerdo especialmente condimentada y asada, servida con chiltomate, frijol colado, cebolla morada asada y naranja agria.

MOLCAJETE DE GUACAMOLE \$149

Delicioso guacamole hecho a base de aguacate hass acompañado de crujiente cáscara de chicharra.

MOLCAJETE DE GUACAMOLE CON CASTACÁN \$255

Deléitate con nuestro Castacán, acompañado de guacamole fresco. Este platillo yucateco se sirve con frijol colado, cebolla blanca con cilantro y tortillas hechas a mano, creando una experiencia auténtica y deliciosa que resalta los sabores de la península.

DESAYUNOS \$179

HUEVOS MOTULEÑOS

Especialidad de la casa servida sobre crujientes tostadas con frijol, huevos de patio estrellados, bañados con nuestra original salsa motuleña, acompañado de dulces rebanadas de plátano frito, queso de bola y chile habanero.

HUEVOS ESTRELLADOS CON LONGANIZA ASADA

Huevos de patio estrellados al gusto, con longaniza asada de Temozón, acompañados de frijol colado, chiltomate, cebolla morada asada y naranja agria.

CHILAQUILES DE MOLE ALMENDRADO

Huevos de patio, sobre una cama de crujientes totopos, bañados en mole almendrado receta de la casa, servida con media crema, queso soper y rodajas de cebolla morada.

HUEVOS DIVORCIADOS MOTULEÑOS

Especialidad de la casa, 2 huevos servidos sobre crujientes totopos bañados con frijol, salsa verde y salsa motuleña, servidos con dulces plátanos fritos, jamón de pavo y queso de bola.

HUEVOS EN TRAPO VIEJO

Carne seleccionada de res deshebrada revuelta con huevos de patio, tomate y cebolla blanca, acompañados de xnipec, frijol colado y queso daisy.



HUEVOS REVUELTOS CON LONGANIZA DE TEMOZÓN

HUEVOS REVUELTOS CON LONGANIZA DE TEMOZÓN

Tradicional longaniza de Temozón, revuelta con huevos de patio y cebolla blanca, acompañados de xnipec, frijol colado y queso daisy.

HUEVOS CON CASTACÁN

Huevos de patio revueltos con una generosa porción del castacán de la casa, acompañados de xnipec, frijol colado y queso daisy.

HUEVOS CON JAMÓN

Huevos de patio revueltos con jamón de pavo, acompañados de xnipec, frijol colado y queso daisy.

HUEVOS CON CHAYA

Tiernas hojas de chaya finamente picadas, revueltas con huevo de patio y cebolla blanca, acompañados de xnipec, frijol colado y queso daisy.



HUEVOS DIVORCIADOS MOTULEÑOS



HUEVOS CON CASTACÁN



CHILAQUILES DE MOLE ALMENDRADO

ESPECIALIDADES DE LA CASA

BURRO DE POC CHUC A LOS 3 QUESOS \$255

Tortilla de harina de 25 cm, rellena de Poc Chuc, cebolla morada, chiltomate y frijol colado, cubierto y gratinado con queso gouda y daysi, finalmente coronado con queso de bola rallado. Se sirve con romanita, crema y papas naturales gratinadas.

BURRO DE CASTACÁN CON QUESO \$255

Tortilla de harina de 25 cm, rellena de castacán con queso gouda al gratín, un toque de cebolla blanca curtida y frijol, acompañado de romanita, media crema, salsa guacamolera y papas naturales a la parmesana.



BURRO DE POC CHUC A LOS 3 QUESOS

NIÑOS

BURRITO KIDS \$135

(Incluye una bebida de Horchata Yaxkukul)
Tortillas de harina rellenas de jamón de pavo y queso gouda gratinado, acompañado de papas a la francesa, catsup y media crema.



BURRO DE ARRACHERA



BURRO DE ARRACHERA \$275

Jugosa carne de arrachera preparada en tiras, pimientos verdes y cebolla blanca, envuelta en una tortilla de harina de 25 cm con frijol colado y perfectamente gratinado con queso daysi. Acompañado con elote tatemado, guacamole, pico de gallo y crujientes totopos.

CHILAQUILES DE LECHÓN \$229

Delicioso lechón cocinado lentamente hasta lograr su tierna textura y sabor, sobre crujientes triángulos de maíz bañados con nuestra salsa especial de chiles ahumados y servidos con media crema, queso doble crema, cáscara de chicharra y aguacate.



HUEVITOS REVUELTOS CON JAMÓN \$135

(Incluye una bebida de Horchata Yaxkukul)
Huevos revueltos con jamón de pavo, acompañadas de papas a la francesa, catsup y frijol.

COMIDAS

PAPADZULES (5 PIEZAS) \$220

Tortillas de masa nixtamalizada, rellenas de huevo duro, bañadas con crema de pepita de calabaza milpera, servidas con deliciosa salsa de tomate.

PARMESANA MOTULEÑA \$255

Milanesa de pollo empanizada, rellena de jamón de pavo y queso gouda, servida sobre nuestra tradicional salsa motuleña, acompañada de plátanos fritos con crema.

POC CHUC DE POLOMO \$255

Delicioso polomo a la plancha marinado con sal, ajo, naranja agria, acompañado de frijol colado, chiltomate, cebolla cocida, aguacate, rábano y tomate fresco.

TZIC \$265

Carne seleccionada de res, deshebrada con salpicón de rábano, cilantro y naranja agria, acompañados con crujientes totopos.



QUESO RELLENO \$265

Tradicional queso de bola, relleno de carne molida de cerdo con almendras, pasas, aceitunas y alcaparras, servido en una cama de k'ool y bañado con salsa de tomate.

RELLENO NEGRO DE PAVO \$265

Un emblema gastronómico regional elaborado con recado negro, hecho especialmente en motul, pavo deshebrado y (but) carne molida negra con huevo duro.



BISTEC DE VUELTA Y VUELTA \$265

Res de primera, marinado con naranja agria, pimienta y otras especias de la región. Acompañado de cebolla asada, frijol colado, arroz, rábanos, plátanos fritos y papas a la francesa. ¡Una explosión de sabores, en cada bocado!

MONDONGO KABIC \$265

Tradicional caldo de panza de res que se cocina lentamente por siete horas, sazonado con achiote, tomates, ajos, orégano local, cebolla morada, chile xcatik y especias. Se sirve con cebollina, chile habanero, limón y francés horneado a la leña o tortillas hechas a mano.

COCHINITA \$255

Deliciosa carne suave y jugosa de chamorro de cerdo, adobado con achiote, especias de la región y naranja agria, envuelta en hojas de plátano y horneado a la leña. Se acompaña con frijol colado, cebolla morada curtida y chile habanero. Disfruta con tortillas de nixtamal con chaya o con el tradicional pan francés a la leña.



BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO EXPRESSO \$49

Café orgánico proveniente del sur de Chiapas con notas a chocolate amargo, dulzura a caramelo, miel y frutos rojos.

CAFÉ AMERICANO (Refill) \$49

Café orgánico proveniente del sur de Chiapas con notas a chocolate amargo, dulzura a caramelo, miel y frutos rojos.

CAFÉ DESCAFEINADO (Refill) \$49

Café orgánico proveniente del sur de Chiapas con notas de frutos rojos, avellanas y dulzura de caramelo.

CAFÉ LECHERO \$65

Exquisita mezcla de café con leche, hecho a base de café orgánico extraído al momento.

CHOCOLATE ARTESANAL \$65

Prueba nuestro chocolate artesanal, elaborado desde el grano hasta la tablilla, mezclado con almendras, canela y leche deslactosada.

ATOLE DE MAZAPÁN ARTESANAL \$65

Exquisito atole de mazapán, con cacahuete seleccionado, tostado y molido de manera artesanal, y adicionado con ingredientes de la casa. ¡No te quedes sin probarlo!

PAN DULCE \$30

PAN DE PLÁTANO

PAN DE ELOTE

REFRESCO EMBOTELLADO \$49

Familia Pepsi 600 ml

LICUADO DE CHOCOMILK \$65

Licuado de leche deslactosada con el delicioso e inigualable sabor del chocomilk.

LICUADO DE PLÁTANO CON LECHE \$75

Licuado cremoso y refrescante con la combinación perfecta de plátano dulce y leche deslactosada.

(Añade un extra de chocomilk por \$15).

LICUADO DE FRESAS CON LECHE \$75

Licuado cremoso y refrescante con la combinación perfecta de fresas y leche deslactosada, para disfrutar en cualquier momento.

(Añade un extra de chocomilk por \$15).

POSTRES

FLAN NAPOLITANO \$85

¡Viaja al pasado en una cucharada! Prueba nuestro tradicional flan elaborado con huevo de patio y tres tipos de leches deslactosadas con un toque de caramelo casero.

CREMITA DE COCO \$85

Suave manjar, hecho de coco de la región, leche deslactosada y un toque de canela en polvo.

PAY DE QUESO DE BOLA \$110

Una experiencia intensa en este Pay de textura cremosa, elaborado con queso de bola y leches deslactosadas unidas por una masa crujiente hecha totalmente a mano.

CARLOTA DE LIMÓN \$110

Exquisito postre casero elaborado con galletas Marías, bañadas con suave mousse de limón, coronada con una deliciosa cereza.

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE \$110

Tersa crema aromatizada con vainilla a la que le agregamos un toque especial con tiernos elotes amarillos y su inconfundible capa de caramelo hecho a mano. Un clásico de la repostería.

REFRESCOS NATURALES \$49

500 ml

Chaya con Limón

Horchata Yaxkukul

Jamaica

REFRESCOS NATURALES \$49

SIN AZÚCAR AÑADIDA

500 ml

Jamaica

Chaya con Limón



Siempre he creído que las diferencias sociales en Yucatán también definieron el sabor de nuestra gastronomía. A nadie sorprende que la comida del interior del estado sea deliciosa y diferente.

Debido a ello y a mi origen, mi propuesta gastronómica proviene de la pobreza como homenaje a mis abuelos que, en su lucha por alimentarnos, cultivaron su milpa y trabajaron en su patio para obtener los mágicos ingredientes de la comida de nuestra familia.

Hoy como orgulloso yucateco me toca la tarea de preservar y enseñar a las próximas generaciones el secreto de nuestro pasado, esa es la razón de este lugar, “Esa es mi lucha personal” y mi granito de arena para esta tierra que amo tanto llamada Yucatán.

JUAN BECH



HUEVOS MOTULEÑOS Y MÁS
LA CASA DE MOTUL EN MÉRIDA

 Huevos Motuleños y Más. Francisco de Montejo

 Huevos Motuleños y Más. Periférico Chichí

RESTAURANTE



Puruxón Cauich

 Restaurante Puruxón Cauich

 Puruxón Cauich - Cupules

COCINA YUCATECA
PARA HOMBRES



**Aprende más de 150 recetas
de comida yucateca.**