

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 \$195



Todos nuestros platillos son preparados con deliciosos Huevos de Patio.

ENTRADAS

EMPANADAS DE QUESO DE BOLA \$165 (3 piezas)

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

FRIJOL CON QUESO DE BOLA \$145

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

LONGANIZA ASADA DE TEMOZÓN \$155

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

PAPAS A LA FRANCESA \$110

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

HUEVOS ENCAMISADOS \$155 (4 piezas)

Tortillas de maíz hechas tradicionalmente a mano rellenas de huevos de patio, acompañado con chiltomate ahumado y frijol colado.



PLÁTANOS CON QUESO DE BOLA \$145

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



MOLLETES CON LONGANIZA \$185 (6 piezas)

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

MOLLETES CON CASTACÁN \$185 (6 piezas)

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.



MOLCAJETE DE GUACAMOLE

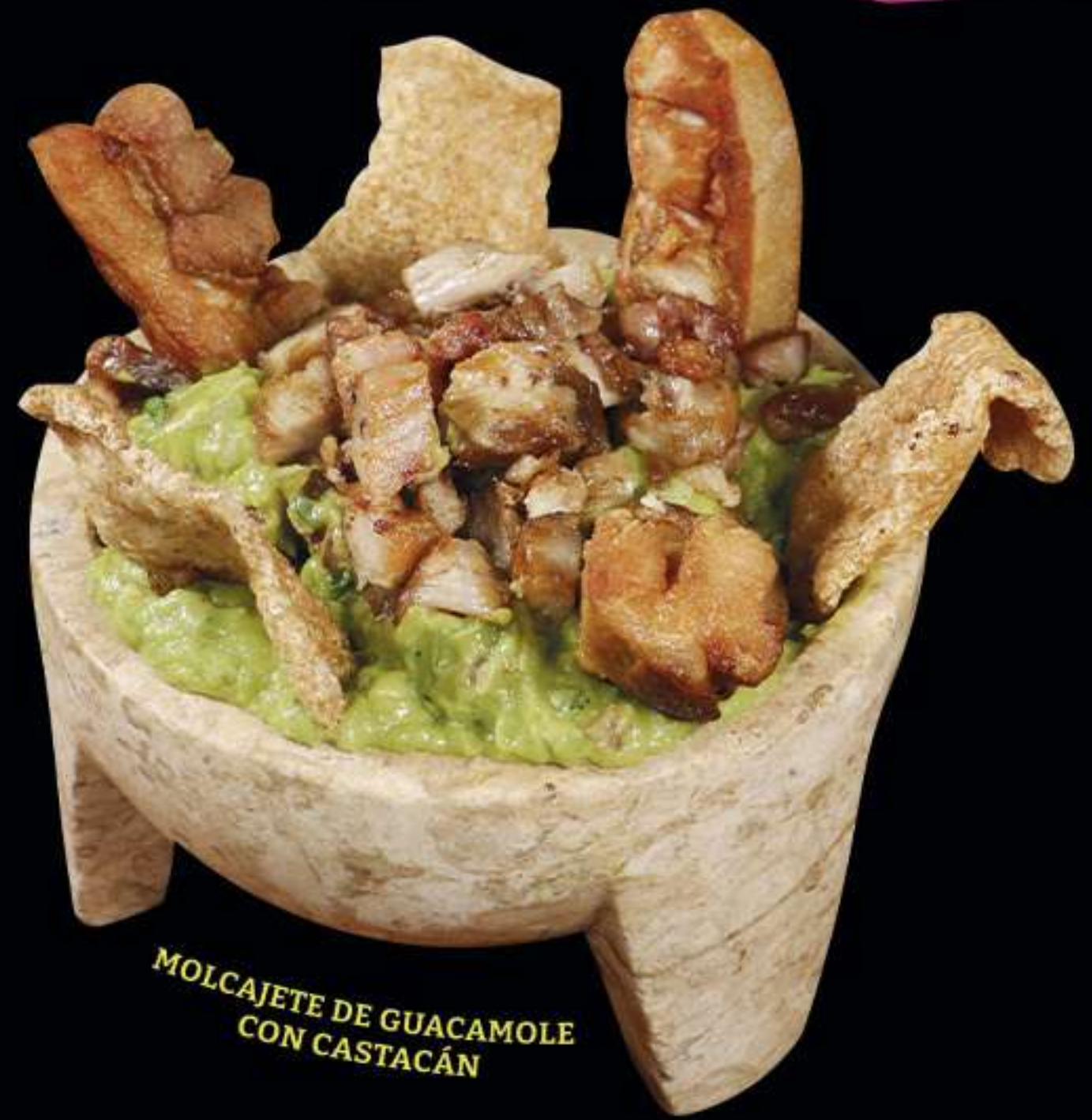
Delicioso guacamole hecho a base de aguacate hass, acompañado de crujiente cáscara de chicharra.

\$165

MOLCAJETE DE GUACAMOLE CON CASTACÁN

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.

\$255



MOLCAJETE DE GUACAMOLE
CON CASTACÁN



TABLA DE QUESOS

TABLA DE QUESOS

\$195

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

KIBIS RELLENOS (8 piezas)

\$220

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

NIÑOS



BURRITO KIDS

(Incluye una bebida Horchata Yaxkukul)

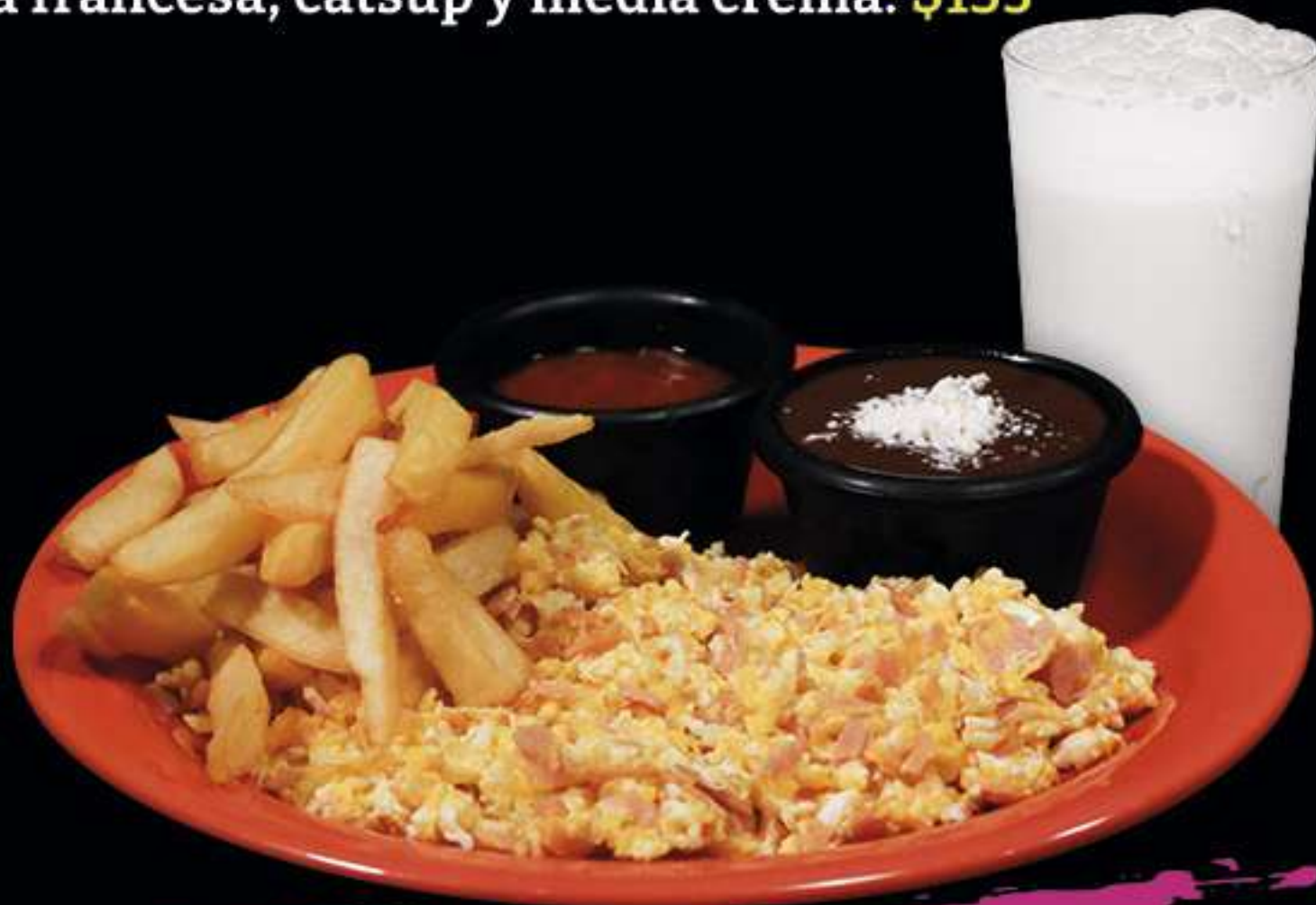
Tortillas de harina rellenas de jamón de pavo y queso gouda gratinado, acompañado con papas a la francesa, catsup y media crema. \$135



HUEVITOS REVUELTOS CON JAMÓN

(Incluye una bebida Horchata Yaxkukul)

2 huevos revueltos con jamón de pavo, acompañados de frijol, papas a la francesa y catsup. \$135



DESAYUNOS

\$195

HUEVOS MOTULEÑOS

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

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 sopero y rodajas de cebolla morada.

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, acompañado de xnipec, frijol colado y queso daisy.

ESPECIALIDADES

BURRO DE POC CHUCA LOS 3 QUESOS

\$275

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

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 queso doble crema, cáscara de chicharra y aguacate.

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.

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 CON CHAYA

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

HUEVOS CON JAMÓN

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

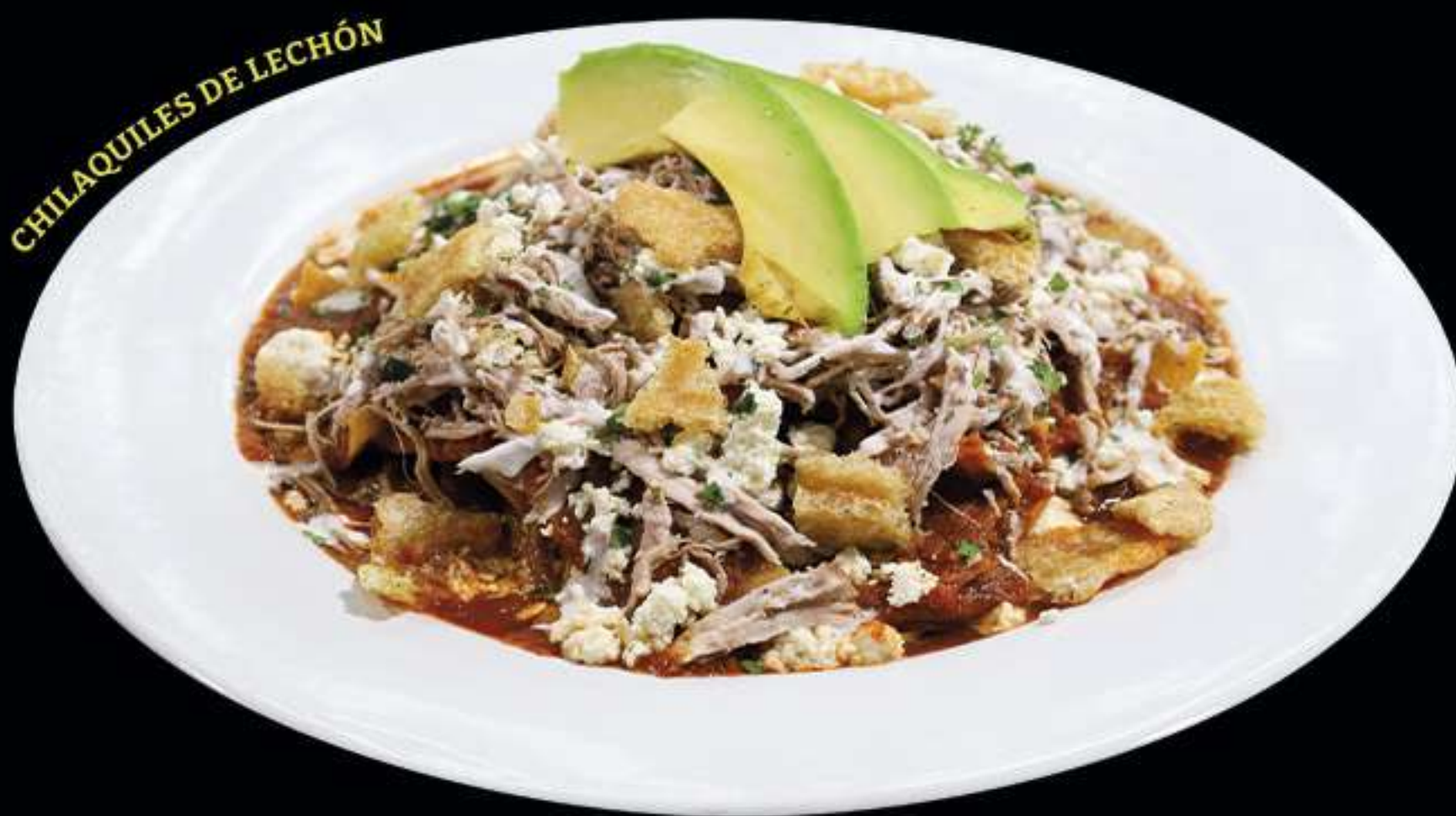
HUEVOS EN TRAPO VIEJO

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

BURRO DE CASTACÁN CON QUESO \$275

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 verde y papas naturales a la parmesana.

CHILAQUILES DE LECHÓN



COMIDAS

PAPADZULES (5 piezas)

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

POC CHUC DE POLOMO

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

PARMESANA MOTULEÑA

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



TZIC DE RES

RELLENO NEGRO DE PAVO

Un emblema gastronómico regional, pavo deshebrado con but (carne molida de cerdo con recado negro) y huevo duro. Elaborado con recado negro 100% artesanal, hecho a base de cenizas de chiles y especias.

COCHINITA

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.

\$255

\$220

\$255

\$255



POC CHUC DE POLOMO

QUESO RELLENO

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

\$265

TZIC DE RES

Carne seleccionada de res deshebrada, con salpicón de rábano, cilantro y naranja agria, acompañado de frijol colado, chile habanero tatemado, totopos y tortillas hechas a mano.

\$265

BISTEC DE VUELTA Y VUELTA

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!

\$285

\$265



RELLENO NEGRO DE PAVO

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO EXPRESSO

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

\$50

CAFÉ AMERICANO (Refill)

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

\$60

CAFÉ DESCAFEINADO (Refill)

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

\$60

CAFÉ LECHERO

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

\$75

CHOCOLATE ARTESANAL CON MALVAVISCO

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

\$75

ATOLE DE MAZAPÁN ARTESANAL

Prueba nuestro atole de mazapán artesanal, realizado desde el tostado y molienda del cacahuate y mezclado con ingredientes de la casa. Elaborado con leche deslactosada.

\$75

PAN DULCE ARTESANAL

Pan de Plátano
Pan de Elote

\$30

LICUADO DE CHOCOMILK

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

\$75

LICUADO DE PLÁTANO CON LECHE

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

\$75

(Añade un extra de chocomilk por \$15)

LICUADO DE FRESAS CON LECHE

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

\$75

(Añade un extra de chocomilk por \$15)

POSTRES

FLAN NAPOLITANO

¡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.

\$89

CREMITA DE COCO

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

\$89

PAY DE QUESO DE BOLA

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.

\$110

CARLOTA DE LIMÓN

Exquisito postre casero elaborado con galletas Marías, bañadas con suave mousse de limón y servida con dulce coctel de frutas.

\$110

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE

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.

\$110

REFRESCO EMBOTELLADO

Familia Pepsi 600 ml.

\$55

REFRESCOS NATURALES

Chaya con limón
500 ml

\$55

Horchata Yaxkukul

Jamaica

REFRESCOS NATURALES

SIN AZÚCAR AÑADIDA
500 ml

\$55

Chaya con limón

Jamaica

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.

JERRY BENHUR BE CANCHE



**HUEVOS MOTULEÑOS Y MÁS
LA CASA DE MOTUL EN MÉRIDA**

RESTAURANTE



Puruxón Cauich

**COCINA YUCATECA
PARA TODOS**



Aprende más de 100 recetas
de comida yucateca.