

# MAXAL

## PARA COMENZAR

### SALSA MEXICANA

Mezcla de tomate, cebolla, cilantro y chile serrano marinado con jugo de limón y sal.

### GUACAMOLE

Puré de aguacate sazonado con jugo de limón, sal y pimienta.

### TOTOPOS

Tortilla frita de maíz.

## ENSALADAS

### ENSALADA MEXICANA

Mezcla de lechugas sobre queso panela asado, terminada con tomates y nopales de temporada marinados con vinagreta de orégano tostado.

### ENSALADA MICHOACANA

Mix de lechugas marinadas en nuestro aderezo dulce de flor de Jamaica con un toque de sal de colima, acompañado de fresas, queso de cabra y palanqueta de cacahuete.

## ENTRADAS

### TLACOYOS DE TEXCOCO (2 piezas)

Clásico entremés mexicano hecho de masa de maíz azul, relleno de frijol refrito, con una ensalada de nopales marinada en jugo de limón, tomate, cebolla, cilantro y queso fresco.

### MINI FLAUTAS CHILANGAS DE RES (2 piezas)

Tortillas rellenas de carne deshebrada de res, fritas acompañadas de una mix de lechugas, queso fresco regional y crema acida.

### TOSTADA DE PULPO (90 g)

Mix de pulpo en adobado de chiles, mayonesa y queso gratinado, mezclado con vegetales zanahoria y jícama encurtidos en vinagre de caña servido en tortillas fritas con base de guacamole fresco.

## SOPAS

### SOPA AZTECA

Base de sopa de tortilla con un toque de chile guajillo con guarnición de Juliana de tortilla frita, queso panela en cubos, puré cremoso de aguacate, aros de chile guajillo deshidratado y aromatizada con epazote.

### CREMA DE ELOTE TATEMADO

Base de salsa blanca con elote tatemado a la plancha con un toque de orégano y vegetales de temporada acompañado de esquites naturales.

## LET'S START

### MEXICAN SAUCE

Mix of tomato, onion, coriander y serrano chili marinated with lime juice and salt.

### GUACAMOLE

Avocado puree seasoned with lime juice, salt and pepper.

### TOTOPOS

Fried corn tortilla.

## SALADS

### MEXICAN SALAD

Lettuce mix on grilled panela cheese finished with tomatoes and marinated cactus with toasted oregano vinaigrette.

### MICHOACANA SALAD

Lettuce mix marinated in our sweet Jamaica dressing with salt served with strawberries, goat cheese and nuts palanqueta.

## STARTERS

### TEXCOCO TLACOYOS (2 pieces)

Classic Mexican appetizer made of blue corn dough, stuffed with refried beans, with nopales salad marinated in lime juice, tomato, onion, coriander and fresh cheese.

### BEEF MINI FLAUTAS CHILANGAS (2 pieces)

Tortillas stuffed with shredded beef, fried and accompanied by a mix of lettuce, fresh regional cheese and sour cream.

### OCTOPUS TOSTADA (90 g)

Mix of octopus marinated in chilis, mayonnaise and gratin cheese, mixed with vegetables, carrots and jicama pickled in cane vinegar served in fried tortillas with a fresh guacamole base.

## SOUPS

### AZTECA SOUP

Tortilla soup base with a touch of guajillo chili, garnished with julienne fried tortilla, panela cheese cubes, creamy avocado puree, dehydrated guajillo chili rings and aromatized with epazote.

### ROASTED CORN CREAM

White sauce base with grilled corn with a touch of oregano and seasonal vegetables accompanied by natural corn grains.

# MAXAL

## PLATOS FUERTES

### **PESCA DEL DIA A LA VERACRUZANA** (180 g)

Filete de pescado cocinado en una salsa de jitomate, pimientos, cebolla, aceitunas, acompañado de arroz.

### **MAR Y POLLO CON CHUTNEY DE 3 CHILES** (180 g)

Pechuga de pollo pochada con chutney de 3 chiles y camarones al ajillo, complementos de arroz cremoso al parmesano.

### **FILETE DE RES EN SALSA BORRACHA** (180 g)

Corazón de filete de res marinado asado con salsa de guajillo y cerveza oscura servida con puré de papa con chaya y vegetales.

### **COCHINITA PIBIL DE TIZIMIN YUCATÁN** (150 g)

Cerdo marinado en achiote de Yucatán cocinado durante 8 horas envuelto en hoja de plátano con cebolla encurtida en cítricos.

### **BARBACOA DE CORDERO ESTILO TULANCINGO** (150 g)

Pierna de cordero cocinada al horno estilo hidalgo cubierta con pencas de maguey durante 10 horas servida con cebolla y cilantro.

### **POLLO EN MOLE POBLANO** (180 g)

Suprema de pollo con mole poblano, arroz mexicano y frijoles de la olla.

### **CAMARONES VALLARTA** (180 g)

Camaron para pelar, cocinados con ajo, mantequilla, aceite de olivo, jugo de limon y paprika.

### **LENGUA DE RES ENCACAHUATADA** (150 g)

Cocinada al vapor, salsa de jitomate, cacahuete y un toque de chile de arbol.

### **ENCHILADAS ROJAS** (3 piezas)

Rellenas de pollo bañadas con salsa casera, acompañadas de crema y queso fresco.

## MAIN DISHES

### **CATCH OF THE DAY A LA VERACRUZANA** (180 g)

Catch of the day marinated with tomato sauce with olives bell peppers, onions.

### **MAR Y POLLO WITH CHUTNEY OF 3 CHILIS** (180 g)

Poached chicken breast with chutney sauce of 3 chilis and ajillo shrimp with parmesan rice.

### **BORRACHO BEEF FILET** (180 g)

Grill beef filet marinated with guajillo sauce and dark beer served with mashed potatoes, Chaya y vegetables.

### **COCHINITA PIBIL FROM TIZIMIN YUCATÁN** (150 g)

Pork marinated with achiote from Yucatan cooked for 8 hours wrapped in plantain with citrus onion.

### **BARBACOA TULANCINGO STYLE** (150 g)

Leg of lamb cooked in the oven hidalgo style cover of maguey pencas during 10 hours served with onion and cilantro.

### **CHICKEN POBLANO MOLE** (180 g)

Chicken supreme with mole poblano, Mexican rice and beans.

### **CAMARONES VALLARTA** (180 g)

Shrimps with shell, with garlic, butter, olive oil, lemon juice y pimenton.

### **BEEF TONGUE WITH PEANUT SAUCE** (150 g)

Steam cooked, with tomato sauce, peanuts and a touch of arbol chili.

### **RED CHICKEN ENCHILADAS** (3 pieces)

Rellenas de pollo bañadas con salsa casera, acompañadas de crema y queso fresco.

# MAXAL

## POSTRES

### XOCO MOLLI (80 g)

Crème Brulée de chocolate suave, gancha de mole helado de la casa y compota de moras.

### JERICALLA

Tradicional postre de jalisco a base de leche evaporada, azúcar y canela, acompañado de crema de vainilla y frutos rojos.

### PASTEL DE TRES LECHE

Biscocho de vainilla acompañado de jarabe de tres leches, con frutos rojos y merengue flameado.

## MENÚ DE NIÑOS

### SOPA DE POLLO

Con arroz y vegetales.

### DEDOS DE POLLO (120 g)

Acompañado de papas fritas o ensalada verde.

### QUESADILLAS (120 g)

A su elección; jamon o pollo (2 piezas).

### PESCADO A LA PLANCHA (100 g)

Acompañado de arroz y vegetales.

## ESPECIALES

**COLA DE LANGOSTA BOGAVANTE (250 g) - \$1,100**

**COLA DE LANGOSTA (495 g) - \$2,300**

## DESSERTS

### XOCO MOLLI (80 g)

Soft chocolate crem brulee gancha with house iced mole and blackberry compote.

### JERICALLA

Traditional Jalisco dessert made with evaporated milk, sugar and cinnamon, accompanied by vanilla cream and red fruits.

### TRES LECHE CAKE

Vanilla cake with tres leches syrup, red fruits and flamed meringue.

## KIDS MENU

### SOPA DE POLLO

With rice and vegetables.

### CHICKEN FINGERS (120 g)

Served with french fries or green salad.

### QUESADILLAS (120 g)

Choice of: ham or chicken (2 pieces).

### GRILLED FISH (100 g)

With rice and vegetables.

## SPECIALS

**RIVER LOBSTER TAIL (250 g) - \$1,100**

**RIVER LOBSTER (495 g) - \$2,300**

Este menú es parte de su paquete todo incluido; excepto los productos que muestran un precio junto a ellos, dichos precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el 16% de IVA | El pago se puede realizar con tarjeta de crédito o débito y cargo habitación (sujeto a voucher abierto) | No se acepta moneda extranjera, ni efectivo | El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción | El consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria; entre otros, carnes, aves, pescados, mariscos y huevos; consumir estos productos crudos, son bajo el riesgo del consumidor | Favor de informarnos en caso de que tenga alguna alergia o restricción alimenticia | Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente a su mesero o al Gerente del Restaurante.

This menu is part of your all-inclusive package; except the products that have a price next to it, those prices are expressed in Mexican pesos (MXN) and include 16% VAT | Payment can be made by credit or debit card, or room charge (subject to open voucher) | Foreign currency or cash aren't accepted | The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking | The consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other, meats, poultry, fish, shellfish and eggs; consuming this raw products is at the consumer's risk | Please let us know if you have any food allergy or restriction | You can request information on any ingredient to your waiter or the Restaurant Manager.