

# SALITRE

SUNSET COCINA

## DESAYUNO / BREAKFAST

Sandwich tradicional <i>Traditional sandwich</i>	\$55.00
Chilaquiles verdes y rojos Chilaquiles with green and red sauce	\$90.00
Extras:	
pollo	\$30.00
huevo	\$15.00
arrachera	\$40.00

Enchiladas Suizas <i>Rellenas de pollo con salsa de tomate roja o verde y queso gratinado / Filled with chicken with red or green tomato sauce and cheese</i>	\$120.00
--	----------

Quesadillas Tortilla de harina o maíz / Flour or corn tortilla	\$60.00
--	---------

Hot Cakes	\$55.00
-----------	---------

Fruta mixta <i>Mix fruit</i>	\$50.00
---------------------------------	---------

### Desayuno Americano American Breakfast

Fruta / fruit & Jugo o Té  
Juice or tea

Huevos /Eggs:

Naturales / Con jamón / longaniza /  
queso / a la mexicana / tocino  
Scrambled / With ham / longaniza /  
cheese / mexican style / bacon

\$150.00

## HUEVOS / EGGS

Motuleños Tortilla frita con frijoles, huevo estrellado acompañado de salsa de tomate con jamón y chicharos / Fried tortilla with beans, fried egg on top along with tomato sauce, ham and peas.	\$90.00
---	---------

Rancheros Tortilla frita con frijoles, huevo estrellado acompañado de salsa de tomate / Fried tortilla with beans, fried egg on top and tomato sauce.	\$90.00
--	---------

Omelet	\$55.00
--------	---------

Divorciados Fried eggas with green and red sauce	\$75.00
---	---------

Huevos al gusto: Jamón con queso / tocino / estrellados con salchicha. Ham and cheese / bacon / fried with sausage	\$60.00
--	---------

## BEBIDAS / BEVERAGES

Jugo natural <i>Natural juice</i>	\$35.00
--------------------------------------	---------

Leche con chocolate <i>Milk with chocolate</i>	\$40.00
---	---------

Té <i>Tea</i>	\$35.00
------------------	---------

Café <i>Americano u espresso / American coffe or espresso</i>	\$35.00
--	---------

## PARA ACOMPAÑAR / TO ACCOMPANY

Pan tostado <i>Toasted bread</i>	\$35.00
-------------------------------------	---------

Pan dulce <i>Sweet bread</i>	\$35.00
---------------------------------	---------

### BOX LUNCH

Pídelo para llevar a tu tour /  
Ask to go for your tour

\$95.00

### COCHINITA PIBIL

Sólo los DOMINGOS / *Only on SUNDAYS*

Saborea el tradicional sabor de la cochinita pibil en una orden de 4 tacos acompañada de su cebollita morada y salsa de chile habanero al gusto /  
*Taste the traditional cochinita pibil in a 4 tacos plate accompanied by its red onion and habanero sauce at your choice*

\$80.00

## ENTRADAS / STARTERS

Guacamole	\$97.00
Papas a la francesa <i>French fries</i>	\$75.00
Dedos de queso <i>Cheese fingers</i>	\$85.00
Nachos naturales <i>Plain nachos</i>	\$95.00
Nachos Rio <i>Con pollo, arrachera o tocino / With chicken, skirt stake or bacon</i>	\$130.00

## DEL MAR / FROM THE SEA

Ceviche Caribeño <i>Tomate, cebolla, cilantro, mango, pepino, piña y aguacate / Tomato, onion, cilantro, mango, pineapple, cucumber and avocado.</i>	\$208.00
Aguachile de camarón <i>Pepino, cilantro, cebolla, chile serrano y jugo de limón / Shrimp's Aguachile Cucumber, onion, coriander, serrano pepper and lemon juice</i>	\$208.00
Camarones al gusto <i>Agridulces, al mango o al mojo de ajo / Shrimps at your choice: Sweet, with mango or with garlic</i>	\$208.00
Caldo de camarón <i>Shrimp broth</i>	\$110.00

### PESCADO FRITO FRIED FISH

*Acompañado con arroz, ensalda  
y papas fritas /  
Fried fish with rice, salad and  
french fries.*

Precio por gramaje /  
Price according the weight

## ENSALADAS / SALADS

César <i>Lechuga, crutones y aderezo / Lettuce, croutones and dressing</i>	\$110.00
Del Chef <i>Lechuga, mango, queso manchego vinagreta y aceitunas negras / Lettuce, mango, cheese, vinaigrette and black olives</i>	\$125.00

## SANDWICHES

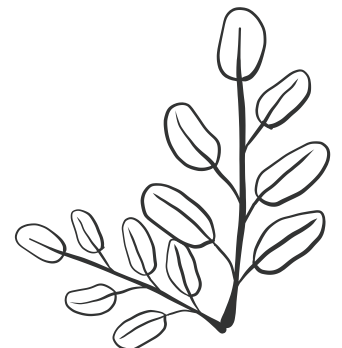
Club sandwich <i>Jamón, pollo y tocino / Jam, chicken and bacon</i>	\$130.00
Sandwich vegetariano	\$115.00

## PULPO & LANGOSTA / OCTOPUS & LOBSTER

Producto local y sólo por temporada.  
Preparado al gusto  
*Local seasonal product.  
Prepared at your choice*

Pulpo: \$208.00 / Langosta: Precio por gramaje

Filete de pescado <i>Empanizado, al mojo de ajo o a la mantequilla / Breaded fried fish, with garlic or with butter</i>	\$169.00
--	----------



## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

Hamburguesa de camarón y papas fritas <i>Shrimp hamburger and french fries</i>	\$150.00
Hamburguesa de res y papas fritas <i>Meat hamburger and french fries</i>	\$135.00
Arrachera a la plancha <i>Acompañada con guacamole, frijoles y cebolla salteada / Grilled skirt steak accompanied by guacamole, beans and sauteed onion</i>	\$180.00
Pasta al gusto <i>Alfredo, pomodoro o 3 quesos / Alfredo, pomodoro or 3 cheese</i>	\$180.00
Extras:	
pollo /chicken	\$30.00
camarón /shrimp	\$40.00
Pechuga de pollo <i>Acompañada de arroz y vegetales / Breast chicken with rice and vegetables</i>	\$169.00
Pechuga de pollo empanizada <i>Acompañada de ensalada y papas fritas / Breaded breast chicken with salad and french fries</i>	\$185.00

## BEBIDAS / BEVERAGES

Limón y menta <i>Lemon and peppermint</i>	\$35.00
Horchata y canela <i>Horchata and cinnamon</i>	\$40.00
Jamaica	\$35.00
Limonada <i>Lemonade</i>	\$35.00
Refresco <i>Soda</i>	\$35.00
Suero <i>Agua mineral, limón y sal / Mineral water, lemon and salt</i>	\$40.00
Conga <i>Jugo de naranja, arándano y piña / Orange juice, cranberry and pineapple</i>	\$69.00
Cerveza	\$40.00

## POSTRES / DESSERTS

Plátanos fritos <i>Fried banana</i>	\$55.00
Flan de la casa	\$60.00
Helado de la casa	\$45.00
Postre del día <i>Dessert of the day</i>	\$70.00

## COCTÉLES / DRINKS

Sangría <i>Vino tinto, agua mineral, jugo de limón y jarabe / Red wine, mineral water, lemon juice and sweet syrup</i>	\$80.00
Flamingo Rio <i>Jugo de naranja, vino tinto y granadina / Orange juice, red wine and grenadine</i>	\$80.00
Tinto de verano <i>Vino tinto y sprite / Red wine and sprite</i>	\$80.00
Negroni <i>Campiri, ginebra y vermouth rojo / Campiri gin and red vermouth</i>	\$130.00
Pitaya Mojito (por temporada) <i>Ron, azúcar, menta y jugo de pitaya / Rum, sugar, mint and pitaya juice</i>	\$95.00
Café Isleño <i>Kahlua, licor de vainilla y Licor 43 / Kahlua, vanilla liqueur and Licor 43</i>	\$145.00

## CAFÉ / COFFEE

Americano	\$35.00
Espresso	\$35.00

Café Maya \$145.00

*Café americano u espresso, Kahlua y Xtabentún / American coffee or espresso and Xtabetun*

Carajillo \$145.00

*Café espresso y Licor 43 / Espresso coffee and Licor 43*

