NAVEGANTE

DEJA QUE EL TIEMPO PASE BONITO

20 *Chetumal* 25

Sabor de casa

Alma de mar

MENÚ ALMUERZOS

ENTRADAS

Guacamole Tradicional **$150**
Cremoso guacamole acompañado de frituras de maíz y chile habanero.
• Extra de castacán **$70** • Extra de chicharrón **$20**

Dip de Tocino y Jalapeño **$165**
Dip cremoso de tocino con un toque de jalapeño, servdo con frituras de maíz y chicharrón

Plátanos "El Navegante" **$115**
Plátanos fritos acompañados de crema, queso y longaniza de Valladolid.

Sikil Pak **$110**
Salsa tradicional yucateca a base de pepita de calabaza tostada y tomate asado, hecha con la receta de la casa. Se sirve con frituras de maíz.

Queso Fundido & Longaniza de Valladolid **$165**
Tortillas de harina estilo Sinaloa y aguacate.

Poc Chuc Fries (NUEVO) **$160**
Papas a la francesa, queso, pico de gallo, crema y aguacate.

Salbutes (NUEVO) **$105**
Dos tortillas fritas suaves hechas a mano, con pollo deshebrado, lechuga, tomate, cebolla ahumada y aguacate. Opción de cochinita, · relleno negro o lomitos por +$30.

Panuchos (NUEVO) **$105**
Dos tortillas fritas rellenas de frijol, con pollo deshebrado, lechuga, tomate, cebolla y aguacate. Opción de cochinita, relleno negro o lomitos por +$30.

Codzitos (NUEVO) **$60**
Rollitos de tortilla frita crujiente con salsa de tomate, crema y queso.

Empanadas de Queso de Bola **$100**
Tres empanadas rellenas de auténtico queso de bola

Sopa de Lima **$125**
Tradicional consomé de pollo al estilo yucateco, aromatizando con lima de la región. Servido con pollo deshebrado y crujientes tiras de tortilla dorada.

NUESTROS TACOS

Todos se sirven en 3 piezas.
Tortilla de maíz disponible bajo solicitud con el mesero.

Las Weras **$245**
Tres tacos servidos en costras de queso, con tortilla de harina estilo Sinaloa, arrachera Angus marinada de la casa y guacamole.

Tacos Valladolid **$185**
Tres tacos de tortilla de maíz con frijoles refritos de la casa, carne de cerdo marinada en achiote, chiltomate y longaniza ahumada de Temozón.

Tacos de Castacán (NUEVO) **$215**
Tres tacos de tortilla de maíz hecha a mano, castacán local, guacamole y pico de gallo.

PARA COMPARTIR

Kibis **$225**
Kibis de carne de res rellenos de queso de bola y carne molida, servidos con cebolla morada encurtida y crema de ajo de la casa.

Nachos de Poc Chuc **$220**
Nachos bañados en frijol colado de la casa, queso manchego derretido y una genero porción de nuestro tradicional Poc Chuc guacamole y crema ácida.

Nohoch Tun Yucateco **$320**
Plato grande con sikil pak, kibis, codzitos, papadzules, empanadas de chaya y guacamole con longaniza.

TRADICIÓN Y PLATILLOS PRINCIPALES

Papadzules "Ponte a Navegar" **$120**
Cuatro tacos rellenos de huevo sancochado (cocido al vapor) finamente picado, cubiertos en salsa de pepita de calabaza molida artesanalmente, salsa de tomate y longaniza de Valladolid.

Papadzules **$100**
Cuatro tacos rellenos de huevo sancochado, finamente picado cubiertos con salsa de pepita de calabaza molida artesanalmente y salsa de tomate.

Tzic de Res **$180**
Exquisita carne de res marinada en naranja agria, acompañada de rábanos, cilantro, cebolla y frijol colado. (Se sirve frío)

Poc-Chuc **$190**
Filete de cerdo marinado en naranja agria local acompañado de tortillas, frijol colado, aguacate y chiltomate.

Carne Asada Cantinera **$345**
Rib Eye 350 g, marinado con nuestra salsa de la casa acompañado de guacamole y tortillas calientes.

Cochinita Horneada (350 g) (NUEVO) **$195**
Carne de cerdo horneada y sazonada con achiote, envuelta en hoja de plátano, acompañada de frijol colado, tortillas y cebolla encurtida.

Queso Relleno (NUEVO) **$295**
Queso de bola relleno de carne molida de res y cerdo, almendras, pasas y especias de la región, con salsa de tomate y cubierto de k'ool.

Relleno Negro (250 g) (NUEVO) **$250**
Puerco, pollo o mixto, ligeramente picante, sazonado con recado de chiles asados y especias de la región.

Poc Chuc de Pollo (NUEVO) **$250**
Pechuga de pollo marinada en naranja agria, acompañada de cebolla morada, chiltomate, frijol colado y tortillas.

Lomitos Valladolid (350 g) (NUEVO) **$280**
Lomo de cerdo guisado en salsa de tomate, chile de árbol y especias de la región, acompañado de frijol y tortillas.

POSTRES

Flan de Coco **$100**
El preferido de nuestros clientes, elaborado con leche de coco artesanal y caramelo.

Tres Leches y Queso Bola **$120**
Pastel de tres leches relleno de una crema pastelera de queso de bola.

Dulce Navegar (NUEVO) **$180**
Brownie de 70% cacao con nuez, helado Haagen Dazs y Baileys.

Brindar sin motivo

MENÚ DE BEBIDAS

MIXOLOGÍA

**Mixología no participa en promociones*

Limonada Eléctrica $120
Mezcal Dolores, limón y curaçao.

Jarrito Chetumal $120
Tequila, licor de naranja, cítricos, refresco de toronja.

Jarrito Tropical $120
Tequila, licor de coco, jugo de piña, jugo de limón, refresco de toronja.

Ritual Maya $140
Mezcal Dolores, jugo de naranja agria, miel y licor de nance

Lo mejor de Chetumal

Mezcalita de Lima $180
Mezcal Dolores, jugo de lima, jarabe natural y sal de ceniza de jalapeño.

Mezcalita de Jamaica $140
Mezcal Dolores espadín, infusión de Jamaica, jarabe de chile ancho y limón.

Mezcalita de Maracuyá (NUEVO) $160
Mezcal Dolores, pulpa de maracuyá, jugo de limón y jarabe natural, servida con escarchado de sal.

COCTELES

Carajillo $120
Carajillo de coco $140
Margarita $120
Paloma $120
Cuba Libre $120
Mojito Cubano $150
Aperol $200
Gin & Tonic $120
Gin con Frutos Rojos . . . $140
Gin de Lima $160

CERVEZAS $45

XX Lager
XX Ambar
Tecate Original
Indio
Tecate Light
Superior
Sol

Suero $45
Chelada $30
Michelada $35
Ojo rojo $40

CAGUAMAS

Carta Blanca $60
Miller $60

Tinto de Verano $120
Piña Colada $120
Azulito $120
Fresa Colada $120

BEBIDAS S/A

Refrescos $45
Agua Cristal $45
Topo Chico $60
Agua de lima $55
Agua de naranja $45
Limonada $45
Espresso $40
Americano $45
Horchata $45
Naranja Agria $45
Agua de Jamaica . . . $45
Agua de Maracuyá (NUEVO) . $55

PREMIUM $55

Heineken
Heineken Silver
Heineken 0.0%
Amstel Ultra
Miller High Life
Bohemia Cristal
Bohemia Pilsner
Bohemia Obscura
Carta B. Caguamita

ARTESANALES $60

Patito Lager
Patito IPA
Patito Dry Stout
Patito Belgian Blonde Ale

CUBETAZOS

Cubetazo (5 Piezas) $175
Cubetazo Premium (5 Piezas) $190

SHOTS

"Ponte a Navegar"

El Perla $120
Jäger, ingrediente secreto, toronja, jarabe natural y limón.

El Naufragante $120
Vodka, licor de maracuyá, jarabe natural, limón y toronja.

ENTRE OLAS Y COPAS

Porque sí,
TODOS estamos
navegando algo.
Y este... este es
NUESTRO PUERTO.

Cantina Chetumaleña

Brindar sin motivo

MENÚ DE LICORES

TEQUILA

	Copa	Botella
José Cuervo Tradicional	$65	$1,050
José Cuervo Cristalino	$95	$1,200
José Cuervo Tradicional Plata	$60	$950
Don Julio Reposado	$110	$1,300
Don Julio Blanco	$100	$1,150
Don Julio 70	$160	$1,850
Maestro Dobel Diamante	$110	$1,300
1800 Añejo Cristalino	$125	$1,450
Tequila Reposado Jimador	$55	$850
Gran Malo	$65	$800
Tequila Herradura Reposado	$125	$1,450
Tequila Herradura Plata	$90	$1,050
Tequila 7 Lengua	$200	$2,400
José Cuervo Reserva de la Familia	$520	$6,050

MEZCAL

	Copa	Botella
400 Conejos	$75	$900
Ojo de Tigre	$80	$1,000
Montelobos	$85	$1,050
Amaras Joven	$85	$1,050
Amaras Verde	$80	$1,000
Amaras Cupreata	$100	$1,250
Dolores Espadín Joven	$80	$1,000
Dolores Tobala	$85	$1,050
Dolores Tepeztate	$85	$1,050
Dolores Cuishe	$85	$1,050
Dolores Mexicano	$180	$2,250
Dolores Coyote	$180	$2,250
Dolores Arroqueño	$230	$2,900
Dolores Jabali	$230	$2,900

RON

	Copa	Botella
Havana Club 7	$90	$1,050
Appleton Estate	$65	$800
Bacardí Blanco	$70	$800
Bacardí Solera	$75	$950
Bacardí Añejo	$70	$900
Capitán Morgan	$65	$750
Matusalem Clásico	$70	$900
Matusalem Gran Reserva	$85	$1,050
Zacapa Centenario Solera	$150	$1,900
Flor de Caña Gran Reserva	$85	$1,050
Abuelo 12	$105	$1,300

VODKA

	Copa	Botella
Absolut	$70	$900
Stolichnaya	$70	$900
Smirnoff	$70	$900
Smirnoff Tamarindo	$70	$900
Titos	$100	$1,250
Grey Goose	$100	$1,250

GINEBRA

	Copa	Botella
Beefeater	$85	$1,050
Beefeater Pink	$100	$1,150
Hendricks	$115	$1,450
Tanqueray	$80	$950
Tanqueray No. 10	$115	$1,350
Bombay	$90	$1,050
Larios	$80	$950
Moneky 47	$255	$2,150

WHISKY

	Copa	Botella
Black Label	$120	$1,500
Red Label	$70	$800
Black and White	$70	$800
Chivas Regal 12	$115	$1,450
Chivas Regal 18	$160	$2,000
Buchanan's 12	$125	$1,550
Buchanan's 18	$300	$3,750
Old Parr	$115	$1,450
Macallan 12	$220	$2,750
Gold Label Reserve	$180	$2,250

VINOS

	Copa	Botella
Finca Las Moras	$90	$400
Trapiche de Malbec		$650
Casa Madero Cabernet Sauvignon		$1,240
Casa Madero Chardonnay		$920
Casa Madero Rosado		$920

BRANDY & COGNAC

	Botella
Torres 10	$80	$950
Torres 5	$70	$800
Hennessy Very Special	$125	$1,450

LICORES

	Copa	Botella
Aperol	$100	$1,150
Kahlúa	$75	$1,250
Baileys	$75	$1,250
Licor 43	$100	$1,150
Licor Nanche	$60	$700
Licor Xtabentún	$60	$700
Jägermeister	$100	$1,150

NAVEGANTE

DEJA QUE EL TIEMPO PASE BONITO

20 *Chetumal* 25

@navegantechetumal