

ENTRADAS

San Luises

Quesadillas doradas rellenas de frijol, acompañadas de ensalada de col (3 pzas.)

Bocadito de trucha

Filete de trucha ahumada servida sobre rodaja de pan

Croquetas de plátano macho

Plátano macho frito relleno de frijol

Joroche de pescado ●

Tamal de pescado con salsa de pepita

Ensalada de nopales

Nopal a la mexicana con jitomate cherry y cebolla, cocidos en sal gruesa

Siquil Pac

Creimoso dip de pepita tostada con totopos de chaya

Manitas de puerco en achiote

Al pibil y doraditas en la plancha

Quesadillas de chaya

Masa de maíz y chaya, rellenas de queso holandés y bañadas en salsa soffrito (2 pzas.)

Tamal de habanero ●

Esponjoso tamal en hoja de maíz, relleno de pollo y salsa de habanero

Tamal Vaporcito

Elaborado con masa de maíz, preparado al achiote en hoja de plátano y relleno de cochinita

Salbutes mixtos

Tortillas infladas y bañadas en salsa soffrito. Huevo duro, pavo y lechón (3 pzas.)

● Creación Exclusiva Las Polas

Quesadillas de cazón

Doraditas, con sazón muy yucateco (4 pzas.)

Pescaditos fritos

Tiras de pescado fresco encamisado con ensalada de naranja y col

Guacamole

Aguacate preparado al estilo Las Polas, acompañado de totopos de maíz

SOPAS

Arroz Yucateco

Cocinado en sopa de lima, servido con queso holandés y chaya

Caldo de frijol especial

Caldo de frijol con arroz yucateco, queso holandés, juliana de tortilla frita y longaniza de Valladolid

Consomé de pavo

Con pasta, pavo y queso holandés

Sopa de fideo negro

Caldo de frijol con fideos DONDÉ y aroma de habanero

Fideo Seco

Fideos DONDÉ con queso ranchero y salsa chipotle

Sopa de Lima ●

Una especialidad de La Familia Baqueiro, lleva julianas de tortilla dorada

Sopa de Lima Especial

Nuestra tradicional sopa de lima servida con pollo, arroz yucateco y queso holandés



TACOS

Arrachera con recado
Castacán
Chamorro pibil
Cochinita pibil
Lechón al horno
Longaniza de Valladolid
Cueritos
Pok Chuk
Pollo Pibil
Porqueta
Pulpo Las Polas
Relleno negro
Cazón

PANUCHOS

Cazón
Chamorro pibil
Cochinita pibil
Lechón
Pescado en Tikin Xic
Pollo pibil
Porqueta
Pulpo Las Polas
Relleno negro



● Creación Exclusiva Las Polas

TORTAS

Arrachera con recado

Arrachera marinada a la yucateca

Cochinita pibil ●

Receta secreta de la Familia Baqueiro

Pollo Pibil ●

Pollo cocido lentamente en achiote, preparado en casa desde la semilla

Huevo con chaya y castacán

Huevo con longaniza de Valladolid

Campechana

Dos ingredientes de tu preferencia

Lechón del carrito

Carne suave de lechón con salsa verde, juliana de cebolla y durito de chicharrón

Relleno negro

Carne de cerdo cocida con chilmore

Chamorro pibil ●

Chamorro desmenuzado y cocinado en achiote, preparado en casa desde la semilla

De tamal

Dos tamales, de habanero o vaporcitos

TORTAS GOURMET

Pavo en escabeche

Pavo cocinado al carbón, sazonado en polvo de escabeche

Pulpo Las Polas ●

Pulpo fresco preparado en aceite de oliva, salsa de jitomate perejil y cebolla

Trucha Ahumada

Hecha en casa

Porqueta

Lomo enrollado en tocino fresco horneado a fuego lento

Campechana especial

Dos ingredientes de tu preferencia



● Creación Exclusiva Las Polas

PLATO FUERTE

Papadzules de cochinita pibil ●

Tacos rellenos de cochinita pibil, bañados en salsa de pepita preparada en casa y salsa sofrito

Papadzules tradicionales ●

Tacos rellenos de huevo duro, bañados en salsa de pepita preparada en casa y salsa sofrito

Chiles Xcatic

Chiles güeros rellenos de picadillo, bañados en salsa sofrito y salsa blanca

Costillas a la parrilla

Costillas de cerdo horneadas y doradas a la plancha, marinadas en recado

Filete de pescado al limón

Filete blanco a la parrilla, bañado en salsa de limón con ensalada de nopales y croqueta de plátano

Filete de pescado al Tikin Xic

Filete de pescado blanco en achiote con ensalada de nopales y croqueta de plátano

Cochinita pibil ●

Receta secreta de la Familia Baqueiro

Pavo en escabeche

Cocinado al carbón, sazonado en polvo de escabeche

Pok Chuk a la parrilla

Bistec de pierna de cerdo marinada en naranja agria y asado a la plancha

Frijol con puerco

Carne de cerdo con con frijoles en caldo, acompañado de rábano, cebolla y cilantro con jugo de naranja agria

Pulpo en achiote

Asado a la plancha

Pulpo con cebolla y salsa de guajillo

Muy doraditos con salsa especial de guajillo

Pulpo Las Polas ●

Preparado en aceite de oliva, salsa de jitomate, perejil y cebolla

Pollo pibil

Pechuga de pollo cocinada lentamente al achiote, preparado en casa desde la semilla

Salpicón de venado

Con vinagreta de la casa y rabanitos

Lechón al horno

Servido con durito y salsa verde

Arrachera con recado

Marinada con recado para bistec

Queso relleno

Con carne picada, preparada en casa

Plato mixto

Cochinita pibil, pollo pibil, relleno negro y longaniza de Valladolid

Pan de cazón

Tortillas rellenas de cazón guisado, bañadas con salsa sofrito

Chamorro pibil

Horneado al achiote, preparado en casa desde la semilla



● Creación Exclusiva Las Polas

BEBIDAS

Aguas frescas
Chaya / Pepino

Horchata de almendra ●

Horchata de coco ●

Agua embotellada

Refresco

Clamato

Cerveza

Michelada

Cerveza con clamato

Café Expresso

Café Americano

Café Capuchino

● Creación Exclusiva Las Polas

POSTRES

Brownie con helado
Con nuez tibia receta de la casa, servido con una bola de helado de vainilla

Manjar blanco
Flan suave elaborado con el agua y pulpa de coco

Crema de coco
Dulce de coco cremoso elaborado con leche auténtica de coco

Natilla de la casa
Receta tradicional de la Señora María

Tarta de Plátano con nuez
Tarta a base de galleta horneada, dulce de leche, plátano y nuez

Torta de Elote
Receta secreta de la familia Baqueiro

Torta de Elote con natilla
Receta secreta de la familia Baqueiro acompañada de natilla de la casa

Trenza de queso con ate
Pasta hojaldrada rellena de ate de membrillo y queso holandés

Zapote con coco
Postre campechano de la casa

Zapote prieto
Tradicional dulce de zapote con naranja y un toque de limón

Panqué de dátil y caramelo
Pastelito esponjoso de dátil con salsa de caramelo y helado de vainilla

Helado de sabores
Pregunte a su mesero por la selección del día

