



MUYAL
TULÚM

MENÚ



SNACKS

12 PM

Pavo & Maple \$200.

Beagle blanco artesanal con jamón de pavo, manzana caramelizada, mostaza antigua, queso camembert.

Panelacate \$190.

Pan blanco artesanal con aguacate, espinaca y queso panela

Salmón & Queso Crema \$230.

Beagle de semillas, salmón ahumado, queso crema y alcaparras acompañado de lechuga sangria

Papas Trufadas \$180.

Frituras de papa bañados con aceite de Trufa y queso parmesano. \$250.

Aguachile Moyal

Camarón curtido en cítricos, destellos de pepino y cebolla morada. \$230.

Guacamole Especial

Guacamole, chicharron, cecina, queso canasto, totopos & camote chips \$300.

Hamburguesa

200 gr. de Sirlon y porcino, queso cheddar acompañado con papas a la francesa parmesano, jitomate cebolla, lechuga.



TACOS

Ribeye Tuétano. (3) \$330.

3 Tortillas de maíz con Ribeye al horno de piedra, bañados en salsa de Tuétano.

Camarón Tipo Baja. (3) \$250.

Camarón rebosado, ensalada de col y cebollas curtidas en limón y salsas negras.

Pato Confitado. (3) \$330.

Montado en tortilla de maíz servido con salsa de chile morita y cebolla caramelizada.

Tiga Zanahoria (5) \$220.

5 Rayadura de Zanahoria bañada en salsa entortada, cebolla y chipotle.

Pescadillas (5) \$220.

Guacamole, salsa chile ajo, pescado

ENSALADAS

Cabra Fresa \$230.

Queso de Cabra, Aderezo de Fresa, Vinagre Balsámico y nueces garapiñadas

Green Salad \$220.

Vinagre, Semilla de Cilantro, Pistache y Pollo a la Plancha



TLAYUDAS / CLASICAS

Cecina y Chorizo

Frijol, queso Oaxaca, jitomate, aguacate, cebolla y crema

\$350.

Cochinita

Cerdo adobado y envuelto en hojas de patano al horno de leña

\$350.

Tlayuda de verduras

frijol, aguacate , calabaza, berenjena, jitomate y cebolla.

\$250.

Tlayuda de Jamaica

Jamaica adobada y envuelto en hojas de patano al horno de leña, frijol, jitomate y cebolla.

\$300.

Tlayuda Champiñones

Champiñones al ajillo, frijol, jitomate, aguacate, cebolla.

\$300.

TLAYUDAS / ESPECIALES

Ribeye con Salsa de Tuétano.

Ribeye, frijol, aguacate y salsa de tuétano

\$700

Camarón.

Camarón al ajillo, Frijol, Salsa de chile ajo, aguacate y chapulines

\$600

Langosta.

Cola de langosta a la mantequilla negra, paprika y cebollín

\$950



MACHETES

Quesadillas fritas de 30 cm. rellenas del ingrediente a tu elección.

Queso	\$120.
Champiñones	\$150.
Chorizo	\$180.
Arrachera	\$250.

POSTRES

Ate con Queso	\$180.
----------------------	--------

Queso bola con ate de membrillo y tejocote en miel de Jamaica y vino tinto flameados con licor Ancho Reyes

Mousse Aguacate	\$180.
------------------------	--------

Aguacate, vainilla, leche hielo, chocolate

Tlayuda de Chocolate	\$180.
-----------------------------	--------

Tostada de maiz, chocolate, platano y azucar

BEBIDAS

Agua de Piedra	\$140.
-----------------------	--------

Refrescos 355 ml.	\$100.
--------------------------	--------

Redbull	\$120.
----------------	--------

Clamato	\$150.
----------------	--------

Limonada / Naranjada	\$100.
-----------------------------	--------





MUYAL
TULÚM

BEBIDAS

VODKA

Absolut	2 0z..	\$270.00
Grey Gosse		\$350.00
Titos		\$300.00
Belvedere		\$360.00
Absolut Extrakt		\$350.00

GINEBRA

Beefeater	2 0z..	\$300.00
Beefeater Pink		\$300.00
Tanqueray		\$375.00
Hendricks		\$450.00
Puerto de Indias		\$375.00
Monkey 47		\$650.00

WHISKY

JW. Black Lebel	2 0z..	\$330.00
Jack Daniel´s		\$300.00
Glenlivet 12		\$450.00
Chivas 18		\$550.00
Macallan		\$645.00
Buchanan´s 12		\$330.00

CERVEZA

Nacional	325 ml.
Premium	355 ml.
Artesanal	355 ml.

\$100.00
\$120.00
\$140.00

MEZCAL

Mezcal de la Casa	2 0z..	\$270.00
400 Conejos		\$270.00
Amores Espadin Joven		\$270.00
Ojo de Tigre		\$270.00
Mezcal Union		\$270.00
Mezcal 7 Misterios		\$270.00
Alipus Espadin Joven		\$300.00
Marca Negra		\$300.00
Los Danzantes Espadín		\$330.00
Bruxo Joven		\$330.00
Bruxo Pechuga		\$450.00
Montelobos Ensamble		\$370.00
Montelobos Tobalá		\$480.00

TEQUILA

Dobel Diamante	2 0z..	\$320.00
Don Julio Blanco		\$330.00
Don Julio Reposado		\$330.00
Don Julio 70		\$350.00
Don Julio 1942		\$850.00
Clase Azul		\$750.00
Herradura Ultra		\$400.00
Avión Reserva 44		\$750.00

RON

Havana 3 años	2 0z..	\$270.00
Havana 7 años		\$300.00
Zacapa 23		\$330.00

MEZCAL COCTAIL

Opal

\$330

Mezcal / Xtabenton
pimienta rosa / jengibre / limón

Makena

\$375

Mezcal / Maracuya
frambuesa / limón griego / cardamom

Zazil

\$300

Mezcal / jugo de durazno / angostura / miel de abeja
tomillo / limón griego / ancho reyes / flor
comestible

Briseida

\$330

Mezcal / Fresa / Kiwi
jugo de naranja / limón deshidratado / limón

Eros

\$375

Mezcal / extracto de curcuma y jengibre
hierbabuena / naranja deshidratada / jarabé
natural

Blackthundra

\$450

Mezcal / veneno de araña
midori licor de melón / angostura / hierbabuena

Emperatriz

Mezcal / Maracuya / Jengibre
Menta / Naranja / limón



COCTAIL

Balam rosado

\$310

Beefeater Pink, Limón, Agua con gas, Miel de agave, Fresa.

Mojito 3

\$310

Havana 3, hierba buena, limón, azúcar.

Tsíimin

\$330

Absolut Azul, jengibre, limón.

Ubuntu

\$310

Licor de granada / limón griego
miel de abeja / naranja deshidratada

Dreamer

\$330

Ginebra Tanqueray / hierbabuena
licor de ciruela / miel de abeja

Máax

\$345

Chivas 13 tequila, limon, jugo de toronja, azúcar.

Cassy

\$310

Vodka Absolut Azul / infusión canela y vainilla
durazno / curacao / miel de abeja

Truman

\$375

Hierbabuena y angostura / Zacapa
extracto de cúrcuma y jengibre / licor de naranja

Helina

\$400

Tequila dobel diamante / jugo de naranja
jugo de toronja / nacho reyes y chile serrano

