

LOS COCTELES

MARGARITA AL GRILL
CADILLAC MARGARITA
MARGARITA DE HORCHATA
MEZCALITA DE TAMARINDO
LUNA SILVESTRE
CLAMATO SERRANO
WOHAXACA
MEZCAL ROJO
ADELITA
MEZCAL TONIC
MEZCAL CUCUMBER TONIC

CERVEZA ARTESANAL



PILSNER



AMARGOR
ALCOHOL
COLOR
VARIEDAD
SABOR

5.5%
Dorado pálido
Lager
Maltosa con
toques herbales
\$8 RC



BELGIAN



6.5%
Oro pálido
Ale
Afrutado
\$8 RC



IPA



AMARGOR
ALCOHOL
COLOR
VARIEDAD
SABOR

7.0%
Cobre
Ale
Amargo intenso
\$8 RC



APA



5.5%
Cobre pálido
Ale
Amargado
afrutado
\$19 RC



WEIZEN



AMARGOR
ALCOHOL
COLOR
VARIEDAD
SABOR

4.5%
Oro claro
Ale
Ligero sabor a
levadura y vainilla
\$19 RC



DRY STOUT



4.0%
Marrón oscuro
Lager
Levemente amargo,
café, nueces y
tostado
\$19 RC

ARTESANAL 
COMO DEBE DE SER

ANTOJITOS

PAPADZULES 🍃

Taquitos de huevo cocido bañados con salsa de semilla de calabaza y salsa de tomate, se pueden pedir con longaniza de Valladolid

CODZITOS 🍃

Sencillos y deliciosos taquitos dorados, bañados con salsa de tomate y queso sopero

EMPANADAS DE CHAYA 🍃

Rellenas de queso de bola, bañadas con salsa de tomate

BRAZO DE REINA 🍃

Masa de maíz con hojas de chaya y pepita de calabaza, cocida al vapor, servida con huevo duro y salsa de tomate

PANUCHOS

Tortillas de maíz hechas a mano, fritas, rellenas de frijolitos refritos, pueden ser de: pavo, cochinita pibil o relleno negro

SALBUTES

Tortillas fritas hechas a mano, se sirven con: pavo, cochinita pibil o relleno negro

TAQUITOS DE CASTACÁN

Carne suave y crujiente, otra delicia del maravilloso estado de Yucatán. Servidos con guarnición de tomate, cebolla morada, pepino y rábano con naranja agria y aguacate

TAQUITOS DE LECHÓN

Horneado, marinado con recado blanco y naranja agria con guarnición de col, cilantro, rábano y tomate

SALPICÓN

Carne de res deshebrada con cilantro, cebolla morada y rábano

LONGANIZA DE VALLADOLID

Especiada y ligeramente ahumada con chiltomate, cebolla encurtida y naranja agria

TAMBIÉN PUEDE PEDIR PLATO MIXTO PARA 4 PERSONAS

Ideal para compartir o para probar de todo, viene con uno de cada uno



SOPAS

DE CHAYA ✓

Aromática y única,
con semillas de calabaza

DE LIMA

Venir al sureste y no probarla
es no haber venido: con tiritas de
tortilla fritas y pollo deshebrado

PLATOS FUERTES

FRIJOL CON PUERCO

Aunque se acostumbra comer los lunes,
no es impedimento para disfrutar cualquier
otro día. Se sirve con cilantro, cebolla
morada y tortillas hechas a mano

CARNE A LA YUCATECA

Cerdo marinado en achiote y
naranja agria, cocinado al carbón

COCHINITA PIBIL

Probablemente el más icónico de los platillos
yucatecos, se hornea bajo la tierra y se cocina
lentamente. Marinada con naranjas agrias y
achiote, se envuelve en hojas de plátano y se
acompaña con frijolitos, cebollita morada y tortillas

BISTEC ENCEBOLLADO DE MAMÁ

Bistec de res lentamente asado con cebollitas. Este
platillo muestra que la mejor comida es la de mamá

FILETE DE PESCADO 🐟

Pesca del día servida con mojo de ajo
y un poquito de limón, una maravilla



POC CHUC

Bisteces de cerdo marinados con recado blanco y naranja agria, se asan a la parrilla y se acompañan con chiltomate, cebolla encurtida y aguacate, las tortillitas nunca sobran

POLLO PIBIL

La versión con pollo de la cochinita. Marinado con naranjas agrias y achiote, horneado lentamente en hojas de plátano, se sirve con cebollita morada y se acompaña por supuesto con tortillas

RELLENO NEGRO

Pavo cocido lentamente en recado negro, una mezcla de chiles tostados y especias, servido con huevo duro. Una prueba de que no todos los chiles en México son picantes

LOMITOS

Carne de cerdo cocida lentamente en salsa de tomate, proveniente de Valladolid, Yucatán. Se acostumbra comerlos con frijoles negros


QUESO RELLENO

Edam holandés relleno de picadillo de cerdo, almendras y pasas, una delicia de la península



En Riviera Maya estamos orgullosos de ofrecer un menú preparado en su totalidad con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es, por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

 VEGETARIANO  VEGANO  PICANTE

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.