BUENOS DIAS
GOOD MORNING

RESTAURANTE MEXICANO

TROPICAL

DESDE 1996

Fruta y Yogurt // Fruit & Yogurt

Plato de frutas $132.00
Fruit plate

Plato de frutas con miel de abeja ó granola ó Yogurt o queso cottage. $148.00
Fruit plate with honey or granola or yogurt or cottage cheese.

Yogurt $76.00
Yogurt

Yogurt con miel de abeja o granola o fresa $87.00
Yogurt with honey or granola or strawberry.

Yogurt combinado: miel,fruta y granola $93.00
Mixed yogurt, honey, fruit & granola

Los Favoritos // The favorites

Croissant o pan tostado / *Croissant or toast*

- Mermelada y mantequilla $65.00
  Marmalade & butter

- Con Nutella, Cajeta ó Crema de Cacahuate $89.00
  With Nutella, Cajeta or Peanut Butter

Pan de plátano con queso crema $84.00
Banana bread w/cream cheese

Bagel con queso crema $84.00
Bagel with cream cheese

Avena con fruta $119.00
Oatmeal with fruit

Hot Cakes $119.00
Pancakes

Waffles / *Waffles* $124.00

- Con fruta o tocino $137.00
  With fruit or bacon

Pan Frances / *French Toast* $100.00

Molletes / *Molletes* $116.00

Omelettes // Omelettes (3)

(servido con papas / *served with potatoes*)

Vegetariano: chaya, cebolla, tomate $163.00
Vegetarian: chaya (Mayan magical plant), onion, tomato

Tradicional: jamón de pavo y queso $163.00
Traditional: turkey ham & cheese

Sabrosón: Longaniza, queso panela, parmesano, gouda, chile poblano, cebolla morada y salsa de chile guajillo $163.00
Sabroson: Sausage, panela cheese, parmesan, gouda, chile poblano, purple onion and guajillo chile sauce

De la casa: relleno con chaya, tomate, champiñones frescos y queso $163.00
Home style: stuffed with tomato, chaya, fresh mushrooms & cheese

Tropical: queso feta, champiñones y espinaca $174.00
Tropical: feta cheese, mushrooms and spinach

Huevos // Eggs (3)
(Servido con frijoles / served with beans)

Revueltos: jamón y queso $123.00
Scrambled: ham & cheese

- Con tocino $131.00
With bacon

Rancheros: huevos fritos sobre tortilla con frijoles y salsa roja $123.00
Ranchero style: fried eggs over tortilla with beans and red sauce

Con longaniza Valladolid $131.00
Scrambled eggs with sausage from Valladolid

A la mexicana: jitomate, cebolla, chile $123.00
A la mexicana: tomato, onion & green papper.

Al albañil: huevos revueltos con salsa verde $123.00
Bricklayer style: scrambled with green sauce

Divorciados: huevos fritos con salsa verde y roja $123.00
Divorced: fried eggs with green and red sauce

Motuleños: Huevos con frijoles, plátano macho, jamón y salsa roja. $154.00
Motulecos: fried eggs over tortilla with beans, fried plantain, ham and red sauce

Europeo / *European* $184.00
Huevo Pochado sobre Bagel Integral, cama de espinacas y Requesón
Poached eggs over spinach and curd served in a whole wheat bagel

Huevos Benedictinos / Eggs Benedict

2 Huevos Pochados sobre muffin ingles tostado, con salsa holandesa servidos con papas cambray
Two Poached Eggs on a toasted english muffin with hollandaise sauce, served with cambray potatoes.

Con / *With*

-Espinacas con queso parmesano y Champiñones salteados $162.00
Spinach with parmesan cheese and sauteed mushrooms

-Tocino y Tomate
Crispy Bacon and grilled Tomato $162.00

-Jamón de Pavo ahumado
Smoked turkey Ham $162.00

-Salmón ahumado con alcaparras $184.00
Smoked Salmon and capers

Lo mexicano // Mexican

Chilaquiles / *Chilaquiles* $140.00
(Con salsa roja o verde, crema, cebolla y queso / Tortilla chips with green sauce or red tomato sauce, cream, onion and cheese)

- Con huevo $142.00 *With egg*
- Pollo $163.00 *Chicken*
- Arrachera $174.00 *Arrachera*

Enchiladas / Enchiladas (4)
(Con salsa roja o verde o mole y guacamole / with red or green or mole sauce & guacamole)

- De espinaca y queso $204.00 Spinach & cheese
- De Pollo $217.00 *Chicken*

Enfrijoladas / *Enfrijoladas (4)* $217 .00
(Tortilla filled with chicken in bean sauce, cream and onion. Served with rice)

Sopes / *Sopes (3)* $138.00
(Handmade tortilla (thick) with beans, lettuce, tomato, onion, cream, avocado and cheese)

- Con pollo $155.00
With chicken

Sandwiches

Sandwiches / *Sandwiches*
(Servidos con lechuga, tomate, pepino, cebolla y germen de alfalfa
/ served with lettuce, tomato, cucumber, onion & alfalfa sprouts)

- Jamón de pavo y queso $188.00
  Turkey ham & cheese
- Vegetariano con aguacate y queso crema $188.00
  Vegetarian with avocado and cream cheese
- Pollo / *Chicken* $227.00
  Pechuga de Pollo servido en Pan Chapata al pesto, con lechugas y queso Gouda acompañado de papas cambray
  Herbed Chicken Breast, served on ciabatta bread with pesto, lettuce, Gouda cheese. Served with Chambray potatoes.
- Club Sandwich: pollo, jamón, queso y tocino $236.00
  Club Sandwich: chicken, ham, cheese & bacon

Croissant / *Croissant*
(Servidos con lechuga, tomate, pepino, cebolla y alfalfa
/ all served with lettuce, tomato, cucumber, onion and alfalfa sprouts)

- Jamón de pavo y queso $188.00
  Turkey ham and cheese

Bagel / *Bagel*
- Jamón de pavo y queso $148.00
  Turkey ham & cheese
- Vegetariano con aguacate y queso crema $155.00
  Vegetarian with avocado and cream cheese
- Salmón ahumado y queso crema $225.00
  Smoked salmon & cream cheese

Hamburguesa / *Hamburguer* $195.00
(acompañadas de papas a la francesa / with french fries)
- Hamburguesa con queso $206.00
  Cheeseburger
  (acompañadas de papas a la francesa / with french fries)
- Hamburguesa con queso y tocino $225.00
  Cheeseburger with bacon
  (acompañadas de papas a la francesa / with french fries)

De Antojo // Cravings

Falafel / *Falafel* $181.00
Pan árabe relleno con lechuga, tomate
y croquetas de garbanzo, cubierto con salsa de sésamo (ajonjolí)
Pita bread stuffed with lettuce, tomato & fried chickpea croquette, covered with a sesame based sauce.

Quesadillas de Pan Árabe / *Pita Bread Quesadillas*
(servido con guacamole / served with guacamole)
- Champiñones y queso $169.00
  Mushrooms & cheese
- Jamón de pavo y queso $169.00
  Turkey ham & cheese
- Pollo y queso $192.00
  Chicken & cheese

Somos amigos de la naturaleza, Ayudanos a proteger el medio ambiente
NO USANDO POPOTES

We are friends of the nature, please help us to protect the environment.
BY NOT USING STRAWS

Un popote tarda 100 Años en ser biodegradado

Straws take up to 100 years to biodegrade

Bebidas // Drinks

Cafe / *Coffee*

Americano / *Regular*	$50.00
Espresso / *Espresso*	$50.00
Capuccino / *Capuccino*	$70.00
Capuccino frio / *Iced capuccino*	$79.00
Latte / *Latte*	$62.00
Decaf / *Decaf*	$59.00
Mocha / *Mocha*	$74.00
Chocolate / *Chocolate*	$62.00
Chocomilk / *Cold chocolate*	$79.00
Doble Espresso / *Double espresso*	$69.00

Te/Tea

Te negro / *Black tea*	$50.00
Te de limon / *Lemon tea*	$50.00
Te de manzanilla / *Chamomile tea*	$50.00
Te de menta / *Mint tea*	$50.00
Te de canela con manzana *Apple-cinnamon tea*	$50.00
Te Helado / *Iced Tea*	$75.00

Agua / Water

Botella 500ml / *500ml bottle*	$50.00
Agua mineral / *Sparkling water*	$50.00

Refrescos / *Soda*

Coca cola / *Coke*	$58.00
Coca cola light / *Diet coke*	$58.00
Fresca / *Fresca*	$58.00
Sprite / *Sprite*	$58.00
Fanta / *Fanta*	$58.00
Manzana / *Apple*	$58.00

Jugos naturales / Natural juices

- Naranja / *Orange*	$68.00
- Toronja / *Grapefruit*	$68.00
- Zanahoria / *Carrot*	$68.00
- Mango / *Mango*	$68.00

Chaya (planta mágica maya) con:
Chaya(mayan magical plant) with:

- Toronja / Grapefruit	$79.00
- Piña y limón / *Pineapple & lime*	$79.00
- Zanahoria / *Carrot*	$79.00
- Naranja / *Orange*	$79.00

Jugos Combinados / *Natural Smoothies*
(Todos nuestros jugos son de fruta, no agua o azucar añadida / Our smoothies are a combination of fruit and juices, no water or sugar added)

- **Fresa de lujo:** fresa, piña y plátano — $79.00
  Strawberry deluxe: strawberry, pineapple, banana
- **Tropical:** papaya, piña y sandía — $79.00
  Tropical: papaya, pineapple & watermelon
- **Toronjibre:** toronja y jengibre — $79.00
  Toronjibre: grapefruit & ginger
- **Naranja de lujo:** naranja, fresa y jenjibre — $79.00
  Orange Deluxe: orange, strawberry & ginger
- **Toronja mexicana:** toronja y nopal — $79.00
  Mexican grapefruit: grapefruit & prickly pear
- **Naranja especial:** naranja y melón — $79.00
  Orange especial: orange & melon
- **Manzana de lujo:** manzana, fresa, naranja — $79.00
  Apple de luxe: apple, strawberry, orange
- **Anti-flu:** toronja, piña, apio y guayaba — $79.00
  Anti-flu: grapefruit, pineapple, celery, guava
- **Vampiro:** zanahoria, betabel, apio — $79.00
  Vampire: carrot, celery, red beets
- **Verde éxtasis:** espinaca, perejíl, apio, pepino y piña. — $79.00
  Green ecstasy: spinach, parsley, cucumber and pineapple
- **Natural:** yogurt, fresa, avena y nuez — $99.00
  Natural: yogurt, strawberry, oatmeal, pecan

Súper jugos

Energetico · Energy
(141 cal)
Jengibre, manzana, zanahoria, naranja
Ginger, apple, carrot & orange
$79.00

Perfecto · Perfect
(50 cal)
Fresa, pepino, menta
Strawberry, cucumber & mint
$79.00

Verde · Green (84 cal)
Piña, perejíl, menta, pepino
Pineapple, parsley, mint & cucumber
$79.00

Enfócate · Focused
(120 cal)
Manzana, chaya, naranja, menta
Apple, chaya, orange & mint
$79.00

CERTIFICADO DE HIGIENE
HIGIENICALLY CERTIFIED

CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD
QUALITY STANDARD

POR LA SECRETARÍA DE TURISMO
BY TOURISM BOARD

Los alimentos crudos o poco cocidos
se sirven bajo consideración
del comensal y el riesgo que esto implica.
Por favor avise si padece de alguna alergia.

Raw or undercooked foods
Are served under consideration
Of the diner and the risk involved.
Please advise if you have any allergies.

RESTAURANTE MEXICANO

RESTAURANTE MEXICANO

TROPICAL

DESDE 1996

Buenas Tardes

Entradas

Guacamole $171
Servido con totopos

Hummus $174
Servido con pan árabe

Nachos $171
-Con pollo $200
-Con carne $229
-Con Camarón $258

Trilogía de tostadas de ceviche(3) $229
Camarón, Pulpo y Pescado

Tostadas de Marlín ahumado(3) $200
Marlin Ahumado guisado con tomate, cebolla y chile guajillo

Picaditas de pescado (3) $218
Tortillas de maíz hechas a mano, con un guisado de pescado

Molcajete de camarones al guajillo $284
Camarones sazonados en una tradicional salsa de chile guajillo y ajo.

Ceviche verde $236
Ceviche de pescado marinado en una salsa de cilantro, perejil y pepino aderezado con aceite de aguacate.

Ceviche de Atún $247
Ceviche de atún fresco, envuelto en rollo de pepino acompañado de salsa Ponzu y aceite de ajonjolí.

Aguachile de Camarón $270
Jugoso Camarón marinado con jugo de limón y mezclado con Perejil, Cilantro, Pepino y Cebolla morada.

Ceviche tradicional
A escoger:
- Pescado $258
- Camarón $270
- Pulpo $270
- Mixto $281

Tacos de pescado al pastor(4) $241
Tacos de pescado marinado con chile pasilla y chile guajillo nuestra "Tradicional salsa al Pastor" con piña asada.

Ensaladas

Ensalada Capresse $200
Ensalada de tomates con queso mozzarella y aderezo de albahaca.

Ensalada Roquefort $236
Queso Roquefort, Lechugas, Arugula, fresas, pera, nueces caramelizadas y aderezo blue chesse.

Ensalada Cesar $177
Tradicional con crotones y queso parmesano.

- Con pollo. $236

- Con camaron. $257

Ensalada Mexiterránea $200
Lechugas Mixtas, Aceitunas, pimientos, pepino, acompañados de aderezo tzatziki de jocoque y aceite de ajo y juliana de tortilla.

- Con Falafel $225
(Croquetas de garbanzo).

- Con Pechuga de pollo marinada a las finas hierbas. $238

- Con Salmón ahumado. $273

Ensalada del Chef Tropical $236
Combinación de lechugas jamón, queso, pollo, huevo duro y aguacate con aderezo de la casa.

Tacos Verdes $211
Verdes y crujientes lechugas orejona rellenas de una salsa tricolor y aguacate, bañados de salsa mexicana, queso cottage y trozos de nuez pecán.

Sopas

Sopa de lima $157
Preparada al típico estilo Maya.

Caldo Tlalpeño $157
Caldo tradicional Mexicano.

Caldo Tradicional de Camarón $200

Crema de Chaya $157
La típica de la región maya, con hoja de Chaya y pepita de Calabaza.

Buenas Tardes

Sándwiches y Hamburguesas

Sandwich Clásico de Jamón y queso $188

Pan integral de la casa con jamon y queso servido con lechuga, tomate, pepino, cebolla y germen de alfalfa.

Sandwich Vegetariano $188

Pan integral de la casa con aguacate y queso cottage, servidos con lechuga, tomate, pepino, cebolla y germen de alfalfa.

Sandwich de pollo $227

Pechuga de pollo servido en pan chapata al pesto con lechugas y queso Gouda, acompañado de papas cambray.

Club Sandwich $236

Pollo, jamon, queso, tomate, lechuga y tocino acompañado con papas a la francesa.

Sandwich de Roast Beef $263

Servido en pan chapata, Roast Beef, lechuga, cebolla caramelizada al vino tinto y mostaza Dijon, acompañado de papas cambray

Falafel $ 181

Pan arabe relleno con lechuga tomate y croquetas de garbanzo, cubierto con salsa de sesamo (ajonjolí).

Pan de pita a la plancha

Elige tu relleno favorito:

- Champiñones y queso. $169
- Jamón de pavo y queso. $169
- Pollo y queso. $192

Servido con guacamole

Hamburguesa $ 195

Hamburguesa con queso $ 206

Hamburguesa con queso y tocino $ 225

Servido con lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y papas a la francesa

Pastas

Linguini al Pomodoro $ 203

Pasta con la típica y tradicional salsa de tomate con albahaca y ajo

Pappardelle al pesto $ 217

Pasta vegetariana acompañada de espárragos, berenjena, calabacita italiana asados.

Ravioles de camarón $ 233

En salsa rosa de tomate o salsa blanca de crema

Tortellini rellenos de queso ricota a la arrabiata $ 226

(Picante o no picante).

Spaghetti al fruti di mare $ 337

Con pulpo, calamar, camarones, en salsa de la casa con un toque de chile guajillo.

Buenas Noches

Pescados y Mariscos

Filete de pescado a la parrilla 200 gr. $ 258
Filete de pescado con ajo y aceite de olivo, acompañado de verduras mixtas y arroz.

Filete de pescado al cilantro $ 316
Filete de pescado bañado en salsa de cilantro acompañado de verduras mixtas y arroz

Filete de pescado a la Veracruzana $ 316
Salsa elaborada con jitomate, cebolla, chile morrón, aceitunas y alcaparras.

Inovando la Tradición!!

Arroz Caldoso de Mariscos $ 320
Camarón, pulpo y calamar asados con un toque de ajillo y nuestro caldo de mariscos al Pernod.

Chile relleno de mariscos a la veracruzana $ 297
Chile relleno de mariscos en la clásica salsa veracruzana, chiles güeros y aceitunas.

Steak de atún en mantequilla de chipotle y lima $ 408
Atún fresco a la plancha bañado en salsa de mantequilla al chipotle, aromatizado con jugo de lima, ligeramente picante acompañado de puré de papa y espárragos.

Pescado entero $ 304
A la plancha ó frito, acompañado de arroz y ensalada.

Camarones al gusto $ 408
Empanizados, con ajo, mantequilla a la parrilla.

Langosta al gusto
(por gramo)
A la parrilla, con mantequilla, con ajo (por gramo)

Pollo

Pollo a la plancha 200 gr. $ 258
Acompañado de verduras mixtas y puré de papa

Pechuga de pollo Tlaquepaque $ 307
En una ligera salsa de chile pasilla servido en cama de nopal, acompañado de queso panela, frijoles refritos y guacamole.

Pollo tropical $ 310
Pechuga de pollo rellena de queso y chaya bañada en salsa de champiñones montada en spaghetti y verduras

Pollo Xtabentun $ 304
Pechuga de pollo sazonada en una salsa especial de licor de xtabentun, miel de abeja y un toque de limón acompañada de pure de papa y vegetales.

Cortes de Carne

Arrachera 250 gr. $ 331
Acompañados con papa cambray, guacamole y frijoles refritos.

Cecina de Res 200gr. $ 275
Servida con frijoles de olla, aguacate, queso panela, cebolla cambray y tortillas de maíz hechas a mano.

Medallones mignon 250 gr. $ 446
Medallones de res, bañados en nuestra salsa oscura al vino viejo y hongos portobello salteados en mantequilla de ajo, acompañados de papa cambray y espárragos.

New York / 300gr. angus $ 518
A la plancha acompañados de papa cambray y espárragos.

Buenas Noches

Lo más típico Mexicano

Enchiladas (4)

- Espinaca y queso. $ 204
- Pollo. $ 217

Bañadas con salsa roja, verde o de mole, con lechuga, cebolla, crema y queso.

Chilaquiles

(Con salsa roja o verde, crema, cebolla y queso)

- Pollo $ 217
- Arrachera ó Cecina de Res $ 229

Tacos (4)

- Pollo $ 221
- Pescado $ 221
- Camarón $ 239
- Carne $ 239
- Tacos Mixtos (2 opciones) $ 251

Servidos con tortillas de maíz hechas a mano, frijoles y guacamole

- Con queso +$15

Chile Relleno de Carne ó Queso Panela $ 221

Chile Poblano Relleno de carne molida guisada con verduras ó relleno de Queso Panela.

Burritos

Tortilla de harina rellena con lechuga, arroz, frijoles, tomate, aguacate, queso y crema.

- De Camarón $ 263
- De Carne $ 263
- De Pollo $ 236

Molcajete

Utensilio de cocina hecho de piedra en el cual se machacan y muelen especias, granos y vegetales.

Molcajete de queso al cilantro $ 236

Barra de queso empanizado y frito montado en un molcajete caliente y salsa verde de tomate y cilantro.

Molcajete Azteca $ 417

Pechuga de pollo, arrachera acompañada de cebolla cambray, nopal asado y chile xcatic servido en molcajete con salsa verde

Fajitas

- Vegetarianas $ 252
- Pollo $ 293
- Carne $ 310
- Camarón $ 362
- Mixtas (2 opciones) $ 368

Servido con Frijoles y guacamole

Buenas Noches

Lo más típico Yucateco

Pan de Cazón — $ 232

Torre de tortillas con Cazón guisado en una salsa
de Jitomates asados. Con un estilo artesanal.

Cochinita Pibil — $ 258

Carne de Cerdo en pequeños trozos aderezada con recado rojo
(condimento regional) envuelta con hojas de Plátano.
Con un sabor único por su lento cocimiento.

Poc Chuc — $ 264

Bisteck de cerdo ligeramente marinado y asado a la parrilla,
acompañado de salsa de Tomate,
Cebolla asada y Frijoles colados.
¡Para chuparse los dedos!

Pollo Ticuleño — $ 298

Filete de Pollo empanizado que se acompaña en una cama
de tostadas de Maíz untadas con frijoles refritos, una salsa de Tomates,
Chicharos, trocitos de Jamón, Queso rallado y rebanadas
de Plátano frito.
Un plato con un sabor exótico.

Filete de Pescado estilo Tikinxic — $ 316

Filete de Pescado marinado en su clásico adobo de recado rojo
(condimento regional)
y Naranja agria, montado sobre hoja de Plátano.
Un sabor muy caribeño.

Buenas Noches

Especiales

Platillo mexicano para 2 personas — $ 667

Quesadilla, enchilada, taco de pollo, taco de carne, pechuga de pollo, frijoles, guacamole, plátano macho y nopal.

Platillo Yucateco para 2 personas — $ 667

Poc Chuc, Cochinita Pibil, Arrachera, Empanada de Queso, Frijoles y Guacamole.

Parrillada de carnes para 2 personas — $ 1075

Arrachera, Pollo, Chorizo, Chuleta de Puerco,Queso fundido, Cebollas Cambray, servido con Guacamole y Frijoles.

Parrillada de mariscos para 2 personas — $ 1,450

Langosta, Camarones, Filete de Pescado, Pulpo y Calamar, servido con vegetales y puré de Papa.

RESTAURANTE MEXICANO

TROPICAL

DESDE 1996

Somos amigos de la naturaleza,
Ayudanos a proteger
el medio ambiente

NO USANDO POPOTES

Un popote tarda 100 Años en ser biodegradado

Los alimentos crudos o poco cocidos
se sirven bajo consideración
del comensal y el riesgo que esto implica.
Por favor avise si padece de alguna alergia.

5 Av. entre calles 8 y 10 Col. Centro
Tel.: 984 873 2111
www.tropical-playa.com

tripadvisor