



Todos nuestros platillos son preparados con huevos orgánicos



All our dishes are prepared with organic eggs



Los Paquetes

MEXICANO \$105

Huevos a la mexicana, frijoles, pan, mantequilla y mermelada, fruta, jugo o café.

AMERICANO \$105

Huevos revueltos, tocino, salchicha, pan, mantequilla, mermelada, fruta, jugo o café.

ZITLA \$105

Huevos rancheros, salsa roja, cebolla y un toque mágico de sabor acompañado de frijoles, pan, fruta, jugo o café.

los Sandwich

SANDWICH ESTRELLADO \$119

Rico pan artesanal, queso, tocino, aguacate, huevo estrellado. Acompañado de papas a la francesa.

SALMÓN SANDWICH \$135

Integral con queso crema, láminas de salmón, alcaparras, aceite de oliva extra virgen, aguacate y ajonjolí negro. Acompañado de ensalada verde.

BACON SANDWICH \$105

Costra de queso Cheddar, tocino perfectamente tostado, pepinillos, mostaza y un toque de amor. Acompañado de papas a la francesa.

AVOCADO SMASH \$119

Huevo pochado sobre una cama de aguacate, tomate cherry, queso panela y hierbas mágicas montado sobre un delicioso pan artesanal.

The Combos

MEXICAN \$105

Mexican style scrambled eggs accompanied with beans, bread, butter, strawberry jelly and season fruit. Served with fresh juice of coffee.

AMERICAN \$105

Scrambled eggs accompanied with bacon, sausage, bread, butter, strawberry jelly and season fruit. Served with fresh juice or coffee.

ZITLA \$105

Country style fried eggs with red sauce, onion and a magic touch of flavor. Accompanied with beans, bread, butter and season fruit. Served with fresh juice of coffee.

The Sandwich

SUNNY-SIDE SANDWICH \$119

Home-made bread, cheese, bacon, avocado slices and a fried egg. Served with french fries.

SALMON SANDWICH \$135

Wholemeal bagel with cream cheese, fresh salmon slices, pickled capers, extra virgin olive oil, avocado and black sesame seeds. Served with green salad.

BACON SANDWICH \$105

Cheddar cheese crust, perfectly browned bacon, pickles, mustard and a brush of love. Served with French fries.

AVOCADO SMASH \$119

Poached egg on top of avocado slices, cherry tomatoes, panela cheese and fine herbs served on a exquisite home-made bread.

De la Granja

AL GUSTO \$105

(Huevos revueltos, divorciados o estrellados.) Acompañados de frijoles y pan.

BENEDICTINOS ZITLA \$115

Riquísimos huevos benedictinos al estilo Zitla, muffin artesanal, huevos pochados en salsa holandesa al estilo de nuestro chef. ¡Delicioso!

BENEDICTINOS FETA \$110

Deliciosos huevos benedictinos, en cama de queso feta, salsa holandesa, tocino y espinaca. ¡Una delicia!

OMELETTE Y QUESO \$105

Relleno de jamón, espinacas, morron rojo y queso. ¡Mucho queso! Acompañado de frijoles refritos y salsa roja.

MUSHROOM OMELETTE \$105

Relleno de champiñones, queso y tomate cherry. Acompañado de frijoles refritos y salsa roja.

Bowls Frutales

ELABORADOS CON YOGURT GRIEGO \$105

BOWL DE FRUTOS ROJOS
Plátano, fresa, frambuesa y arándano acompañados con coco rallado y cacao.

BOWL TROPICAL

Kiwi, piña, mango acompañados con yogurt griego y jugo de naranja, decorados con coco rallado y chia.

FRESA-PLÁTANO

Smoothie de fresas frescas con plátanos, acompañadas de almendra picada y la fruta entera.

From the Ranch

CHEF'S REQUEST \$105

Make them your own! Two scrambled eggs, divorced, fried or sunny side-up. Accompanied with fried beans and bread.

ZITLAS EGG BENEDICT \$115

Savory Eggs Benedict Zitla's Style! Poached eggs served on home-made muffins bathed in our Chef's special Dutch sauce. Served with fresh green salad. Simply Delicious!

FETA EGG BENEDICT \$110

Mouthwatering Eggs Benedict served over feta cheese, bathed in Dutch sauce and bacon. Served with fresh green salad. Yummy!

OMELETTE & CHEESE \$105

Delicious omelette filled with ham, spinach, red bell pepper and cheese, lots of cheese!

MUSCHROOM OMELETTE \$105

Omelette filled with mushrooms, cheese and cherry tomatoes. Served with black beans.

Fruit Smoothie Bowls

MADE WITH GREEK YOGURT \$105

RED FRUIT BOWL
Banana, strawberry, raspberry and blueberry served with grated coconut and cocoa.

TROPICAL BOWL

Kiwi, pineapple, mango served with Greek yogurt and orange juice, decorated with grated coconut and chia.

STRAWBERRY-BANANA

Fresh strawberry smoothie with bananas, served by chopped almonds and whole fruit.

Algo más...

CHILAQUILES

Totopos recién hechos, bañados en una rica salsa de la casa (verde o roja) queso gratinado y un toque de magia.

Con Pollo \$95 Con Huevo \$89 Con Fajitas de Arrachera \$99

HOT CAKES \$85

BURRITOS \$85

• Huevo con chorizo • Huevo con jamón
• Huevo a la mexicana con frijoles
Acompañado de frijoles refritos y salsa roja.

Pa' refrescarse

JUGOS NATURALES \$45 (16 oz)

• NARANJA • FRESA • MANGO • PIÑA

LICUADOS \$55 (16 oz)

• PLÁTANO • CHOCOLATE • FRUTAS DE TEMPORADA

AMERICANO

EXPRESO LUNGO \$35 (6 oz)

EXPRESO INTENSO

CAFÉ CAPUCHINO \$49 (7.5 oz)

Something else...

CHILAQUILES

Fried tortilla chips bathed on our tasty sauce (red or green), grated cheese and a touch of magic.

Chicken \$95 Eggs \$89 Arrachera fajitas \$99

HOT CAKES \$85

BURRITO \$85

• Eggs & Chorizo (pork) • Eggs & Ham
• Mexican style scrambled eggs & beans

Freshen up

FRESHLY SQUEEZED JUICE \$45 (16 oz)

• ORANGE • STRAWBERRY • MANGO • PINEAPPLE

SMOOTHIES \$55 (16 oz)

• BANANA • CHOCOLATE • SEASONAL FRUITS

COFFEE \$35 (6 oz)

• AMERICANO • ESPRESSO • LUNGO
• INTENSE ESPRESSO

CAPPUCCINO \$49 (7.5 oz)



Don't worry about a thing...

   @ZitlaPlaya
FOLLOW US

Burritos

BURRITO ASADO | GRILLED BURRITO \$180

Mega taco de arrachera, queso mozzarella planchado y aguacate. Acompañado con papas enchiladas.
Mega skirt steak taco, iron mozzarella cheese and avocado. Served with spicy potatoes.

BURRITO DE CAMARÓN | SHRIMP BURRITO \$199

Un "tacote" de Camarón a la plancha, queso mozzarella, pimienta, cebolla, champiñón y aguacate. Acompañado de papas enchiladas.
A grilled shrimp "tacote", mozzarella cheese, pepper, onion, mushroom and avocado. Served with spicy potatoes.

BURRITO VEGETARIANO | VEGETARIAN BURRITO \$165

Mix de verduras frescas, champiñones mágicos, pimienta, cebolla, zanahoria, aguacate y coliflor. Acompañado de papas enchiladas.

A mix of fresh veggies, magic mushrooms, pepper, onion, carrot, avocado and cauliflower. Served with spicy potatoes.

+ Queso Mozzarella / Mozzarella Cheese \$20

Burguers & Sandwich

INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA (200g) SERVED WITH FRENCH FRIES (7 OZ)

CHOBIE BURGER \$169

Burger con tocino recién dorado, mayonesa, lechuga, tomate, queso blanco y BBQ ahumado en la casa de alguien.
A burger with just-browned bacon, mayonnaise, lettuce, tomato, white cheese and BBQ sauce smoked in someone's house.

CHISSI CHEESE \$169

Amantes del queso, ésta es su hamburguesa, un montón de queso que se desborda, nuestra carne al grill, queso, sí, más queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y queso. ¡Sonríe Chissi Lover!

Cheese lovers, this is your burger, bursting with cheese, our special grilled meat, cheese (yes, more cheese!), lettuce, tomato, onion, pickles and cheese. Smile Chissi Lover!

EL SANDWICH \$159

Una nueva leyenda. Pechuga de pollo empanizada con magia (130g), tocino, queso Muenster, BBQ, vegetales y amor, mucho amor.

A new legend. Chicken breast (4.5 oz.) breaded with magic and served with bacon, Muenster cheese, BBQ sauce, vegetables and love, lots of love.

SHRIMP BURGER \$199

¡Exquisita! Camarón envuelto en queso mozzarella, acompañada de lechuga, tomate y deliciosos aros de cebolla recién hechos. Bañada con aderezo roca.

Exquisite! Shrimp wrapped in mozzarella cheese, accompanied by freshly made lettuce, tomato and delicious onion rings. Bathed in rock dressing.

HAMBURGERZITLA \$199

LITERAL TODA UNA #FOODPORN!

3 pisos de jugosa carne de res (390g en total). Tiritas de cebolla empanizada, tocino y 3 quesos: Muenster, Manchego y Cheddar. ¿Podrás con ella? LITERALLY A WHOLE #FOODPORN!

3 floors of juicy beef (a total of 13.7 oz.). Breaded onion strips, bacon and 3 cheeses: Muenster, Manchego and Cheddar. Can you handle her?

zitla
Playa del Carmen

HORA DE Bañar al pollo / Chicken Wings

ZICATELA WINGS

Deliciosas alitas bañadas en buffalo Dsauce. Delicious chicken wings bathed in buffalo Dsauce.

MEDIUM (500g) \$126 LARGE (750g) \$179

BUFFALO SOLDIERS

Cubos de pechuga de pollo empanizados y bañados en salsa de alitas. Breaded chicken breasts chunks bathed in Buffalo DSauce.

8 SOLDIERS \$124 15 SOLDIERS \$212

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA | GRILLED CHICKEN BREAST \$165

Exquisita pechuga de pollo (150g) sazonada con una mezcla de especias para chuparte los dedos. Acompañado de ensalada y arroz o papas. Exquisite chicken breast (5.3 oz.) seasoned with a mix of spices so tasty to lick your fingers. Served with salad and rice or potatoes.

Tostadas & Tacos

(POR PIEZA / EACH)

TACO GOBER \$55

Camarones e ingredientes que te hacen pensar en el mejor taco gobernador que hayas probado. Shrimp and ingredients that'll make you think is the best Governor taco you've ever tried.

TACO DE CARNE ASADA \$49

Tortilla de nixtamal, carne asada, queso planchado y aguacate. Cooked corn tortilla, chargrilled beef, grilled cheese and avocado.

TOSTADA CON CARNITA \$49

Tostada horneada, carne, guacamole, chile morrón, cebolla, champiñones, tomate y pepino. Beef on a baked tostada topped with beef, guacamole, bell pepper, onion, mushrooms, tomato and cucumber.

TOSTADA DE ATÚN | TUNA TOSTADA \$56

Un sueño hecho realidad. Una tostada de atún fresco, aderezo house puesto nomás ahí, aguacate, chile serrano en espigas, ingrediente secreto y sabores ligeros.

A dream come true. A tostada with fresh tuna, and a carefree splash of house dressing, avocado, strips of serrano chile, a secret ingredient and light yummy flavors.

TACO DE COLIFLOR | CAULIFLOWER TACO \$45

Tortilla de maíz tatemada con frijoles negros refritos, coliflor frita, cubos de aguacate, trocitos de cebolla en escabeche y fritura de chile ancho.

Charbroiled corn tortilla with refried black beans spread, fried cauliflower, avocado cubes, pickled onion and Ancho chili fry.

TOSTADA BUENA HONGA \$45

Tostada horneada, guacamole, chile morrón, cebolla, hongos, tomate y pepino. Baked tostada, guacamole, red pepper, onion, mushrooms, tomato and cucumber.

TACO DE CAMARÓN | SHRIMP TACO \$49

Taco de tortilla de maíz azul con camarones frescos capeados, aderezo house, servido en betabel picado y zanahoria. Blue corn tortilla taco filled with fresh battered shrimp house dressing, served with chopped beets and carrot.

zitla
Playa del Carmen

Apertivos / Appetizers

DIPEANDO | DIPPING \$89

Papas a la francesa (400g) acompañadas con nuestros tres aderezos, Chipotle Ranch, Philadelphia Jalapeño y Avoranch.

French fries (14 oz.) served with our three dips: Chipotle Ranch, Philadelphia Jalapeño and Avoranch.

PAPAN GUIANO \$69

Papas a la francesa (200g) bañadas en salsa Dsauce, queso mozzarella y bacon bits.

French fries (7 oz.) bathed in Dsauce, with mozzarella cheese and bacon bits.

PAPAS ENCHILADAS \$69

Papas cambray (300g) bañadas en nuestra riquísima árbol sauce.

Baby cambray potatoes (10.5 oz.) bathed in our delicious red chile de árbol sauce.

COMBI FAO | SAMPLER FAO \$299

Incluye 6 dedos de queso, 8 alitas o soldiers (boneless), Papan Guiano (200g) y 8 aros de cebolla. Includes 6 cheese sticks, 8 chicken wings or soldiers (boneless), Papan Guiano (7 oz.) and 8 onion rings.

NACHOS DEL BARRIO \$149

Platillo tremendamente monchoso. Nuevos totopos de Zitla bañados en frijoles refritos, queso mozzarella, jalapeño y salsa mexicana (pico de gallo). Tal como los prepara la abuela.

The big munchies dish. New chips from Zitla bathed in refried beans, mozzarella cheese, jalapeño and Mexican sauce (pico de gallo). As grandma prepares them.

+ Pollo / Chicken \$25 + Res / Beef \$35 + Mixto / Mixed \$45

COLIFLOR WINGS | CAULIFLOWER WINGS \$99

Una montaña de coliflor bañada en nuestra salsa de alitas (puedes escoger la que más te guste) acompañada con aderezo Ranch.

A mountain of cauliflower bathed in our wings sauce (you can choose the one you like best) accompanied by Ranch dressing.

GUACAMOLE \$98

Aguacate Hass con pico de gallo, sal y un toque de aceite de oliva. Hass Avocado with pico de gallo, salt and a touch of olive oil.

GUACA-MULLILLO \$125

La versión de Zitla del guacamole Maya. No es gran cosa solo agregamos unos crujientes chapulines.

Zitla's version of the Maya guacamole. Not a big thing, we just add some crunchy grasshoppers.

SEÑOR DE LOS AROS | LORD OF THE RINGS \$89

Aros de cebolla cubiertos con nuestro empanizado, puestos en una torre y acompañados con limoncitos y nuestro famoso Chipotle Ranch.

Onion rings covered with our breadcrumb mix fixed as a tower, served with limes and our famous Chipotle Ranch dip.

Ensaladas / Salads

MOY MARLEY (130g/4.5oz.) \$165

Lechugas mixtas, queso mozzarella, zanahoria, fajitas de pollo marinadas a la plancha, bacon bits, col morada, tomate, croutones y aderezo Ranch. Mixed lettuce, mozzarella cheese, carrots, grilled marinated chicken fajitas, bacon bits, red cabbage, tomato, croutons and Ranch dressing.

Don't worry about a thing...

   @ZitlaPlaya
FOLLOW US

Los Especiales de Zitla | Zitla's Specialties

CRISPY TENDER (3 pz.) \$139

El nuevo rey de Zitla. Suaves y jugosas tiras de pechuga de pollo, empanizadas artísticamente tipo cruji suave, acompañadas con elote calentito y papas a la francesa.

Zitla's new star dish. Tender juicy chicken strips, artistically breaded soft-crunchy style, served with hot corn and French fries.

TORRE DE MARISCOS | SEAFOOD TOWER \$199

Empezamos con una base de clamato y de ahí surge una torre de pepino, cebolla morada, ceviche, tomate, aguacate, lascas de atún, mango, camarones y camarones roca en la punta con un toque de ajonjolí. Fresco y delicioso!

We start with a clamato base, giving rise to a tower of cucumber, red onion, ceviche, tomato, avocado, slice of tuna, mango and shrimps, crowned by rock shrimps with a touch of sesame. Fresh and delicious!

CEVICHE

Camarón o pescado bañados en nuestra salsa especial de limón, cebolla morada, pepino, tomate y rebanadas de aguacate.

Shrimp or fish bathed in our special sauce with lime, red onion, cucumber, tomato and avocado slices.

ELIGE | CHOOSE

Camarón / Shrimp \$199 Pescado / Fish \$180 Mixto / Mixed \$199

AGUACHILE ZITLA

Preparado con la magia del juguito de limón, pepino, chile serrano (picante), tomate verde, cilantro y aguacate. Una delicia mexicana.

Prepared with the magic of lemon juice, cucumber, chile serrano (spicy), green tomato, cilantro and avocado. A Mexican delight.

ELIGE | CHOOSE

Camarón / Shrimp \$199 Pescado / Fish \$180 Mixto / Mixed \$199

COCKTAIL DE CAMARÓN | SHRIMP COCKTAIL \$199

El clásico cocktail de camarón pero en grande! Bañado en una mezcla de salsas de tomate, cilantro, cebolla, aguacate y unas gotas de limón.

The classic shrimp cocktail, but big! Bathed in a mix of tomato sauces, coriander, onion, avocado and a few drops of lemon.

POSTA DE ATÚN \$220

La receta de Anita. Medallón de atún con una mezcla de amor, ajo, pimienta y un toque de aceite de oliva. Acompañado de ensalada, arroz blanco y elote.

Anita's recipe. A tuna medallion with a mix of love, garlic, pepper and a touch of olive oil. Served with salad, white rice and corn.

CAMARONES A LA PLANCHA \$299

Deliciosos camarones frescos preparados a tu gusto. Acompañados de arroz y verduras del huerto.

Delicious fresh shrimp prepared to your liking. Served with rice and vegetables from the garden.

• Al Ajo • Al Ajillo • A la Mantequilla • A la Diabla

PESCADO A LA PLANCHA | GRILLED FISH \$165

El famoso Tilapia traído a tu mesa, preparado con amor a tu elección. Acompañado de arroz y verduras.

The famous Tilapia brought to your table, prepared with love of your choice. Served with rice and vegetables.

• Al Ajo • Al Ajillo • A la Mantequilla • A la Diabla

LONJA DE SALMÓN \$250

Marinado en una mezcla de jugos cítricos, con una pizca de sal, ajo, pimienta y un toque de zarcamora. ¡DELICIOSO!

Marinated in a mix of citrus juices, with a pinch of salt, garlic, pepper and a touch of blackberry. DELICIOUS!

FAJITAS DE ARRACHERA \$195

Exquisitas tiras de jugosa arrachera, preparadas con pimienta, cebolla y champiñones. Acompañadas de guacamole y frijoles.

Exquisite strips of juicy arrachera, prepared with pepper, onion and mushrooms. Served with guacamole and beans.

FAJITAS DE POLLO \$180

Tiras de pollo a la plancha, sazonadas con pimienta, cebolla y champiñones. Acompañadas de guacamole y frijoles.

Grilled chicken strips, seasoned with pepper, onion and mushrooms. Served with guacamole and beans.