

# DESAYUNOS

<b>Pancakes</b>	<b>\$125</b>
Con compota de frutos rojos y crema batida Berries and whipped cream	
<b>Plato de frutas / Fruit Plate</b>	<b>\$ 90</b>
Frutas de estación variada con miel From the season with honey	
<b>Crepa Carolina Green</b>	<b>\$140</b>
Hecha de espinaca con pollo, queso y crema Made from spinach with chicken, cheese and cream	
<b>Sandwich bajo en calorías / Low calorie Sandwich</b>	<b>\$120</b>
Pan de grano con panela, espinacas, tomate, pepino y aguacate Grain bread, fresh cheese, tomato, avocado	
<b>Club sandwich</b>	<b>\$150</b>
Nuestra versión con huevo frito y papas gajo Our version with fried egg and fries	
<b>Chilaquiles</b>	<b>\$150</b>
Totopos en salsa roja o verde, crema, queso y pollo o huevo a elegir Totopos with red or green sauce, cream, cheese and chicken or egg to choose	
<b>Especial poché florentinos / Poche Florentine</b>	<b>\$140</b>
Huevos escalfados, jamón, salsa de espinacas y tomate/ Poached eggs, spinach sauce	
<b>Huevos Motuleños / Motuleños eggs</b>	<b>\$170</b>
Tostadas de Tortilla de maíz, huevos fritos y salsa de tomate casera, jamón, queso y chicharos Corn toast with fried eggs, tomato sauce, ham, cheese & peas	
<b>Omelette Light</b>	<b>\$150</b>
Chaya salteada con hongos y queso panela / Chaya (local leaf), fresh and soft cheese	
<b>Avocado Toast</b>	<b>\$160</b>
Huevos pochados, cama de aguacate / Poached eggs, seeded bread	
<b>Omelette especial Valladolid</b>	<b>\$160</b>
Longaniza de Valladolid, acompañado de salsa xnipec / Valladolid local sausage with xnipec sauce	
<b>Huevos al gusto / Eggs to the taste</b>	<b>\$150</b>
Jamón, Chaya, A la Mexicana. / Ham, Chaya (local leaf) mexican style	
<b>Chilaquiles de Cochinita</b>	<b>\$170</b>
Totopos con el guiso de Cochinita Pibil, cebolla morada y cilantro. With the traditional yucateca dish made of porkmeat, red onions and coriander.	
<b>Tacos de Cochinita</b>	<b>\$160</b>
La receta tradicional de carne de puerco, cebolla morada y curtida. Pork meat, ancestral dish marinated with achiote, and red onion.	

IVA incluido/Taxes Included

.....  
**RESTAURANT:** Abierto/Open 8:00 am to 11:00 pm

**POOL BAR:** Abierto Lunes a Sábado 1:00pm a 9:00pm  
y Domingos de 12:00pm a 8:00pm



**Hotel Carolina Bacalar**



**Hotelcarolinabacalar**

# ENTRADAS

**Guacamole** **\$130**

Acompañado con chicharrón de cerdo

Classic recipe with chicharron

**Guacamole con Pulpo Frito / Guacamole with Fried Octopus** **\$180**

Aderezado y frito en su punto para incorporarlo a la mezcla de aguacate

Seasoned and fried incorporated into our avocado paste

**Ostiones Rockefeller / Rockefeller Oyster (6 pzas.)** **\$300**

Servidos en su concha con crema, espinaca, cebolla y queso

Served in the shell with cream, spinach, onion and cheese

**Sopa de Mariscos** **\$230**

Servida caliente, hecha con camarón, pescado y chile guajillo

Served hot, made with shrimp, fish and guajillo chile

**Tártara de Atún Caribeña / Caribbean Tuna Tartare** **\$290**

Bañado con una salsa a base de tamarindo con mango y kiwi.

Dipped in a atamarind-based sauce with mango and kiwi

**Tártara de Atún al Chipotle / Caribbean Tuna Tartare** **\$280**

Adobado con chile chipotle y revuelto con pepino, cebolla y ajonjolí

Marinated with chipotle chile and mixed with cucumber, onion and sesame seeds.

**Nachos con arrachera** **\$285**

Acompañado de guacamole, queso y salsa mexicana (para compartir)

Totopos with guacamole, cheese, mexican sauce and beef meat

**Crispy boneless** **\$130**

Pollo empanizado y frito hasta cocinarse a la perfección

Delicious breaded chicken breast

**Ceviche Camarón / Shrimp Ceviche** **\$270**

Tomate, cilantro, pepino, cebolla y limón

Tomato, onion, coriander, lemon.

**Ceviche Negro de Camarón / Black Shrimp Ceviche** **\$275**

Chiles y especias quemadas, receta ancestral yucateca

Burned chiles and spices, an ancestral recipe, tomato onion, coriander

**Aguachile verde** **\$260**

Tomates verdes, camarón, aguacate, chile serrano y cebolla morada

Shrimp, Green tomatoes, avocado and purple onion

IVA incluido/Taxes Included

**RESTAURANT:** Abierto/Open 8:00 am to 11:00 pm

**POOL BAR:** Abierto Lunes a Sábado 1:00pm a 9:00pm

y Domingos de 12:00pm a 8:00pm

 **Hotel Carolina Bacalar**

 **Hotelcarolinabacalar**

# ENSALADAS / PASTAS

**Timbal de quinoa / Quinoa bowl** **\$180**

Quinoa, aguacate, calabacín, zanahorias,  
germen y pechuga de pollo

Avocado, zuchchini, carrots, Chicken breast

**Ensalada César con pollo / Cesar salad with Chicken** **\$180**

Base de lechugas, con aderezo cesar de la casa queso  
parmesano y pechuga de pollo

Homemade dressing, parmesan cheese

**Fetuccini primavera / Spring Fetuccini** **\$200**

Con vegetales al olivo y especias italianas,  
pechuga de pollo a la plancha

Veggies with fine herbs and olive, chicken

**Fetuccini Alfredo** **\$220**

Salsa Alfredo con parmesano rallado y pechuga de pollo  
a la plancha

Our Alfredo sauce, with parmesan and grilled chicken breast

**Fetuccini Frutos del Mar** **\$280**

Estilo Pomodoro con mejillones, caracol, camarón y pulpo

Pomodoro style with octopus, shrimp, snail and mussels

**Chow mein de pollo /with chicken** **\$200**

Fideos salteados con vegetales y pollo estilo oriental

Noodles with vegetables and chicken oriental style

## **Extras**

**Tocino/Bacon** **\$40**

**Nutella** **\$35**

**Aguacate/Avocado** **\$40**

IVA incluido/Taxes Included

**RESTAURANT:** Abierto/Open 8:00 am to 11:00 pm

**POOL BAR:** Abierto Lunes a Sábado 1:00pm a 9:00pm  
y Domingos de 12:00pm a 8:00pm

 **Hotel Carolina Bacalar**

 **Hotelcarolinabacalar**

# ESPECIALES

- Hamburguesa Champas / Champas Burger** **\$180**  
Carne de res moldeada, aderezo de la casa, queso, champiñones salteados con chistorra, acompañado de papas gajo / Homemade beef meat mushrooms, cheese and chistorra.
- Hamburguesa Mexicana / Mexican Burger** **\$175**  
Carne de res moldeada, queso, aderezo de la casa, cebolla y guacamole acompañado de papas gajo / Homemade beef meat with cheese, guacamole and fries.
- Hamburguesa de Camarón / Shrimp Hanburger** **\$290**  
Delicioso sabor con toque de amaranto, hierbabuena y queso cheddar. / Delicious flavor with a hint of amaranth, mint and cheddar cheese
- Rib Eye** **\$420**  
Con matequilla a las finas yerbas, vegetales sellados y elote asado  
With butter and fine herbs, salted vegetables and corn
- Tacos de arrachera / Arrachera Meat Tacos** **\$250**  
Tortillas hechas a mano, arrachera gratinada acompañada de guacamole, pico de gallo y salsa verde / Handmade tortilla, beef meat, cheese with guacamole and pico de gallo sauce
- Molcajete de arrachera** **\$290**  
Arrachera, chistorra, chiles jalapeños asados, queso fresco, acompañado de frijol y guacamole  
Special version to eat arrachera, grilled jalapeños, cheese, beans and guacamole
- Arrachera / Arrachera meat** **\$260**  
Acompañada de guacamole y queso asado  
A soft beef meat with guacamole and grilled cheese
- Tacos tempura de camarón / Tempura Shrimp Tacos** **\$250**  
Col morada, camarones tempura, acompañada de nuestros aderezos  
With purple cabbage and delicious dressings
- Salmón César** **\$280**  
A la pancha con especias, acompañado de ensalada César
- Salmon Roquefort** **\$280**  
Salmón perfumado en salsa Roquefort / Scented salmon with Roquefort sauce
- Pulpo a las Brasas** **\$300**  
Aderezado con una mezcla de achiote sobre una base de piña tatemada  
Garnished with a mixture of achiote over grilled pineapple
- Tataki de Atún** **\$250**  
Marinado miel y salsa de soya, sellado con costra de ajonjolí  
Marinated with honey and soy sauce, seared with a sesame crust

IVA incluido/Taxes Included

**RESTAURANT:** Abierto/Open 8:00 am to 11:00 pm

**POOL BAR:** Abierto Lunes a Sábado 1:00pm a 9:00pm  
y Domingos de 12:00pm a 8:00pm

 **Hotel Carolina Bacalar**

 **Hotelcarolinabacalar**

# ESPECIALES

## **Filete de Pescado Xcatik**

**\$300**

Lomo de Robalo aderezado con nuestra salsa especial de chile Xcatik  
Robalo seasoned with our special Xcatik chile sauce.

## **Camarones Rockefeller/ Rockefeller Shrimp**

**\$280**

La receta tradicional americana con espinaca, crema y queso  
Traditional american recipe with spinach, cream and cheese

## **Chilaquiles de Cochinita /**

**\$160**

Totopos con el guiso de cochinita pibil, cebolla morada y cilantro  
With the traditional yucatecan dish made from pork, red onion and coriander

## **Tacos de Cochinita /**

**\$160**

La receta tradicional de carne de puerco, cebolla morada curtida  
Pork meat, ancestral dish marinated with achiote, and red onion.

IVA incluido/Taxes Included

**RESTAURANT:** Abierto/Open 8:00 am to 11:00 pm

**POOL BAR:** Abierto Lunes a Sábado 1:00pm a 9:00pm  
y Domingos de 12:00pm a 8:00pm



**Hotel Carolina Bacalar**



**Hotelcarolinabacalar**

# POSTRE

**Crepa con frutos rojos / Red fruit crepe** \$120

Rellena de Nutella  
Stuffed with Nutella

**Brownie de chocolate / Chocolate brownie** \$140

Acompañado de helado de vainilla o fresa  
With vanilla ice cream

# BEBIDAS / DRINKS

**Agua embotellada / Bottled water** \$ 25

**Jugo de naranja / Orange juice** \$ 50

**Jugo ecológico / Eco juice** \$ 80

Piña, Chaya, naranja y apio

**Limonada o Naranjada / Lemonade** \$ 40

**Limonada o Naranjada con soda / Lemonade  
with soda** \$ 50

**Jamaica** \$ 40

**Horchata** \$ 40

**Chocomilk** \$ 50

**Malteada de Chocolate o Vainilla** \$110

**Té** \$ 40

Pregunte por nuestros sabores.

**Coca Cola** \$ 40

**Coca Cola light** \$ 40

**Coca Cola Zero** \$ 40

**Fanta** \$ 40

**Fresca** \$ 40

**Sprite** \$ 40

**Sidral Mundet** \$ 40

**Agua mineral** \$ 40

**Café / Coffee**

**Americano** \$ 35

**Americano de Cápsula** \$ 40

**Espresso** \$ 40

**Capuchino** \$ 50

**Frappuccino** \$ 80