

SAYIL

COCINA YUCATECA CONTEMPORÁNEA

Centro

¡BIENVENIDO! ❖ ¡K'AAM YÉETEL! ❖ ¡WELCOME!



DESAYUNOS DE 9AM A 12PM

Chilaquiles de Cochinita Pibil
Enterrada y Queso de Bola
\$175

Chilaquiles de Poc Chuc y
Queso de Bola
\$185

Chilaquiles de Lechón
Enterrado \$185

Chilaquiles de Castacán \$185

Chilaquiles infantiles \$95

Huevos Petuleños \$170
Huevos revueltos con Lomo, cebolla
morada, jitomate, chile habanero,
perejil y especias acompañados de
frijol colado.

Egg Toast \$190
Toast cubierto con crema de alcachofa
con ajo, espejo de guacamole, dos
huevos pochados, ensalada de
arúgula y tomate cherry.

Panini Sayil \$225
Pannini de jamón serrano y queso
suizo, con mayonesa al pesto, tomate
deshidratado y ensalada verde

Huevos Motuleños \$170
Huevos estrellados montados en
tortilla frita, frijol colado, salsa de
tomate, jamón, plátano macho frito y
queso de bola.

Huevos Sayil \$185
Huevos fritos montados en una barra
yucateca con salsa bechamel de
queso de bola y sofrito de jitomate. La
exquisita versión yucateca de los
huevos Benedictinos. ¡Una delicia!

Huevos con Chaya \$165
Huevos revueltos con Chaya y
especias, servidos con frijol colado.

Huevos con Longaniza de
Valladolid \$185
Huevos revueltos con Longaniza de
Valladolid servidos con frijol colado.

Omelete Sayil \$185
Claros con queso de cabra, mezcla
de higo, tomate cherry y espárragos

Huevos al gusto \$150

Jugo de Naranja o
Naranja con Fresa \$40
Pan Dulce \$40

PARA COMPARTIR

Guacamole \$150

Guacamole Sayil \$285
Delicioso guacamole con receta de
la casa acompañado de nuestro
delicioso castacán de cerdo y
longaniza estilo Valladolid.

Tabla Sayil \$890
2 Empanadas, 2 Salbutes, 2
Panuchos, 2 Kibis Yucatecos,
2 medias tortas (Cochinita y Lechón)
2 tacos de longaniza de Valladolid

Tabla Especial Sayil \$1,290

Tzikil Paak \$180
Deliciosa receta tradicional yucateca
hecho a base de jitomate y pepita de
calabaza, acompañada de crujientes
totopos hechos en casa.

Codzitos \$135

5 Taquitos dorados de cochinita con salsa de jitomate y queso cotija.

Tacos Sayil \$375

Variedad de 10 tacos mixtos con todos nuestros guisos, una experiencia única con un recorrido de sabores del estado de Yucatán.

CREMAS Y SOPAS

Sopa de Lima \$140

Hecha a base de caldo de pollo con notas cítricas de la lima agria originaria de Yucatán, servido con julianas de tortilla frita, un deleite al paladar.

Crema de Habanero \$155

Nuestra receta secreta de crema de habanero servida en un pan rústico crujiente.

ANTOJITOS YUCATECOS

Salbutes (3 pzas) \$175

Deliciosa y crujiente tortilla de masa de maíz blanco frita, servida con el guiso de elección, acompañado de vegetales frescos.
(Pollo asado, poc-chuc, cochinita pibil, lechón enterrado, relleno negro, queso relleno o mixtos)

Panuchos (3 pzas) \$175

Deliciosa y crujiente tortilla de masa de maíz blanco frita y rellena con frijolitos negros colados, servida con el guiso de elección, acompañado de vegetales frescos.
(Pollo asado, poc-chuc, cochinita pibil, lechón enterrado, relleno negro, queso relleno o mixtos)

Empanadas (3 pzas) \$160

Tradicional empanada Yucateca rellena del guiso de tu elección acompañada de ix nipec (cebolla curtida con naranja agria y habanero) y salsita de jitomate al estilo yucateco (Queso de bola con chaya, carne molida de cerdo, poc chuc, cazón y cochinita)

Tacos (4 pzas) \$160

Tacos servidos con el guiso de tu elección.
(Pollo asado, poc-chuc, cochinita pibil, lechón enterrado, relleno negro, castacán o mixtos)

Tortas \$160

Media barra de pan francés yucateco horneado al día, servida con el guiso de tu elección. (Huevo Petuleño, Pollo asado, poc-chuc, cochinita pibil, lechón enterrado, relleno negro, castacán)

PLATILLOS COOX HANAL (ESPECIALIDADES)

Frijol con puerco a la leña \$200

Delicioso frijol k'abax (de olla) con costillitas tiernas de puerco, Acompañadas de chiltomate. (salsa de jitomate asado)

Relleno Negro Enterrado \$295

Cocinada a base pollo, but negro (albóndiga rellena de huevo) sazónada con un recado hecho a base de chiles quemados y especias, un guiso único e inigualable.

Queso Relleno \$310

Queso holandés gallo azul relleno de guisado de puerco molido con aceitunas, alcaparras y pasitas. Servido con un espejo de koól (crema hecha a base de caldo de pollo) y salsita de jitomate al estilo yucateco.

Lechón Enterrado \$290

Tierno lechón marinado con naranja agria y especias, enterrado por 17 horas con leña dándole una cocción lenta para alcanzar la suavidad y la textura espectacular, acompañada de ix nipec y frijolitos colados.

Cochinita Pibil Enterrada \$265

Carne de cerdo marinada con achiote, naranja agria y especias, enterrada por 17 horas con leña, para darle la textura y sabor inigualable, acompañado de ix nipec y frijolitos colados.

Castacán \$280

Copete de cerdo horneado, montado sobre un espejo de guacamole, acompañado de xnipec y chicharron de cerdo.

Poc-Chuc \$215

Cabeza de lomo finamente fileteada sazonada con un toque de la casa hecha a las brasas. Acompañada con cebolla morada asada y marinada, frijolitos colados.

Lomitos de Valladolid \$215

Desde la sultana del oriente mexicano, platillo originario del pueblo de Valladolid, hecho a base de cabeza de lomo picada en salsa de jitomate, con el pequeño toque de chile habanero, acompañado de huevo cocido y frijolitos colados.

Potaje Yucateco \$195

Deliciosa sopa hecha a base de lentejas, verduras, embutidos, plátano macho y carne de cerdo, longaniza de Valladolid considerado una de las ricas comidas en nuestro estado de Yucatán.

Enchiladas Oxkutzcab \$215



Enchiladas de carne de pollo cubiertas de salsa de relleno negro (salsa hecha a base chiles tatemados) ligeramente picante, acompañadas de huevo cocido, salsa de jitomate y cebolla curtida.

Papadzules \$170

Tacos de huevo cocido, bañadas con salsa de pepita de calabaza verde y cubiertas con un sofrito de jitomate y pita blanca molida.

Kibis Yucatecos \$170

Pequeñas albóndigas de trigo rellenas de carne molida o queso de bola fritas, acompañadas de cebolla morada curtida.

Tamal Colado \$110

Delicioso tamal hecho con masa de saaká (termino de cocción del maíz) blanco relleno de pollo pibil.

Carne asada a la yucateca \$220

Carne de cerdo marinada con achiote y naranja agria asada a un punto perfecto, acompañado de frijoles colados, cebolla morada asada.

Chamorro pibil (enterrado) \$290

Suculento chamorro marinado con achiote, enterrado por 17 horas, acompañado de x'nipec, ensalada de col y frijoles colados.

Chuletón \$300

2 piezas de chuletón de cerdo acompañada de papas cambray, espárragos, y tomates cherry confitados en una mantequilla de ajo y tomillo.

DEL MAR

Pescado Tikin Xic \$1,500

Huachinango abierto en mariposa cocinado a las brasas 45 minutos con naranja agria achiote y especias, acompañado de arroz, frijoles, cebolla morada.

Xcatik Relleno \$195

Chile relleno de cazón entomatado, sobre un espejo de koól (crema hecha a base caldo de pollo) cubiertos con un sofrito de jitomate al estilo Yucatán.

Taco Kay \$160

Montado sobre hojas de lechuga, porción de atún fresco marinado con naranja agria y acompañado con mayonesa de habanero... ¡Delicioso!

Pan de Cazón \$170

Elaborado con tortillas y en su interior carne de cazon y frijol colado, bañado en salsa de jitomate con chile habanero.

ENSALADAS

Ensalada Sayil \$175

Mezcla de hojas verdes con pera, arándano, queso de cabra con pollo asado al carbón, acompañado de aderezo de la casa.

Ensalada Cesar \$175

Mezcla de lechuga romana con crutones y aderezo Cesar.

Con pollo \$185

Orden de Arroz \$60

Orden de Arroz con Plátano \$90

Quesadilla Sayil \$285

Quesadilla de tortilla de harina rellena de chuletón de cerdo, crema de ajo de la casa, arúgula, tomate cherry y cebolla confitados. Bañados con queso Gouda derretido.

Quesadilla Kids \$195

4 Quesadillas minis rellenas de queso Gouda y cualquiera de nuestras carnes, Lechón, Cochinita, Poc Chuc o Pollo. Acompañadas de frijol colado o ensalada.

Nachos Sayil \$290

Tortilla frita bañada en una salsa de frijol y habanero, queso Gouda derretido y Poc Chuc, acompañada de guacamole y salsa de tomate de la casa



COCINA DE ORIGEN

CREMA DE CASTACÁN \$190
Crema hecha a basa de castacán,
chicharrón de cerdo y una salsa macha
de morita y arándanos.

XEC DE PULPO \$320
Ceviche de pulpo asado, compota
de piña, jitomate, cebolla morada,
cilantro, aceite de ajonjolí y habanero.

MAYAN LOBSTER \$920
Langosta cocinada en mantequilla
meniere de almendras, acompañada
con puré de plátano macho asado y de
berenjena con habanero a las brazas.

PIPIÁN DE RYB EYE \$490
Láminas de Rib Eye de res sobre un espejo
de pipián rojo, salteado en verdolagas
y pepita de calabaza. (400 grs)

TACOS CHAC OBAY \$390
Tacos de pulpo y rib eye salteados en
salsa martajada, tuétano gratinado
con queso cotija acompañados de un
cremoso de aguacate y chile xcatic.

**TACOS DE CAZÓN NEGRO
\$220 (3 PZAS)**
Tempura de cazón marinado en recado
negro sobre una tortilla de hoja santa y
compota de dulce de papaya con tomillo.

TRIADA YUCATECA \$380
90 gr de cochinita pibil, 90 gr de lechón
enterrado, 90 gr de lechón negro,
acompañado de tortillas y frijol colado.

**LECHÓN NEGRO AL
HORNO DE LEÑA \$350**

POSTRES

Mousse de Chocolate \$120

Flan de queso holandés \$95

Ecleirs de Lima \$150

Masa Choux rellena de una crema fresca de lima decorados con un merengue italiano flameado y ralladura de lima y hojas de menta.

Paris Brest \$150

Masa de manquerilla rellena de una mousseline de avellanas con una salsa de higo y ciruela.

Tarta Kisin \$150

Tarta de masa sucré rellena de ganache de chocolate amargo con ceniza de habanero y un geleé de naranja y menta.

Mousse de Chabihau \$145

Cre moso mousse de coco con una tierra de nougatine y una crema de maracuyá

Cheesecake Balam \$140

Cre moso cheesecake de mango cubierto de una jalea de pitahaya decorado con una tierra de de praliné

Ibi Milushka \$160

Cheesecake hecho a base de cremas del chef coronado con masa de hojaldre y jarabe de especias.

AGUAS Y BEBIDAS

Aguas del día \$45

(Piña Chaya, Horchata Coco, Fresa Menta y Lima)

JARRAS \$110

Refrescos \$40

Coca Cola
Coca sin Azúcar
Coca Light
Sprite
Toronja

Mundet
Fanta
Agua natural
Agua mineral

Jugo naranja \$40

Naranjada \$40

Limonada \$40

Ginger Ale \$50

Agua Quina \$50

Topo chico \$65

Perrier \$70

Boost \$75

CERVEZAS

CORONA \$55

VICTORIA \$55

PACÍFICO \$55

ULTRA \$70

MODELO ESPECIAL \$65

NEGRA MODELO \$65

CHELADA \$35

MICHELADA \$35

OJO ROJO \$45

CAFÉS

AMERICANO REFILL \$45

AMERICANO GOURMET \$55

CAPUCCINO \$70

ESPRESSO \$55

ESPRESSO DOBLE \$70

CHOCOLATE CANELA \$60

INFUSIÓN \$55

Pregunta por nuestros
PAQUETES NOHOCH (1KG)*

COCHINITA PIBIL ENTERRADA \$900

LECHÓN ENTERRADO \$980

**Aplica solamente para llevar o pick up*

Carta
DE BEBIDAS





COCTELERÍA CLÁSICA

APEROL SPRITZ	\$145
APPLE MARTINI	\$155
CAFÉ IRLANDES	\$180
BABY MANGO	\$120
PIÑA COLADA	\$160
PIÑADA CON BAILEYS	\$175
MIMOSA	\$145
MARGARITA	\$165
MARTINI SUCIO	\$135
NEGRONI-CINZANO ROSSO	\$130
OLD FASHINED	\$140
MEZCALINA	\$145
COSMO	\$140
DAIQUIRI FRESA	\$140
DAIQUIRI DE MANGO	\$140
SANGRÍA	\$140
SANGRÍA PREPARADA	\$155
REDOXON	\$170
MOJITO	\$130
MOJITO FRUTOS ROJOS	\$145
MOJITO DE HABANERO	\$145
MOJITO MARACUYA	\$145
BABY MANGO	\$135
SEX ON THE BEACH	\$145
JARRA DE CLERICOT	\$380
COPA DE CLERICOT	\$145

CARAJILLOS

CARAJILLO CLÁSICO	\$155
CARAJILLO CALABAZA	\$155
CARAJILLO FRUTOS ROJOS	\$160
CARAJILLO FRANGELICO	\$150
CARAJILLO DE MAZAPÁN	\$165
CARAJILLO PLÁTANO MACHO	\$155
CARAJILLO MAYA	\$150



MIXOLOGÍA DE AUTOR

XIBALBA (DIOS DEL INFRAMUNDO) \$190

Mezcla de recado negro con Tequila Espolón o Mezcal Montelobos, licor de Ancho Reyes y un dash de jugo de lima.

DZOTS (MURCIÉLAGO DE CENOTE) \$160

Mezcla de piña y habanero con Tequila Espolón y naranja un dash de limón se sirve frozen.

KINICH (DIOS DEL SOL) \$190

Mezcla de recado rojo, Tequila Espolón, licor de naranja agria y un dash de jugo de naranja.

ITZAMNÁ (DIOS CREADOR) \$195

A base de chile Xcatic acompañado de Mezcal Montelobos Espadín, licor de naranja y un toque de cilantro.

CHAC (DIOS DE LA LLUVIA) \$220

A base de coco mezclado con Ron Kingston 62 White, pulpa de maracuyá y un dash de jugo de limón.

KUKULKÁN (SERPIENTE EMPLUMADA) \$ 210

Reducción de miel mezclado con Ginebra Bulldog, licor de guanábana infusionado con lemon grass.

X TABAY (LEYENDA MAYA) \$220

Coulis de fresa y jamaica, Ginebra Bulldog, un dash de jugo de lima y espumoso.

ALUX (ELFO MAYA) \$205

Ron Appleton 8 años, extracto de habanero, averna, menta y un dash de ginger ale.



	COPA 2OZ 59 ML	BOTELLA
GIN		
BULLDOG	\$165	\$2,300
BOMBAY	\$210	\$2,200
TANQUERAY	\$165	\$2,000
BEEFEATER DRY	\$165	\$2,300
MONKEY 47	\$350	\$3,500
HENDRIKS	\$220	\$2,800
CALIFORNIA NATIVO	\$150	\$1,900
CALIFORNIA CITRICO	\$150	\$1,900
VODKA		
BELVEDERE	\$180	\$2,700
STOLICHNAYA	\$145	\$1,600
ABSOLUT AZUL	\$130	\$1,600
ABSOLUT PEARS	\$130	\$1,600
SMIRNOFF	\$155	\$1,700
SMIRNOFF TAMARINDO	\$160	\$1,750
GREY GOOSE	\$195	\$2,300
SKY	\$140	\$1,600
RON		
ZACAPA 23	\$245	\$2,900
HAVANA SELECCIÓN	\$170	\$2,800
HAVANA 3 AÑOS	\$115	\$1,400
HAVANA 7 AÑOS	\$145	\$1,750
BACARDI BLANCO	\$130	\$1,850
MATUSALEN PLATINO	\$130	\$1,450
MATUSALEN CLASICO	\$135	\$1,600
APPLETON 8 AÑOS	\$145	\$2,100
APPLETON STATE	\$135	\$1,600
APPLETON 21 AÑOS	\$280	\$4,500
KINGSTONE 62 GOLD (APPLETON SPECIAL)	\$125	\$1,500
KINGSTONE 62 WHITE (APPLETON WHITE)	\$130	\$1,500
MEZCAL		
MONTELOBOS ESPADIN	\$185	\$2,900
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$190	\$3,200
MONTELOBOS TOBALA	\$240	\$4,200
MONTELOBOS PECHUGA	\$320	\$5,000
AMARAS CUPREATA	\$195	\$3,100
AMARAS REPOSADO	\$175	\$2,800
AMARAS ESPADIN	\$180	\$2,900
LOCAL	\$145	\$2,250
400 CONEJOS TOBALA	\$175	\$3,000
400 CONEJOS ESPADIN	\$180	\$2,600
OJO DE TIGRE JOVEN	\$170	\$2,000
BRUXO 3 ENSAMBLE	\$190	\$3,100
HERODES	\$150	\$2,100
SEÑOR MONO	\$190	\$3,100
CORTIJO MEXICANO	\$210	\$3,300
CORTIJO TOBALA	\$210	\$3,300
CORTIJO ESPADIN	\$150	\$1,800
NAKSIR	\$145	\$2,300

*INCLUYEN 5 SERVICIOS CADA BOTELLA





	COPA 2OZ 59 ML	BOTELLA
TEQUILAS		
CASA DRAGONES JOVEN	\$700	\$9,200
CASA DRAGONES AÑEJO	\$450	\$5,500
CASA DRAGONES BLANCO	\$290	\$3,900
DON JULIO 70	\$220	\$2,900
MESTRO TEQUILERO DOBEL	\$210	\$2,300
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$160	\$1,900
DON JULIO REPOSADO	\$165	\$2,000
DON JULIO BLANCO	\$155	\$1,900
ESPOLON	\$160	\$1,800
7 LEGUAS BLANCO	\$160	\$1,850
7 LEGUAS REPOSADO	\$170	\$1,950
3 GENERACIONES AÑEJO	\$180	\$2,100
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$150	\$1,650
JOSE CUERVO PLATA	\$145	\$1,550
JOSE CUERVO CRISTALINO	\$165	\$1,800
HERRADURA RESPOSADO	\$170	\$1,900
HERRADURA BLANCO	\$155	\$1,750
HERRADURA PLATA	\$165	\$2,000
1800 CRISTALINO	\$180	\$2,200
1800 BLANCO	\$110	\$1,650
CENTENARIO PLATA	\$140	\$1,600
CENTENARIO REPOSADO	\$140	\$1,600
ETERNO	\$180	\$2,100
WHISKY		
JW ETIQUETA AZUL	\$790	\$13,500
JW ETIQUETA DOUBLE BLACK	\$250	\$3,150
JW ETIQUETA NEGRA	\$220	\$2,400
JW ETIQUETA ROJA	\$150	\$1,800
MACALLAN 12 AÑOS	\$295	\$3,650
BUCHANANS 12 AÑOS	\$200	\$2,500
BUCHANANS 18 AÑOS	\$340	\$4,200
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$220	\$2,250
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$300	\$3,950
JACK DANIELS	\$160	\$2,100
JACK DANIELS SINGEL BARREL	\$200	\$2,600
ABASOLO	\$150	\$1,950
OLD PARR	\$180	\$2,100
BRANDY Y COGNAC		
TORRES 15	\$165	\$2,600
TORRES 10	\$145	\$1,750
HENNESSY V.S.O.P	\$250	\$3,200
HENNESSY XO		\$9,000
MARTELL X.O		\$9,000
OSBORNE MAGNO	\$140	\$2,200
MARTELL V.S.O.P	\$190	\$3,100
REMY MARTIN VSOP	\$210	\$3,000

*INCLUYEN 5 SERVICIOS CADA BOTELLA





	COPA 2OZ 59 ML	BOTELLA
LICORES		
XTABENTUN	\$130	
LICOR 43	\$155	
JAGERMEISTER	\$150	\$1,750
BAILEYS	\$135	
FRANGELICO	\$135	
DISARONNO	\$135	
ZAMBUCA NEGRO	\$120	
ZAMBUCA BLANCO	\$120	
HYPNOTIQ	\$150	
NIXTA	\$140	
CAMPARI	\$120	
FERNET BRANCA	\$150	

**INCLUYEN 5 SERVICIOS CADA BOTELLA*

BEBIDAS DE TEMPORADA

PAY DE LIMÓN	\$180	
<i>COCTEL HECHO A BASE DE JUGO DE LIMON, CREMA BATIDA, JARABE DE GOMA, GALLETA ARTESANAL Y VODKA SKY.</i>		
PASION CHIN BOOB	\$120	
<i>MEZCLA DE GIN BULL DOG CON TROZOS DE PIÑA NATURAL, UN TOQUE DE LICOR DE MELÓN Y TOPO CHICO HARD SELTZER DE PIÑA.</i>		
IXCHEL PACHI	\$150	
<i>MEZCLA DE GUAYABA CON JARABE DE GOMA, GIN BULLDOG Y TOPO CHICO HARD SELTZER DE FRESA-GUAYABA.</i>		
TS'UUTS MULIIX	\$180	
<i>DELICIOSA MEZCLA DE LIMÓN Y PEPINO, JARABE DE GOMA, GIN BULLDOG Y TOPO CHICO HARD SELTZER LIMON.</i>		
OOK ABAL	\$190	
<i>MEZCLA DE LICOR DE CIRUELA JAPONESA CON GIN BULLDOG, JARABE DE GOMA Y HRAD SELTZER DE MANGO.</i>		

