



# PAK'AL

RESTAURANTE & CAFÉ

---

VALLADOLID  
YUCATÁN

UN RINCÓN DONDE EL LEGADO Y LA VIDA SE  
CELEBRAN, DONDE CADA BOCADO TE INVITA A  
DISFRUTAR, RELAJARTE Y SONREÍR

SOMOS EL ESFUERZO DE CADA PRODUCTOR  
QUE NOS ACERCA A LA TIERRA, DEL  
COMENSAL QUE PRUEBA NUESTRA  
DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y LA TRADICIÓN  
DE NUESTRA COCINA.

LO QUE CRECE AQUÍ, SE COCINA AQUÍ

K'AMBE'ENILECH  
BIENVENIDOS  
WELCOME

Aguacate fresco acompañado con totopos.

Carne ahumada de Temozon \$83

Longaniza de Valladolid \$64

Longaniza vegana \$64

**CREMOSO DE CHAMPIÑONES** \$177

Crema de champiñones acompañado con pan artesanal.

**SOPA DE LIMA** \$179

Pechuga de pollo, cebolla, tomate, pimienta, lima y tostadas de maíz.

## *Especiales veganos*

**HUMMUS DE CALABAZA DE MILPA EN PIB** \$197

Dip de garbanzo y calabaza local, acompañado con vegetales frescos.

**SIKIL P'AAK** \$179

Dip de tomate y pepita molida acompañado de totopos.

**CALDO DE CHAYA** \$178

Tradicional caldo de chaya con verduras y láminas de tortilla frita.

**CALABACITA FRITA CON LONGANIZA VEGETARIANA** \$205

Sofrito de calabaza local, tomate y cebolla acompañado con longaniza vegetariana.

## *Ensaladas*

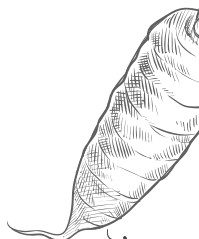
**ENSALADA PAK'AL (VEGETARIANO)** \$190

Mix verde, cebolla de la región, tomates cherry, rábano, semillas, aguacate, queso panela y aliñado con vinagreta de cítricos.

**ENSALADA AL GUSTO (VEGANO)** \$149

Mix verde, complementos, queso y semillas a elegir.

( Preguntar por el menú )



Frutas de temporada, granola orgánica miel de abeja y yogurt griego.

**HOT CAKES INTEGRALES DE ZANAHORIA** \$158

Mix de frutas de temporada, mermelada orgánica y yogurt con esencia de lima.

**CHILAQUILES ROJOS O VERDES** \$108

Tostadas de maíz, salsa de la casa, cebolla y cilantro.

Pollo \$69 Huevos \$36 Arrachera \$91

Carne ahumada \$72 Camarón \$82

**TOAST SIKIL P'AAK** \$169

Pan de masa madre, sikil p'aak, aguacate tomate de milpa, huevo orgánico y brotes.

**TOAST PAK'AL** \$169

Hummus de calabaza de milpa, guacamole, huevo orgánico y tomate.

**TORTA YUCATECO CON CARNE AHUMADA Y QUESO DE BOLA** \$193

Pan de masa madre, cebolla caramelizada, aguacate, queso de bola, frijol colado y xnipek.

**HUEVOS ROTOS** \$205

Camote frito, carne ahumada y longaniza de Valladolid.

**CHILAQUILES VERDES CON LECHÓN AL HORNO** \$194

Tostadas de maíz, salsa de la casa con lechón al horno (Cerdo).

**CHILAQUILES ROJOS CON K'ASTAK'AN** \$194

Tostadas de maíz, salsa de la casa con k'astak'an (Cerdo).

**QUESADILLAS DE COCHINITA PIBIL** \$165

Tortillas a mano, cochinita pibil y cebolla encurtida.

**HUEVOS MOTULEÑOS** \$169

Tostadas de maíz con huevos orgánicos, jamón de pavo, queso manchego, frijol, chicharos y salsa de tomate.

*Apartado disponible únicamente de 8:00 am a 12:30 pm*

Pan de masa madre, mermelada orgánica, fruta de temporada, leche de almendras y crema de cacahuete casera.

**TOAST SIKIL P'AAK VEGANO** \$169

Pan de masa madre, sikil p'aak, aguacate, tomate de milpa y brotes.

**TOAST VEGANO** \$169

Frijol colado, hummus de calabaza local, poc chuc de coliflor y semillas.

**WAFFLES VEGANOS DE CHAYA** \$167

Frutas de temporada, mapple y mermelada orgánica.

**CHILAQUILES VEGANOS** \$192

Tostadas de maíz, salsa de la casa, cebolla, cilantro y longaniza vegana.

**BOWL DE AVENA VEGANO** \$137

Leche de almendra, frutas de temporada, con crema de cacahuete orgánica.

**SANDWICH PAK'AL VEGANO** \$184

Pan de masa madre, guacamole y mix de vegetales.

## *Sandwiches*

**SANDWICH HEALTHY** \$174

Pechuga de pollo, mix de hojas verdes, queso panela y ensalada fresca.

**SANDWICH VALLADOLID** \$172

Huevo orgánico, queso de bola, longaniza, mix de vegetales y papas al horno.

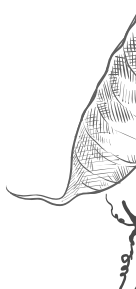
**CROQUE KO'OLEL** \$208

Salsa bechamel con longaniza, huevo orgánico, jamón de pavo y queso mozzarella.

**ENSALADA AL GUSTO** \$149

Mix verde, complementos, queso y semillas a elegir.

( Preguntar por el menú)



**CHANCHAMITOS DE K'ASTAK'AN \$193**

Empanadas de masa del día al comal, acompañadas de guacamole y salsa roja.

**SOPES DE LOMITOS \$181**

Masa de maíz con achiote, lomititos de Valladolid, frijol colado, aguacate, lechuga y salsa.

**TACOS DE COCHINITA PIBIL \$189**

Tradicional cochinita pibil enterrado, tortillas de maíz y cebolla encurtida.

*Pastas*

**PASTA PAK'AL ( VEGETARIANO ) \$179**

Fettucine salteado con aceite de ajo, acompañado con aceitunas, tomates cherry, elote, calabaza, espinaca, ajonjolí y queso panela.

**PASTA X-KATÍIK \$169**

En salsa cremosa de chile x-katíik, acompañado con vegetales salteados, queso de bola, chía y semillas de calabaza.

**PASTA CHIPOTLE \$167**

En salsa cremosa de chipotle, acompañado con vegetales salteados, queso de bola, chía y pepita.

**PASTA CON PESTO MAYA ORGÁNICO \$175**

Salteado en salsa de hojas verdes de la región con vegetales mixtos y queso de bola.

**HAMBURGUESA DE RES (SIRLOIN) \$235**

Top sirloin  
Queso mozzarella, pepinillos y cebolla caramelizada.

**HAMBURGUESA DE POLLO \$208**

Pechuga molida, vegetales mixtos acompañado con papas gajo y aderezo.

*Wraps*

**WRAP DE POLLO A LA PLANCHA \$205**

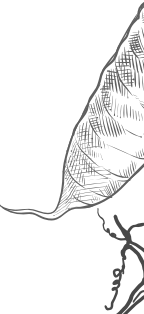
Pollo a la plancha, vegetales mixtos y queso panela.

**WRAP DE ARRACHERA \$242**

Arrachera, vegetales mixtos y queso Oaxaca.

*Extras*

Pollo	\$69
Camarones	\$82
Arrachera	\$91
Carne ahumada	\$36



**POLLO EN SALSA X-KATÍIK** \$242

Pechuga en salsa cremosa de chile x-katíik, acompañado con ensalada fresca y vegetales rostizados.

**PECHUGA RELLENA MAYA** \$252

Rellena con chaya , jamón de pavo, queso de bola, calabaza y pimientos, acompañado de puré de camote y ensalada.

**PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL** \$189

Tortilla rellena de frijol colado, acompañado con nuestra tradicional cochinita pibil.

*Especiales del chef*

**CHIRMOLE YUCATECO CON ESPELON** \$425

Pesca del día, acompañado con tortillas de macal y quelites de la región.

**PIPIAN ANCESTRAL CON CAMARONES** \$359

Acompañado con puré de camote en pib y ensalada fresca.

**ARRACHERA CON CHIMICHURRI MAYA** \$389

Acompañado con camote horneado y vegetales rostizados.

**POLLO PIBIL ANCESTRAL** \$279

Acompañado de arroz con makulam y frijol colado.

**TRADICIONAL COCHINITA PIBIL** \$295

Cerdo pelon marinado con achiote, cocido en pib, tortillas a mano y cebolla encurtida.

Chiltomate, frijol colado, cebolla asada, rabano y tortillas a mano.

**PAPADZULES** \$249

Tortillas de maíz relleno de huevo duro, cubierto de salsa de pepita y salsa de tomate.

**LONGANIZA DE VALLADOLID ASADA** \$229

Frijol colado, chiltomate, cebolla, ensalada fresca y aguacate.

*Postres*

**FLAN NAPOLITANO** \$118

Napolitano acompañado con arepita, merengues tradicionales y fruta de la región.

**CREMITA DE COCO VEGANO** \$113

Leche de coco orgánico, acompañado con tierra de cacao y helado de coco.

**KOL NÁAL** \$149

Dulce de jícama acompañado con helado de elote y puré de camote con canela.

PREGUNTAR POR EL POSTRE DEL DÍA.



**LASAGNA DE LA CASA** \$252

Laminas de calabazas, mix de vegetales, lentejas, plátano bañado en salsa pomodoro y queso panela.

**PANUCHOS DE LA HUERTA** \$156

3 piezas

Tortilla rellena de frijol colado, acompañado con lechuga local y vegetales mixtos.

**CHANCHAMITOS DE LA MILPA** \$205

3 piezas

Empanadas con calabaza de milpa, tomate, cebolla, lechuga y aguacate.

**QUESADILLA DE MAÍZ CON HOJA SANTA** \$192

Tortilla con hoja santa, rellena de champiñones al ajillo.

**QUESADILLA DE LONGANIZA VEGANA CON PAPA** \$192

Tortilla rellena de longaniza vegana y papa.

Puedes agregarle queso por \$20

**TACOS POC CHUC DE COLIFLOR** \$197

Tortillas de maíz, poc chuc de coliflor, frijol colado, chiltomate y cebolla asada.

**GNOCCHI MAYA** \$208

A base de tubérculos de milpa, salteado en salsa y queso de bola.

Pesto yucateco

Crema de x-katíik

**WRAP DE VEGETALES** \$210

Zanahoria, calabaza, col morada, champiñones, queso panela, guacamole y salsa de tomate.

**SOPES DE JAMAICA PIBIL** \$202

3 piezas

Masa de maíz con jamaica al estilo pibil, con lechuga y salsas.

**HAMBURGUESA PAK'AL** \$221

Base de avena, vegetales mixtos cocidos y frescos, queso Oaxaca, acompañado con papas gajo y aderezo.



Mix de lechugas

### COMPLEMENTOS ( ELEGIR 3 )

Pepino Col morada Pimientos Tomate Jícama  
Betabel Aceitunas Champiñon Calabaza  
Manzana Frutas de temporada Fresas  
Zanahoria Elote Cebolla morada

### QUESOS (ELEGIR 1 )

Cotagge Panela Parmesano Queso de bola

### GRANOS Y SEMILLAS ( ELEGIR 2 )

Almendra Cacahuete Nuez Arándanos  
Pepita Pasitas Ajonjolí

### ADEREZOS Y VINAGRETAS ( ELEGIR 1 )

Lima y miel Aceite de oliva Aceite de chiles  
Aderezo de tamarindo Aliolli Pesto  
Chipotle Mostaza y miel

### EXTRAS

Huevo cocido	\$36	Arrachera	\$91
Jamón de pavo	\$40	Camarón	\$82
Pechuga de pollo	\$69		

*Huevos al gusto* \$149

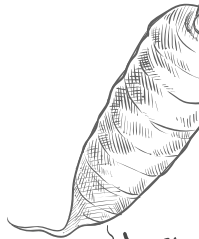
Con tortillas a mano Acompañado con frijol colado y ensalada fresca

Omellete	Revueltos de claras
Omellete de claras	Rancheros
Revueltos	

### ( ELEGIR 3 COMPLEMENTOS )

Champiñones	Chaya	Queso panela
Tomate	Jamón	Pimientos
Cebolla	Longaniza	Calabaza
Espinaca	Carne ahumada	Queso Oaxaca
Elote	Cilantro	Salsa roja o verde

Apartado disponible únicamente de 8:00 am a 12:30 pm

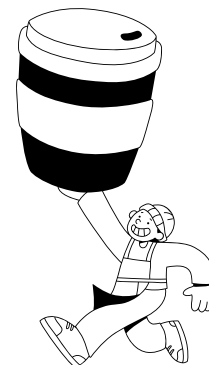
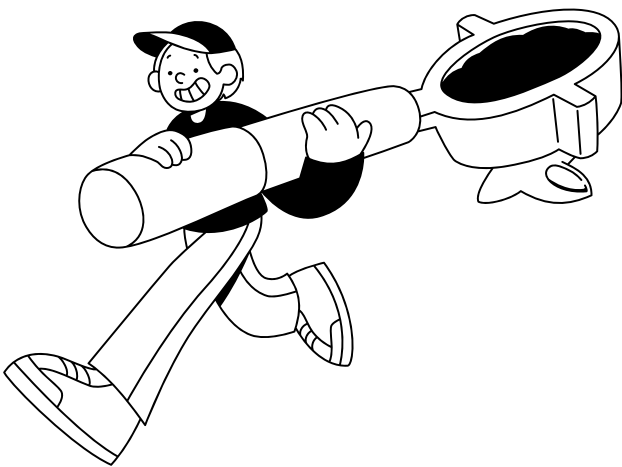


## BEBIDAS CALIENTES

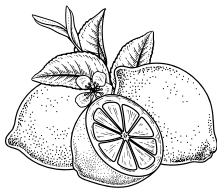
Espresso	\$50
Americano	\$55
Long black	\$55
Macchiato	\$55
Cappuccino	\$65
Flat white	\$65
Latte	\$65
Honey latte	\$70
Horchata latte	\$70
Moka	\$70
Chocolate con leche	\$60
Chocolate artesanal	\$115
Chai latte orgánico	\$75

## BEBIDAS FRIAS

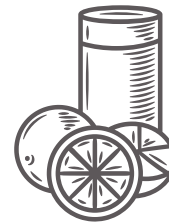
Shakelato	\$60
Cold brew	\$70
Cold brew /Orange juice	\$80
Cold brew/Ginger ale	\$80
Cold brew/Lime	\$80
Cold brew/Tonic	\$80
Ice latte	\$70
Ice honey latte	\$75
Ice moka	\$75
Ice horchata latte	\$75
Ice chocolate/leche	\$65
Pak'al Affogato	\$85
<i>Granola sin azúcar y helado de coco</i>	
Espresso Tonic	\$80
Ice American	\$60
Matcha Leche	\$80
Matcha Strawberry	\$85
Matcha mango	\$85
Corean latte fresa	\$80
Corean latte mango	\$80



Zanahoria, naranja con jengibre	\$55	\$120
Betabel, jengibre con piña	\$55	\$120
Zanahoria, piña con menta	\$55	\$120
Piña, naranja con chaya	\$55	\$120
Limón, pepino con chía	\$55	\$120
Limonada con chía	\$55	\$120
Limonada con chaya	\$55	\$120
Jamaica, limón con chía	\$55	\$120
Piña	\$55	\$120
Jamaica	\$55	\$120
Naranjada	\$55	\$120
Sandía	\$55	\$120



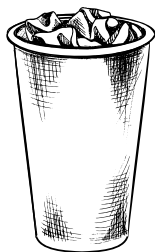
Jugo verde	\$60	\$145
Jugo vampiro	\$60	\$145
Jugo de naranja	\$60	\$145



## BATIDOS

Base de leche deslactosada O leche de almendras

Frutos rojos con plátano	\$85
Manzana con crema de cacahuete	\$85
Fresas, yogurt con granola	\$85
Mango, yogurt con jengibre	\$85



## EMBOTELLADOS

Coca cola	\$45
Coca cola sin azúcar	\$45
Agua natural	\$40
Agua mineral	\$40
Kombucha	\$95

*Preguntar por sabores*

