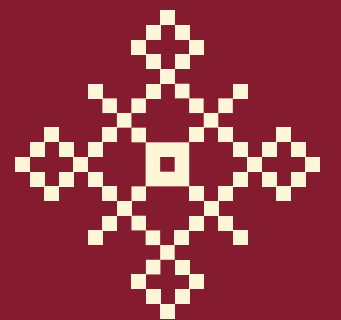


MUSEO ^{DE}
^{LA}
GASTRONOMÍA
YUCATECA

MENÚ
ALIMENTOS



Desayunos

VIERNES A DOMINGO
DE 7:30 A.M. HASTA LAS 11:00 A.M.

PARA EMPEZAR EL DÍA

HUEVO AL GUSTO	-----	\$165
HUEVOS CON CHAYA	-----	\$170
HUEVOS CON LONGANIZA	-----	\$180
HUEVOS MOTULEÑOS	-----	\$225
HUEVOS DIVORCIADOS	-----	\$165
CHAYITAS CON CARNE DE TEMOZÓN	-----	\$185
EMPANADAS DE QUESO DE BOLA	-----	\$170
EMPANADAS DE CAZÓN	-----	\$170
ORDEN DE FRUTA	-----	\$95
TORTA DE LECHÓN	-----	\$185
TORTA DE COCHINITA	-----	\$185
TORTA DE CASTACAN CON FRIJOL MUGY ESPECIAL	-----	\$215

PANUCHOS Y SALBUTES

COCHINITA PIBIL	-----	\$175
TRADICIONAL DE PAVO ASADO	-----	\$160
RELLENO NEGRO	-----	\$170
PAVO EN ESCABECHE	-----	\$170

TACOS CON TORTILLAS HECHAS A MANO

COCHINITA PIBIL	-----	\$165
CARNE DE TEMOZÓN	-----	\$185
CASTACÁN CON HUEVO	-----	\$185
LECHÓN AL HORNO	-----	\$165

CLÁSICOS YUCATECOS

VAPORCITOS	-----	\$155
BRAZO DE REINA	-----	\$155
PAPADZULES CLÁSICOS	-----	\$195
PAPADZULES CON LONGANIZA	-----	\$215



Huevos con Longaniza



Huevos Motuleños



Torta de Cochinita

POSTRES

CABALLERO POBRE	-----	\$140
PAN DULCE	-----	\$40

JUGOS

JUGO DE NARANJA CHICO	-----	\$70
JUGO DE NARANJA GRANDE	-----	\$75

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

ENTRADAS Y ANTOJITOS YUCATECOS

PANUCHOS (3) ----- \$160

Tortillas de maíz hechas a mano, fritas y rellenas con frijol. Con pavo deshebrado, cebolla, lechuga, pepino, tomate y aguacate.

De cochinita pibil enterrada **\$175**

De pavo en escabeche **\$170**

De relleno negro enterrado **\$170**

SALBUTES (3) ----- \$160

Tortillas de maíz hechas a mano fritas con pavo deshebrado, cebolla, lechuga, pepino, tomate y aguacate.

De cochinita pibil enterrada **\$175**

De pavo en escabeche **\$170**

De relleno negro enterrado **\$170**

FRIJOL ESPECIAL MUGY ----- \$125

Frijol refrito con longaniza de Valladolid y chicharrón de cerdo.

BRAZO DE REINA ----- \$155

Masa de maíz con chaya, relleno de huevo y pepita de calabaza, cocido al vapor y acompañado con salsa de tomate tradicional yucateca.

VAPORCITOS (3) ----- \$155

Tamal hecho con masa de maíz relleno de pollo deshebrado cocido al vapor envuelto con la tradicional hoja de plátano.



Frijol Especial Mugy



Brazo de Reina

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

Panuchos de Cochinita



GUACAMOLE ----- \$140

El tradicional guacamole a base de aguacate Hass con cebolla, tomate y cilantro.

PIMITOS DE CASTACÁN (3) ----- \$145

Delicioso antojito regional hecho con masa de maíz rellena de castacán y puyúl de cerdo acompañados con salsa de tomate, col blanca y cebolla. Pimiento extra \$55

CHAYITAS VEGANO ----- \$140

Delicioso Antojito regional hecho con masa de maíz con chaya, pepita de calabaza e ibes acompañado con salsa de tomate y cebolla morada curtida con naranja agria.

KIBIS VEGANO ----- \$150

Nuestra versión de kibis yucatecos, hechos con calabaza local, zanahoria, jicama y trigo acompañados con col blanca curtida en naranja agria.

PAPADZULES (3) ----- \$195

Tortilla de maíz rellena de huevo cocido, bañada con salsa de pepita de calabaza y salsa de tomate. con longaniza \$215

LONGANIZA DE VALLADOLID ----- \$225

Embutido de cerdo asado al carbón, acompañado de naranja agria, chiltomate, cebolla asada y tortillas.

CAMARONES MUGY ----- \$295

Deliciosos camarones capeados acompañados de nuestra salsa de tamarindo, ligeramente picosos.

*Todos nuestros precios incluyen IVA.



Papadzules con longaniza



Chayitas



Pimitos de Castacán



Longaniza de Valladolid

EMPANADAS DE CAZON (3) ----- \$170

Ricas empanadas tradicionales rellenas de cazón acompañadas de salsa de tomate y X'nipec.

TACOS DE COCHINITA PIBIL ENTERRADA (3) ----- \$165

Tortillas hechas a mano con cochinita pibil enterrada y cebolla morada curtida.

EMPANADAS DE QUESO DE BOLA (3) ----- \$170

Ricas empanadas tradicionales rellenas de queso holandés tipo Edam acompañadas de salsa de tomate y cebolla morada.

MUKBIL POLLO ENTERRADO ----- \$185

Tradicional receta preparada en nuestro horno de tierra o pib. Tamal a base de masa de maíz relleno de carne de cerdo y pollo deshebrado con tomate, cebolla y epazote, envuelto de forma tradicional con hoja de platano.

TORTA DE COCHINITA PIBIL ENTERRADA ----- \$185

Pan francés hecho a la leña con rica cochinita pibil enterrada y cebolla morada.

TORTA DE LECHÓN AL HORNO ----- \$185

Pan francés hecho a la leña con rico lechón a la yucateca horneado, chicharrón y X'nipec.



Mukbil Pollo Enterrado

COMBINADO YUCATECO ----- \$225

Este platillo le ofrece un delicioso panucho de pavo, un taco de Lomitos de Valladolid, un taco de cochinita pibil y una tostada de dzik de res.



Para compartir

MUGY CANTINERO \$645

Carne ahumada de Temozón, castacán y longaniza de Valladolid acompañado de cerveza para compartir.

*Todos nuestros precios incluyen IVA.



SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE LIMA ----- \$140

Tradicional consomé de pavo sazonado con lima de la región. servida con pavo deshebrado, tomate, cebolla, chile dulce y rodaja de lima con julianas de tortilla frita.

CALDO DE PAVO ----- \$130

Acompañado de Juliana de tortillas fritas, pavo deshebrado, y cebolla morada.

CREMA DE BETABEL ----- \$130

Crema de betabel acompañado con un crotón de pande horno de leña.

ENSALADA DEL CHEF ----- \$170

Mezcla de lechugas, espinacas, frutas de temporada con pepitas de calabaza caramelizadas. Agrega queso de cabra \$55



Sopa de Lima

Especialidades

LUNES



FRIJOL CON PUERCO ----- \$280

MIÉRCOLES



BISTEC A LA CAZUELA ----- \$365

VIERNES



CHICHARRA ----- \$295

DOMINGO



PUCHERO DE 3 CARNES ----- \$335

PLATILLOS REGIONALES



Cochinita Pibil Enterrada

COCHINITA PIBIL ENTERRADA ----- \$285

Carne de cerdo sazonada con achiote, naranja agria y especias, envuelta en hoja de plátano y enterrada en nuestro tradicional horno de tierra o pib. Acompañada de frijol refrito y cebolla morada.

PAVO EN RELLENO NEGRO ENTERRADO ----- \$290

Pavo sazonado con un condimento hecho a base de chiles locales asados y especias enterrado en nuestro tradicional horno de tierra o pib. Ligeramente picante.

POC-CHUC ----- \$290

Carne de cerdo sazonada y marinada con naranja agria. Asado al carbón, acompañada de chiltomate, cebolla morada y una taza de frijol colado.

PAVO EN ESCABECHE ENTERRADO ----- \$295

Pavo sazonado con cebolla, pimienta y especias de la región, enterrado de manera tradicional en nuestro horno de tierra o pib.

CALABACITA RELLENA VEGANO ----- \$280

Calabaza local rellena de mezcla de champiñones, chile dulce, chile xcatik, zanahoria, aceitunas, alcaparras y pasitas, acompañado de su kool de calabaza y salsa de tomate. **Sujeto a disponibilidad.*

*Todos nuestros precios incluyen IVA.



Pavo en Relleno Negro Enterrado



Poc-Chuc



POLLO PIBIL ----- \$265

Pollo marinado con achiote con cebolla blanca, tomate, chile dulce y un toque de epazote. Envuelto en hojas de plátano, acompañado de cebolla morada curtida y frijol refrito.

LECHÓN AL HORNO CON CHICHARRON ----- \$285

Rica carne de cerdo horneada y marinada con la receta especial del chef, servido con chicharron y X'nipec.

QUESO RELLENO ----- \$295

Queso holandés tipo Edam relleno de carne molida de cerdo acompañado de una salsa blanca de pavo o Kool, salsa de tomate, aceitunas y pasitas.

QUESO RELLENO VEGANO VEGANO ----- \$280

Nuestra versión de este plato yucateco con papa blanca, champiñones, aceitunas, alcaparras y pasitas, acompañado con kool blanco vegetal y salsa de tomate yucateca.

**Sujeto a disponibilidad.*

PARRILLADA YUCATECA 2 PERSONAS ----- \$485

Poc chuc, longaniza de valladolid y pechuga de pollo a la yucateca con achiote acompañado de chiltomate y cebolla morada asada.

**Todos nuestros precios incluyen IVA.*



Lechón al horno con Chicharrón



Parrillada Yucateca

LOMITOS DE VALLADOLID ----- \$280

Exquisita carne de cerdo elaborada con la receta tradicional de Valladolid con tomate, chile de árbol y especias. Acompañado de ibes.

DZIC DE RES ----- \$280

Deliciosa carne deshebrada de res acompañada de trocitos de rábano y cilantro, sazonado con jugo de naranja agria.

PAN DE CAZÓN ----- \$265

Tortillas de maíz apiladas (4) rellenas de cazón guizado al estilo yucateco bañadas con frijol colado, cubiertas con salsa de tomate tradicional.



Recomendado

MUGY ESPECIAL \$585

2 PERSONAS

Combinación de 4 platillos tradicionales para hacer tacos (cochinita, relleno negro, lechon al horno, y pavo en escabeche).

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

Mugy Especial



POSTRES

QUESO NAPOLITANO	\$135
DULCE DE PAPAYA CON QUESO DE BOLA	\$135
CABALLERO POBRE	\$140
HELADO	\$135
HELADO DE TEMPORADA	\$165
PASTEL DE TRES LECHE CON CREMA DE QUESO BOLA Y MERENGUE	\$225



CAFÉS

CAFÉ AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$55
ESPRESSO DOBLE	\$60
CAPUCCINO	\$75
MACHIATO	\$65
CAFÉ LATTE	\$79
CAFÉ MOCHA	\$85
CAFÉ MAYA	\$145
CAFÉ IRLANDÉS	\$175
CAFÉ DESCAFEINADO	\$55



Dulce de papaya con queso de bola



Queso napolitano

TÉS

TÉ DE MANZANILLA	\$65
TÉ NEGRO	\$65
TÉ VERDE	\$65



*Pastel de tres leches con crema
de queso bola y merengue*

BEBIDAS

CERVEZAS

NACIONALES

CERVEZA CORONA EXTRA 355ML	\$65.00
CERVEZA NEGRA MODELO 325ML	\$70.00
CERVEZA PACÍFICO 355ML	\$65.00
CERVEZA PACÍFICO SUAVE 355ML	\$65.00
CERVEZA VICTORIA 355ML	\$65.00
CERVEZA MODELO ESPECIAL 325ML	\$70.00
CERVEZA MONTEJO (LATA) 355ML	\$65.00
CERVEZA CORONA CERO 355ML	\$70.00

IMPORTADAS

CERVEZA MICHELOB ULTRA 355ML	\$70.00
CERVEZA STELLA ARTOIS 355ML	\$80.00
CERVEZA KARMELITEN GOLD HELL 500ML	\$155.00
CERVEZA KARMELITEN DUNKEL 500ML	\$155.00

LOCAL ARTESANAL

CERVEZA CEIBA DORADA	\$125.00
CERVEZA CEIBA MESTIZA	\$125.00
CERVEZA CEIBA STOUTH	\$135.00
CERVEZA PATITO LAGER	\$120.00
CERVEZA PATITO IPA	\$135.00
CERVEZA PATITO PORTER	\$125.00
CERVEZA YUCATÁN	\$125.00
CERVEZA CUATRO PUNTOS OSCURA	\$135.00
CERVEZA CUATRO PUNTOS AMBAR	\$125.00

COMPLEMENTOS

MICHELADA	\$37.00
CHELADA	\$35.00
OJO ROJO	\$55.00
CLAMATO PREPARADO	\$70.00
ORDEN DE ACEITUNAS	\$125.00



REFRESCOS

AGUA MINERAL LATA 355ML	\$65.00
AGUA NATURAL PET 600ML	\$65.00
COCA COLA LATA 355ML	\$65.00
COCA COLA LIGHT LATA 355ML	\$65.00
COCA COLA SIN AZÚCAR LATA 355ML	\$65.00
FANTA LATA 355ML	\$65.00
FRESCA LATA 355ML	\$65.00
GINGER ALE SCHWEPPE 355ML	\$65.00
SIDRAL MUNDET 355ML	\$65.00
SPRITE LATA 355ML	\$65.00
SPRITE ZERO LATA 355ML	\$65.00
AGUA MINERAL PERRIER 330ML	\$85.00
AGUA MINERAL TOPO CHICO 355ML	\$85.00
AGUA TÓNICA SCHWEPPE 355ML	\$70.00

AGUAS FRESCAS

AGUA NATURAL DE CHAYA	\$60.00
AGUA NATURAL DE CHAYA CON PIÑA	\$60.00
AGUA NATURAL DE HORCHATA DE ARROZ	\$60.00
AGUA NATURAL DE JAMAICA	\$60.00
AGUA NATURAL DE LIMA	\$60.00
AGUA NATURAL DE NARANJA AGRIA	\$60.00
AGUA NATURAL DE PITAHAYA (TEMPORADA)	\$75.00
LIMONADA	\$60.00
NARANJADA	\$60.00
TÉ DE RAMÓN	\$60.00



Té de ramón



Agua natural de Chaya

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

LICORES

LICORES

APEROL COPA	\$140.00
CAMPARI COPA	\$135.00
FERNET COPA	\$125.00
LICOR 43 COPA	\$145.00
LICOR AMARETTO COPA	\$135.00
LICOR BAILEYS COPA	\$125.00
LICOR DE ANIS VACCARI COPA	\$125.00
LICOR DE ANIS VACCARI NERO COPA	\$125.00
LICOR DE CAFÉ KAHLUA COPA	\$95.00
LICOR DE NANCE ARGAEZ COPA	\$95.00
LICOR DE XTABENTUN COPA	\$115.00
LICOR STREGA COPA	\$205.00
LICOR FRANGELICO COPA	\$135.00
LICOR JAGERMEISTER COPA	\$135.00
LICOR RUM CHATA COPA	\$145.00
LICOR ST GERMAIN COPA	\$225.00
LICOR CHARTREUSE VERDE COPA	\$245.00

BRANDY

TORRES 10 COPA	\$125.00
----------------	----------

COGNAC

MARTELL VS COPA	\$235.00
MARTELL VSOP COPA	\$255.00

GINEBRA

BEEFEATER COPA	\$140.00
BOMBAY SAPHIRE COPA	\$160.00
BULLDOG COPA	\$180.00
HENDRICKS COPA	\$185.00
TANQUERAY COPA	\$145.00
KATUN COPA	\$185.00

MEZCAL

400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN COPA	\$135.00
400 CONEJOS REPOSADO COPA	\$145.00
400 CONEJOS TOBALA COPA	\$155.00
AMARAS ESPADÍN REPOSADO COPA	\$165.00
BRUXO #1 ESPADÍN JOVEN COPA	\$155.00
BRUXO #2 PECHUGA DE MAGUEY COPA	\$195.00
BRUXO #4 BARRIL CUISHÉ JOVEN COPA	\$200.00
MONTELOBOS ENSAMBLE COPA	\$195.00
MONTELOBOS ESPADIN COPA	\$155.00
OJO DE TIGRE COPA	\$160.00
REAL MINERO ESPADÍN JOVEN COPA	\$285.00
CONVITE ESPADÍN - MADRE CUISHE COPA	\$200.00
DOÑA NATALIA COPA	\$285.00
MONTELOBOS ANCESTRAL COPA	\$260.00

VODKA

ABSOLUT AZUL COPA	\$125.00
GREY GOOSE COPA	\$170.00
SMIRNOFF COPA	\$115.00
STOLICHNAYA COPA	\$140.00
SKY COPA	\$105.00

RON

BACARDI BLANCO COPA	\$115.00
BACARDI AÑEJO COPA	\$125.00
CAPTAIN MORGAN SPICED COPA	\$115.00
FLOR DE CAÑA GR. 7 AÑOS COPA	\$145.00
HAVANA CLUB 3 AÑOS COPA	\$120.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS COPA	\$135.00
MATUSALEM PLATINO COPA	\$115.00
MATUSALEM CLÁSICO COPA	\$95.00
MATUSALEM GR. 15 AÑOS COPA	\$170.00
MATUSALEM GR. 18 AÑOS COPA	\$185.00
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS COPA	\$225.00
APPLETON ESTATE SIGNATURE COPA	\$145.00
THE KRAKEN COPA	\$120.00

TEQUILA

1800 AÑEJO COPA	\$185.00
DON JULIO 70 COPA	\$190.00
DON JULIO AÑEJO COPA	\$185.00
DON JULIO BLANCO COPA	\$165.00
DON JULIO REPOSADO COPA	\$175.00
HERRADURA REPOSADO COPA	\$175.00
TRADICIONAL CRISTALINO COPA	\$155.00
JOSE CUERVO TRADICIONAL COPA	\$125.00
JOSE CUERVO TRADICIONAL PLATA COPA	\$140.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE COPA	\$175.00
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO COPA	\$165.00
MAESTRO TEQUILERO BLANCO COPA	\$145.00
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO COPA	\$155.00
PATRÓN PLATA COPA	\$170.00
PATRÓN REPOSADO COPA	\$185.00
7 LEGUAS BLANCO COPA	\$175.00
CASA DRAGONES BLANCO COPA	\$405.00

WHISKY

BUCHANANS 12 AÑOS COPA	\$170.00
BUCHANANS 18 AÑOS COPA	\$395.00
CHIVAS REGAL 12 AÑOS COPA	\$165.00
GLENFIDDICH 12 AÑOS COPA	\$325.00
GLENFIDDICH 18 AÑOS COPA	\$455.00
JACK DANIELS COPA	\$145.00
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA COPA	\$170.00
JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA COPA	\$135.00
MACALLAN 12 AÑOS COPA	\$325.00
HIBIKI SUNTORY COPA	\$285.00
JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL COPA	\$845.00
BUSHMILLS COPA	\$170.00

COPA = 45ml

*Todos nuestros precios incluyen IVA.