



MEXICANO
Uxmal
Taquería

Every taco we serve is a tribute to the richness of Mexican cuisine, a reminder of the passion of their people, and an invitation to travel through the flavors of Mexico.



A journey that transports you directly to the streets of our country.

Appetizers

We invite you to enjoy our selection of appetizers where we will bring a variety of options to share and start your dinner

GUACAMOLE WITH CORN CHIPS

SEAFOOD CEVICHE ACAPULCO STYLE

ARRAY OF MEXICAN ANTOJITOS

Plant based tacos

PLANT BASED CHILI BURRITO

Ground *beyond meat* stewed with tomato and onions, beans, plant based cheese, guacamole, lettuce fresh tomato and charred onion

QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA

Plant based cheese, zucchini blossom with epazote in a flour tortilla



VEGAN

Some of our dishes can be accommodated to be gluten-free. Please ask your waiter if you have any dietary restrictions or concerns.

THANK YOU FOR CONTRIBUTING TO THE CONSERVATION OF LOBSTER!

From march 1st to june 30th, we respect the lobster reproductive season by not fishing or serving this product in our hotels

Los de maíz

Corn tortilla tacos

DE ASADA

Beef, onion, cilantro, in a corn tortilla

CAMPECHANOS

Mexican chorizo, beef, onion, cilantro, in a corn tortilla

DE FAJITAS DE POLLO

Chicken fajitas, bell peppers, onions, in a corn tortilla

AL PASTOR

Marinated pork leg al pastor, onion, cilantro, and pineapple, in a corn tortilla

Los de harina

Flour tortilla tacos

BURRITO DE POLLO

Chicken fajitas burrito, bell peppers, onions, beans, cheese, guacamole, lettuce, and tomato wrapped in a flour tortilla

TACOS BAJA DE PESCADO

Baja fish taco, beer-battered fish fillet, chipotle dressing, coleslaw with cilantro, in a flour tortilla

QUESADILLA DE POLLO

Chicken quesadilla with flour tortilla, cheese and chicken fajitas

BURRITO DE CAMARÓN

Shrimp burrito with shrimp in spicy chipotle sauce and onions, beans, cheese, guacamole, lettuce, tomato, and grilled onions

Los fuertes

Main course

BEEF TAMPIQUEÑA

Beef steak, guacamole, white rice, poblano pepper strips, quesadilla and fried beans

VERACRUZ STYLE FISH

Catch of the day, white rice, and tomato sauce with capers, olives, bell peppers and white wine

CHICKEN ENCHILADAS WITH OAXAQUEÑO MOLE

Chicken strips, Oaxaca cheese, refried beans, mole, guacamole and white rice

BAKED PIGLET WITH CRACKED PORK RINDS

Baked pork Yucatan style with refried beans and homemade corn tortilla

Los postres

Desserts

PASTEL DE ELOTE

Corn sponge cake, agave honey, orange sauce and chocolate ice cream

PASTEL 3 LECHE CON TEQUILA

Three milk tequila cake, vanilla sponge cake with our own three milk mixture with a hint of tequila

PAY DE QUESO Y GUAYABA

Guava cheesecake with guava jelly

ARROZ VEGANO 

Vegan rice pudding with coconut

Menú de niños

Kids menu

SINCRONIZADA

Ham and cheese quesadilla in a flour tortilla, served with fries

TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA

Chicken strips on the griddle served with guacamole and refried beans



MEXICANO

Uxmal Taquería

Cada taco que servimos es un tributo a la riqueza de la comida mexicana, un recordatorio de la pasión de aquel pueblo y una invitación a viajar a través de los sabores de México.



Un viaje que te transporta directamente a las calles de nuestro país.

Entradas

Lo invitamos a disfrutar de nuestra selección de entrantes donde traeremos a su mesa una variedad de opciones para comenzar su cena y compartir.

GUACAMOLE CON TOTOPOS

CEVICHE DE MARISCOS ESTILO ACAPULCO

VARIEDAD DE ANTOJITOS

Los veganos



BURRITO DE CHILI VEGANO

Carne *beyond meat* guisada en tomate y cebolla, frijoles, queso vegano, guacamole, lechuga, tomate y cebolla asada

QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA

Tortilla de harina, queso vegano, flor de calabaza guisada y epazote



VEGANO

Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten. Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!
Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto

Los de maíz

DE ASADA

Carne de res, cebolla, cilantro, en tortilla de maíz

CAMPECHANOS

Longaniza, carne de res, cebolla, cilantro, en tortilla de maíz

DE FAJITAS DE POLLO

Fajitas de pollo, pimientos, cebolla, en tortilla de maíz

AL PASTOR

Pierna de cerdo adobada al pastor, cebolla cilantro y piña, en tortilla de maíz

Los de harina

BURRITO DE POLLO

Fajitas de pollo, pimientos, cebolla, frijoles, queso guacamole, lechuga tomate envuelto en tortilla de harina

TACOS BAJA DE PESCADO

Filete de pescado capeada en cerveza, aderezo de chipotle, ensalada de col y cilantro, en tortilla de harina

QUESADILLA DE POLLO

Tortilla de harina, queso, fajitas de pollo

BURRITO DE CAMARÓN

Camarones guisado en chipotle y cebolla, frijoles, queso, guacamole, lechuga, tomate, cebolla asada, envuelto en tortilla de harina

Los fuertes

TAMPIQUEÑA DE RES

Filete de res, guacamole, arroz mexicano, rajas poblanas, quesadilla y frijol refrito

PESCADO

A LA VERACRUZANA

Pesca del día, arroz a la mexicana y salsa veracruzana

ENCHILADAS DE POLLO CON MOLE OAXAQUEÑO

Tiras de pollo, queso Oaxaca, frijoles refritos, guacamole, mole y arroz blanco

LECHÓN AL HORNO CON CHICHARRÓN QUEBRADO

Carne de cerdo horneada al estilo yucateco, frijol refrito, chicharrón quebrado y tortilla de maíz hecha a mano

Los postres

PASTEL DE ELOTE

Bizcocho suave de elote con miel de agave, salsa de naranja y helado de chocolate

PASTEL 3 LECHE CON TEQUILA

Bizcocho de vainilla con jarabe de leche y tequila

PAY DE QUESO Y GUAYABA

Pay cremoso con jalea de guayaba

ARROZ VEGANO

Arroz con leche de coco

Menú de niños

SINCRONIZADA

Quesadilla de queso y jamón en tortilla de harina acompañada de papas a la francesa

TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA

Tiras de pollo a la plancha servidas con frijoles y guacamole