



Totopos, Guacamole, Pico de Gallo, Jalapeños en Vinagre, Hummus Bi Tahini, Jocoque Casero
Tortilla Chips, Guacamole, Pico de Gallo, Pickled Jalapeños, Bi Tahini Hummus, and Homemade Jocoque
Per Order / Por Orden: 477 Kcal • 7 g Prot • 21 g Fat • 35 g Carb

Pizzas y Calzones

Margarita

Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Albahaca
Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Basil
Por rebanada / Per Slice: 236 Kcal • 11 g Prot • 8 g Lip / Fat • 30 g Carb

Mexicana

Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Chorizo, Piña, Cebolla, Chile Jalapeño
Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Spanish Sausage, Pineapple, Onion, Jalapeño Pepper
Por rebanada / Per Slice: 266 Kcal • 14 g Prot • 10 g Lip / Fat • 30 g Carb

La Bonita

Pesto, Queso Provolone, Prosciutto, Pera, Berros del Huerto, Aceite de Ajo
Pesto, Provolone Cheese, Prosciutto, Pear, Watercress from our Garden, Garlic Oil
Por rebanada / Per Slice: 244 Kcal • 12 g Prot • 8 g Lip / Fat • 31 g Carb

Wellness


Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Aceitunas, Pimientos, Champiñones
Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Olives, Peppers, Mushrooms
Por rebanada / Per Slice: 240 Kcal • 11 g Prot • 8 g Lip / Fat • 31 g Carb

Mar y Tierra

Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Camarones, Arrachera, Orégano
Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Shrimp, Flank Steak, Oregano
Por rebanada / Per Slice: 291 Kcal • 20 g Prot • 11 g Lip / Fat • 28 g Carb

El Gaucho

Salsa Pomodoro, Queso Provolone, Aceituna Negra, Salami, Salchicha Italiana
Pomodoro Sauce, Provolone Cheese, Black Olives, Italian Sausage
Por rebanada / Per Slice: 261 Kcal • 15 g Prot • 9 g Lip / Fat • 30 g Carb

Pi  u pizza con masa integral - Ask your pizza with wheat crust

Cazuelas – Casseroles

Campirana

Láminas de Papa, Pimientos Dulces Asados, Mezcla de Quesos
Potato Slices, Roasted Sweet Peppers, Assorted Cheeses
240 Kcal • 11 g Prot • 8 g Lip / Fat • 30 g Carb

Irlandesa

Roulade de Res, Verduras, Papa Gratinada con Mozzarella
Beef Roulade, Vegetables, Potato au Gratin with Mozzarella
327 Kcal • 18 g Prot • 15 g Lip / Fat • 30 g Carb

Chorizo

Queso Fundido con Chorizo y Pimientos
Melted Cheese with Spanish Sausage and Peppers
313 Kcal • 13 g Prot • 17 g Lip / Fat • 27 g Carb

Hongos

Hongos de Temporada al Ajillo con un Toque de Vino Blanco
Seasonal Mushrooms in Ajillo and White Wine
239 Kcal • 11 g Prot • 15 g Lip / Fat • 25 g Carb


Frutos del Mar


Calamar, Mejillón Azul, Almeja y Camarón a la Meunier acompañado con Pan Rustico Crujiente
Calamari, Blue Mussel, Clam, and Shrimp au Meunier, served with Rustic Bread
276 Kcal • 18 g Prot • 8 g Lip / Fat • 33 g Carb


Pregunte por nuestra Ensalada del Chef - Ask for our Chef's Salad of the Day



Bocados a la Leña – Firewood Bites

 Fajitas de Res y Pollo o Vegetarianas Horneadas a la Leña, Tortillas de Harina Caseras
Fire-Wood Roasted Beef and Chicken Fajitas or Vegetarian, Homemade Flour Tortillas
320 Kcal • 24 g Prot • 12 g Lip / Fat • 29 g Carb

 Cortezas de Papa, Panceta Ahumada con Queso Cheddar, Chimichurri Argentino
Potato Skin, Smoked Pancetta with Cheddar Cheese, Argentinian Chimichurri
383 Kcal • 15 g Prot • 19 g Lip / Fat • 38 g Carb

 Pulpo a la Brasa, Chistorra a la Sidra, Ensalada del Chef
Grilled Octopus, Spanish Thin Sausage in Cider, Chef's Salad
256 Kcal • 18 g Prot • 12 g Lip / Fat • 19 g Carb

Chorizo Bombón acompañado de Ensalada Criolla
Argentinian Sausage served with Creole Salad
270 Kcal • 15 g Prot • 14 g Lip / Fat • 21 g Carb




Ensalada Chiringuito / Chiringuito Salad


Corazones de Lechugas, Durazno, Manzana, Tomate al Grill, Arándanos, Queso de Cabra
Lettuce Hearts, Peach, Apple, Grilled Tomato, Cranberries, Goat Cheese
259 Kcal • 10 g Prot • 11 g Lip / Fat • 30 g Carb


Platillos Principales – Main Courses


Hamburguesa 8 oz – 8 oz Burger
540 Kcal • 34 g Prot • 25 g Lip / Fat • 44 g Carb

Hamburguesa del Chef 8 oz, Queso de Cabra, Cebollas Glaseadas, Mezcla de Lechugas del Huerto
8 oz Chef's Burger, Goat Cheese, Glazed Onions, Mixed Lettuces from our Garden
624 Kcal • 35 g Prot • 32 g Lip / Fat • 47 g Carb

 Emparedado de Portobello a la Piedra, Hortalizas Crujientes, Tomates Deshidratados
Stone-baked Portobello Sandwich, Crispy Vegetables, Sun Dried Tomatoes
345 Kcal • 18 g Prot • 13 g Lip / Fat • 39 g Carb


 Pollo Asado al Zapote con Ajo y Limón, Vegetales Asados al Tomillo
Grilled Chicken with Zapote, Garlic and Lemon, Roasted Vegetables in Thyme
350 Kcal • 32 g Prot • 14 g Lip / Fat • 24 g Carb

 Filete de Pescado a la Leña, Mojo de Ajo al Vino Blanco
Wood-Fired Fish Filet, Garlic Mojo, White Wine
376 Kcal • 31 g Prot • 16 g Lip / Fat • 27 g Carb

 La Pesca del Día Marinado con Aceite de Pasilla y Vegetales Asados
Catch of the Day Marinated with Pasilla Oil and Roasted Vegetables
346 Kcal • 34 g Prot • 10 g Lip / Fat • 30 g Carb

Top Sirloin, Papa Doble Horno con Crema Agria y Rábano Picante
Top Sirloin Steak, Double Bake Potato with Sour Cream and Spicy Radish
497 Kcal • 35 g Prot • 21 g Lip / Fat • 42 g Carb

 Healthy Choices-Opciones Saludables

 Vegetarian Choices – Opciones Vegetarianas

 Gluten free – Sin gluten



El chiringuito

RIVIERA MAYA - MÉXICO

Salads – Ensaladas


All our salads are made to be shared and dressed with traditional homemade oils: Olive Oil, Vegetables Oil, Garlic Oil, “Habanero” Chili Oil and Oil of the day.

Todas nuestras ensaladas son para compartir y aderezadas a su gusto con diferentes aceites hechos en casa a la manera tradicional: Aceite de oliva, aceite de vegetales, aceite de ajo, aceite de habanero y aceite del día.

 Arugula & Spinach Salad, Orange Supremes, Strawberries, Cashews, Yoghurt & Honey Vinaigrette

Arúgula y Espinaca Baby, Supremas de Naranja, Fresas y Nuez de la India, Vinagreta de Yogurt y Miel

175 Kcal • 13 g Prot • 8 g Fat/Lip • 12 g Carb

 Tender Leaves, Roasted Beetroot, Cherry Tomato, Black Olives with Herbs from the Garden Dressing

Hojas tiernas, Betabel Rostizado, Tomate Cherry, Aceitunas Negras con Aderezo de Hierbas del Huerto

187 Kcal • 11.5 g Prot • 10 g Fat/Lip • 11 g Carb

  Zucchini Sheets, Carrot & Cucumber, Grilled Chicken Breast with Teriyaki Glaze and Organic sprouts

Láminas de Zucchini, Zanahoria y Pepino, Pechuga de Pollo al Grill con Glaze de Teriyaki y Brotes Orgánicos

132 Kcal • 7 g Prot • 5 g Fat/Lip • 14 g Carb

   Watercress, Fennel, Grilled Apples, Bacon, Blue Cheese, Citrus & Passion Fruit Vinaigrette

Berros, Hinojo, Manzana al Grill, Tocino, Queso Azul, Vinagreta de Cítricos y Maracuyá

120 Kcal • 6 g Prot • 5 g Fat/Lip • 12 g Carb

From the Grill to your Table – De la Parrilla a su mesa

  ½ Char-Grilled Chicken, Marinated with Garlic, Lime, Oregano & Grilled Vegetables

½ Pollo al Carbón, Marinado con Ajo, Lima & Oregano Acompañado con Vegetales Asados

365 Kcal • 41 g Prot • 10 g Fat/Lip • 23 g Carb

  Hot Stone Baked Grouper Fillet, Marinated with Vanilla, Served with Grilled Vegetables

Filete de Mero Marinado con Vainilla y Horneado a la Piedra, con Vegetales Asados

325 Kcal • 34 g Prot • 9 g Fat/Lip • 23 g Carb



Rib-Eye

10 oz, Char-Grilled and Served with “Chiringuito” Potatoes and Roasted Vegetables with your Choice of Marinade

10 oz, Al Carbón Acompañado de Papas Chiringuito y Vegetales Asados con la Marinación de su Preferencia

565 kcal • 34 g Prot • 37 g Fat/Lip • 23 g Carb



Top Sirloin

10 oz, Char-Grilled and Served with “Chiringuito” Potatoes and Grilled Vegetables

10 oz, Al Carbón Acompañado de Papas Chiringuito y Vegetales

615 kcal • 37 g Prot • 41 g Fat/Lip • 23 g Carb

Roasted Panela Cheese, Served with Tomato Petals Marinated with Home Pesto

Queso Panela Asado al Horno, Acompañado de Pétalos de Tomate Marinado con Pesto

330 kcal • 27 g Prot • 14 g Fat/Lip • 23 g Carb



All our dishes include your choice of Chiringuito Potatoes or Sweet Potatoes
Todos nuestros platillos incluyen Papas Chiringuito o Gajos de Camote Asado

To Share at your table – Para compartir en su mesa

 Skewered Chicken & Skirt Steak, Scallops & Salmon served with “Chiringuito” Potatoes and Grilled Vegetables over “Zapote Wood”

Brocheta de Arrachera con Pollo, Acompañados de Papas Chiringuito y Vegetales Asados al Zapote

725 kcal • 52 g Prot • 41 g Fat/Lip • 23 g Carb

  Costilla de Cerdo, Miel de Agave y Cerveza Negra, Elote al Grill y Ejotes Tiernos
Pork Rack, Agave Honey and Black Beer, Grilled Corn & Tender Green Beans

580 kcal • 66 g Prot • 13 g Fat/Lip • 42 g Carb

Grilled Octopus with Aioli and Fennel Potatoes

Pulpo a la Brasa con Alioli y Papas al Hinojo

120 Kcal • 6 g Prot • 5 g Fat/Lip • 12 g Carb


Argentinian Ground Beef Empanada

Empanada Argentina de Carne Molida

252 kcal • 14 g Prot • 5 g Fat/Lip • 36 g Carb

Flat Pizza, with Shrimp, Rucula, Confited Lemon and Gorgonzola Cheese
Pizza Plana con Camarones, Arúgula, Limón Confitado y Queso Gorgonzola
Per Slice: 280 kcal • 20 g Prot • 6 g Fat/Lip • 34 g Carb

Margherita Pizza with Fresh Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes and Basil
Pizza Margarita con Queso Mozzarella Fresco, Tomates Cherry y Albahaca
Per Slice: 340 kcal • 20 g Prot • 13 g Fat/Lip • 33 g Carb

 *Pida su pizza con masa integral o sin gluten - Ask for your pizza with wheat crust or gluten free
Add any other topping to your pizza from the list below*

Onions, Olives, Asparagus, Mushrooms, Bell Pepper, Spinach, Zucchini, Bacon, Spicy Sausage,
Chicken, Pepperoni, Parmesan, Blue Cheese, Goat Cheese
Cebolla, Aceitunas, Espárragos, Champiñones, Pimiento Morron, Espinaca, Calabaza, Tocino,
Salchicha Picante, Pollo, Pepperoni, Parmesano, Queso Azul, Queso de Cabra

**All of our dishes are prepared with organic & trans-fat free ingredients. The consumption of raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.*

Todos nuestros platillos están preparados con productos orgánicos y libres de grasas trans, El consumo de productos crudos o medio cocidos como carne, aves, mariscos, crustáceos o huevo puede aumentar el riesgo de enfermedad transmitida por alimentos.