

BOTANAS

GUACAMOLE


Aguate Fresco Combinado con Tomate, Cebolla, Cilantro, Jugo de Limón y Queso Fresco. 240 g **\$165**

CALAMARIOS

Aros de Calamar Crujientes 300 g, Servido con una Salsa Especial del Chef a Base de Pimiento Morrón y Chile Chipotle. **\$160**

NACHOS

Pollo Entomatado 220 g, Arrachera 220 g, Camarón 180 g o Vegetariano 130 g. Hecho con Frijoles Refritos, Queso Gouda Fundido, Guacamole, Chile Jalapeño y Pico de Gallo.

● Pollo **\$270** ● Arrachera **\$345** ● Camarón **\$395** ● Mixto **\$310**  Vegetariano **\$210**

TARTARA DE ATUN

Atun 120 g, Curado en Limón, Mezclado con: Mango, Aceitunas, Aguacate, Pepinillos, Ajonjolí y Acompañado con Alioli de Chipotle. **\$210**

TIRAS DE POLLO

Hechos en Casa. Tiras de Pollo Empanizado 160 g. Servido con Aderezo Alioli de Chipotle. **\$160**


CRUJIENTES ALITAS DE POLLO (6PZA)

Elige "Una" De las Variedades de Salsas del Chef. Ranch Incluido. 350 g. **\$195**

● Mango Habanero ● Passion Fruit ● Buffalo Diabla ● BBQ

SOPA DE LIMA

La Sopa mas Famosa del Estado de Yucatán. Sabor Ligero y Refrescante con un Toque Cítrico, Juliana de Tortilla Frita, Pollo Desmenuzado, Pimientos y Rebanadas de Lima Agria. 200 ml. **\$80**

CHIPS AND SALSA  Pico de Gallo con Chips. 180 g. **\$35**

CEVICHE & AGUACHILES

CLÁSICO

¡El Mejor Ceviche en la Riviera Maya! Combinación de Delicioso Pescado 125 g y Camarón 125 g, Fresco Marinado en Jugo de Limón con Tomate, Cebolla y Cilantro.

● Pescado 250 g **\$185** ● Camarón 250 g **\$295** ● Mixto 250 g **\$255**

CEVICHE MAYA

Ceviche Estilo Yucatán. Hecho con "Recado Negro" Chile Guajillo Seco, Tatemados; Ajo y Cebolla. Con Camarón 125 g, Pescado 125 g, Jugo de Limón y Cilantro. **\$280**

AGUACHILE DE CAMARÓN

Un Super Sabroso Platillo de la Costa Occidental de México, Camarones 250 g, Marinados en Jugo de Limón con Una Salsa de Chile Serrano Y Pepino. ¡No te lo Pierdas! **\$325**

AGUACHILE DE CAMARÓN Y MANGO

Dulce y Picante, Camarones 250 g, Marinados en Limón, Mezclados con una Salsa de Mango, Cebolla Morada, Ajo y Esencia de Chile Habanero. **\$325**

COCTEL DE CAMARON

Camarones 250 g, Mezclados con una Deliciosa Salsa Coctelera de la Casa con Cebolla, Cilantro y Aguacate. **\$250**

Nota: Los Ceviches and Aguachiles Solo Estan Marinados en Limon y No Cocinados.
TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.



OPCIÓN VEGETARIANO



OPCIÓN SIN GLUTEN

ENSALADAS

ENSALADA LA BUENA VIDA ☑

Rica y Saludable. Crujientes Lechugas, Aguacate, Tomate, Huevo Hervido y Tocino. Acompañado con Nuestro Aderezo de la Casa Alioli de Chipotle. Mediana 200 g **\$120** Grande 400 g **\$175**

ENSALADA SANTA FE ☑ ☑

Fresca y Abundante. Una Variedad de Lechugas con Granos Enteros de Frijoles Negros, Aguacate, Tomate Picado, Verduras a la Plancha y Nuestra Vinagreta de Cítricos con Chile. Mediana 200 g **\$110** Grande 400 g **\$150**

ENSALADA MEDITERRÁNEA ☑ ☑

Selección de Lechugas Frescas con Aceitunas Negras, Cebolla, Pimientos, Tomates y Queso Feta, Acompañados de una Reducción de Vinagre Balsámico. Mediana 200 g **\$125** Grande 400 g **\$175**

ENSALADA TABULÉ VEGANO ☑ ☑

Ensalada de Quinoa Estilo Mediterráneo con Espinaca, Lechuga, Perejil, Tomate Cherry, Aceitunas Negras y Pepino. Servido con Un Toque de Menta y Aderezado con Vinagreta de Cítricos y Chile (Puede Añadir Queso Cabra) 300 g **\$160**

ENSALADA DE QUINOA ☑ ☑

Mezcla Saludable e Quinoa, Aguacate, Elote, Tomate Cherry, Nueces, Cilantro y Queso Gorgonzola, Servido con un Fresco Aderezo de Yogurt, Pepino y Menta. 300 g. **\$225**

AÑADA MÁS PROTEÍNA A SU ENSALADA: ● ATÚN SELLADO 100 g **\$90** ● POLLO A LA PLANCHA 100 g **\$70**

TODOS NUESTROS ADEREZOS SON HECHOS EN CASA Y PUEDEN SER SUSTITUIDOS. ESCOJA ENTRE: VINAGRETA DE CÍTRICOS Y CHILE, ALIOLI DE CHIPOTLE, REDUCCION DE VINAGRE BALSAMICO, VINAGRETA DE MARACUYÁ, EL TRADICIONAL ACEITE DE OLIVO Y VINAGRE BALSÁMICO.

VEGETARIANO & VEGANO

BOWL VEGANO ☑

Fideos de Arroz con Pimientos, Brócoli, Col de Bruselas, Espárragos y Calabaza Italiana. Salteados con Salsa de Soya, Jengibre, Aceite de Ajonjolí y Cacahuates Crujientes. 400 g. **\$295**

VIBRANTE TARTAR VEGANO ☑ ☑

Hecho con Aguacate, Remolacha, Zanahoria y Jícama. Con un Toque de Jugo de Limón, Cilantro y Aceite de Ajo. Servido con Vinagreta de Tamarindo, Chiles Quebrados y Jengibre. 140 g. **\$100**

HAMBURGUESA DE FRIJOLES NEGROS EN BOWL ☑

Una Mezcla Saludable Hecha con Verduras Picadas, Frijoles Negros, Queso Parmesano y Avena, Cocidos a la Plancha con Aceite de Olivo. Servido en un Bowl de Lechugas Frescas, Aguacate, Tomate, Verduras a la Plancha y Alioli de Chipotle. Por favor Especifique si lo Prefiere en Bowl o Sobre Pan. 180 g. **\$185**

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE QUINOA ☑

Combinación de Saludable Quinoa con Pimientos, Avena, Nueces, Poro y Jengibre. Servida Sobre Lechugas Frescas, Aguacate, Tomate, Verduras Salteadas y Aderezo Alioli de Chipotle. Por Favor Especifique Si Prefiere en Bowl o Sobre Pan. 180 g. **\$185**

FAJITAS VEGETARIANAS ☑

Pimientos de Colores, Calabaza Italiana, Zanahoria, Cebolla. Salteados con Finas Especies y Un Toque de Ajo. Servido con Guacamole, Frijoles Refritos y Tortillas de Maíz. 220 g. **\$165**

QUESADILLA VEGETARIANA

Tortilla de Maiz, Rellenas de Vegetales a la Plancha y Queso Gouda en Cantidad Suficiente para Obtener un Sabor Balanceado y Saludable. Acompañadas de Guacamole y Pico de Gallo. 180 g. **\$165**

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS ESTAN PREVIAMENTE LAVADAS CON AGUA PURIFICADA Y SOLUCIÓN ANTIBACTERIAL.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

TACOS Y MÁS

TACOS CHEYENNE

Arrachera 220 g, Marinada Asada a la Parrilla con: Queso Gouda Gratinado, Cebolla, Cilantro y Frijoles Refritos. Servida con Salsa Verde y Roja. **\$250**

TACOS DE CAMARÓN

Camarones al Gusto 160 g: A la Plancha / al Ajillo / Ennegrecido / Tempura. Incluye Lechuga, Cebolla Encurtida y Mayonesa Chipotle. Acompañados con Coleslaw. **\$230**

TACOS DE DORADO

Pescado al Gusto 180 g: A la Plancha / al Ajillo / Ennegrecido / o Tempura. Incluye Lechuga, Cebolla Encurtida y Mayonesa Chipotle. Acompañados con Coleslaw. **\$265**

TACOS DE POLLO

Pechuga de Pollo 220 g, Marinada con "Achiote" (Especia Maya) a la Plancha. Servido con Queso Gouda Gratinado, Cebolla, Cilantro y Frijoles; Acompañado con Salsa Verde y Roja. **\$175**

QUESADILLAS

Tortillas de Harina Rellenas con Queso Gouda, Acompañado de: Guacamole y Pico de Gallo.

Elija su Favorita:

● Solo Queso 120 g **\$125** ● Pollo Plancha 180 g **\$185** ● Arrachera 180 g **\$250** ● Camarón 180 g **\$295**

ARROZ CUBANO

Delicioso Arroz Preparado en un Rico Sofrito de: Chorizo, Pollo 100 g, Camarón 80 g, Chicharos Verdes y un Toque de Salsa de Soya. Acompañado con Plátano Frito. **\$280**

AGUACATE RELLENO

Mitades de Aguacate Fresco Relleno con Camarones 180 g. Servido con un Aderezo de la Casa y Toque de Finas Hierbas. **\$280**

POK- CHUC

Platillo Típico de la Península de Yucatán. Bistec de Cerdo 350 g, Asado al Grill, Marinado con Especies Mayas y Naranja Agria. Servido con Cebolla Morada Asada, (Curtida con Limón y Cilantro) "Chiltomate Asado" Arroz y Frijol. **\$260**

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ENTES DE COCINAR.
POR FAVOR INFORME SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.

 -OPCIÓN VEGETARIANA

 -OPCIÓN SIN GLUTEN

DE LA PARRILLA

LA BURGUER BUENA

Hecha en Casa con una Suave y Jugosa Carne de Res Nacional 200 g y Especias Frescas. **\$210**

INGREDIENTE EXTRA:

Chile Poblano a la Parrilla / Cebolla Asada / Tocino / Gouda / Cheddar. **\$30 c/u. Aguacate \$40**

ARRACHERA A LA PARRILLA

Platillo Tradicional Mexicano, Arrachera a la Parrilla 225 g, Servido con Papa Macedonia, Verduras a la Plancha y Cebolla Caramelizada. **\$295**

FAJITAS

Servido con Frijoles Refritos, Arroz, Cebolla, Pimientos Asados, Guacamole y Tortillas (Harina o Maíz).

Pollo a la Plancha 220 g **\$200** Arrachera 220 g **\$295** Camarones 180 g **\$345**

BOTANERO

Auténtico Sabor Mexicano, Arrachera 125 g, Pechuga de Pollo 125 g, Chorizo Español a la Parrilla 150 g, Guacamole, Queso Fundido, Frijoles Refritos y Pico de Gallo. Servido con Tortillas de Maíz o de Harina.

Ordene para Compartir o como Plato Fuerte. **\$495**

POLLO

PECHUGA DE POLLO

Pechuga de Pollo 230 g, Estilo Maya con "Achiote" (Especia Maya) / Ennegrecido/ o a la Plancha. Servido con Arroz y Verduras a la Plancha o Puré de Papa. **\$190**

POLLO FRITO

Pechuga de Pollo Empanizado 230 g, Servido con Puré de Papa, Salsa Gravy y Verduras a la Plancha. **\$190**

POLLO CHAYA

¡Una Especialidad de la Casa! Jugosa Pechuga de Pollo 230 g, Rellena con Queso, Salsa de Chaya y Especias Regionales. Servido con Arroz y Verduras a la Plancha (Esta Orden se lleva más tiempo de lo Regular). **\$275**

PASTA

PASTA IXCHEL

Camarón 125 g, Salteado con Pasta Penne, Calabaza Italiana, Zahoria y Pimientos Cortados. En una Deliciosa Salsa a Base de Queso Crema, Vino Blanco Chardonnay y un Toque de Queso Parmesano. **\$345**

Sin Camarón: **\$245**

PASTA LA BUENA VIDA

Pasta Penne Preparada con Camarones 125 g, Pimientos Verdes y Rojos, Ajo y Cebolla en una Salsa Maya Estilo Pibil. ¡Sabroso y un Poco Picante! **\$345** Sin Camarón **\$185**

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

Espagueti o Pasta Penne al Dente con Salsa Boloñesa 150 g y Queso Parmesano Rallado. **\$250**

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

DEL MAR

FILETE DE DORADO

Filete de Dorado 200 g. Plancha/ Mantequilla y Ajo / al Ajillo / Ennegrecido. Servido con Puré de Papa y Verduras a la Plancha. **\$275**

ATÚN AL GRILL

Filete de Atún 200 g, Asado a la Parrilla, Marinado en Salsa de Soya y Jengibre. Servido con Arroz Frito y Ajonjolí. **\$265**

CAMARONES AL COCO

Camarones 180 g, Empanizados con Coco Rayado, Servido con una Increíble Vinagreta de Maracuyá, Arroz y Verduras a la Plancha **\$320**

CAMARONES AL GUSTO

Camarones 160 g, Mantequilla y Ajo / al Ajillo / Ennegrecido / a la Diabla ¡Picante! Acompañado de Arroz y Verduras a la Plancha. **\$320**

CAMARONES LA BUENA VIDA

Camarones 140 g, Rellenos con Queso Crema, Envueltos en Tocino Ahumado Tostadito, Acompañado con un Delicioso Bisque de la Casa, Arroz y Verduras. **\$445**

LANGOSTA LA BUENA VIDA

Langosta al Gusto a la Plancha: con Mantequilla y Ajo / al Ajillo. Acompañado de una Pasta con Crema y Camarones. **\$1.95 Gramo**

ESPECIAL DE MARISCOS LA BUENA VIDA ☿

Una Muestra de Nuestros Mejores Platos: Ceviche Mixto 80 g, Camarones a la Diabla 100 g, Calamar al Ajillo 120 g, Filete de Dorado 110 g y Camarones 70 g a la Plancha con Mojo de Ajo. Se Puede Ordenar como Centro de Mesa o Plato Fuerte. **\$655**

PESCADO ENTERO

\$0.80 Centavos/ Gramo

(ESTAS ORDENES LLEVAN MÁS TIEMPO DE LO REGULAR).

PESCADO FRITO

Un Verdadero Plato Favorito Local. Servido con Frijoles, Arroz, Tortillas y Rodajas de Limón.

TIKIC XIC

¡Una Especialidad Maya! Envuelto y Marinado con "Achiote" (Especia Maya), Cebolla, Ajo, Pimientos Rojos & Verdes, Servido con Arroz, Frijoles Refritos y Guacamole.

PESCADO ESTILO LA BUENA VIDA

Pescado en una Salsa Especial Hecha de Chiles Chipotles, Piña, Salsa Brava, Ajo, Cebolla, Chile Guajillo y Mayonesa. Acompañado de Ensalada Mexicana y Arroz.

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.
POR FAVOR INFORME SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.

☿ -OPCIÓN VEGETARIANA

☿ -OPCIÓN SIN GLUTEN

ESPECIALIDADES DE LA BUENA VIDA

FILETE DE ATÚN SELLADO

Atún 200 g, Sellado en Costra de Cajún y Ajonjolí. Servido con Verduras a la Plancha Y Crema de Aguacate. **\$265**

DELICIA DE MARISCOS AL TEQUILA

Camarón 100 g, Callos de Hacha 40 g, Calamar 100 g y Mejillones 80 g, Salteados con Mantequilla, Ajo y Case de Tomate, Flameado con un Toque de Tequila "Herradura Reposado". **\$555**

POLLO A LA BUENA VIDA

Jugosa Pechuga de Pollo 230 g, Bañada con una Salsa Diabla ¡Picante! Servido con Arroz y Verduras a la Plancha o Puré de Papa. **\$245**

CALLOS DE HACHA SELLADOS

Callos 250 g, Salteados con Salsa de Ajo, Cebolla, Chardonnay, un Toque de Romero, Limón y Finas Especies. Acompañado de Verduras a la Parrilla y Espárragos. **\$485**

MAR Y TIERRA

Filete Mignon Premium 300 g, en una Deliciosa Salsa Gravy, Acompañado de Camarones 70 g, Salteados a la Plancha con Ajo Mantequilla, Macedonia de Papas, Verduras a la Parrilla y Brotes Locales. **\$650**

RIBEYE A LA PARRILLA

Un Soberbio Corte de 400 gr Sazonado con Pimienta Negra fresca, Sal de Grano, Ramitas de Tomillo y Romero. Acompañado con Verduras a la Parrilla o Papa al Gratín. Por favor Especifique. **\$695**

FILETE MIGNON

Corte Premium 300 g, Parrillado a la Perfección. Acompañado con Papa al Gratín, Salsa Gravy al Romero y Cebolla Caramelizada con un Toque de Reducción de Vino Tinto. **\$550**

COSTILLAS DE PUERCO

Jugosas Costillas 350 g, Horneadas a Fuego Lento en Nuestra Exquisita Salsa BBQ. Servido con Coleslaw y Pure de Papa. **\$375**

PASTA DEL MAR

Camarones 100 g, Mejillones 60 g y Callos de Hacha 40 g, con Pasta Penne en una Salsa de Tomate, Aceitunas Negras, Queso Parmesano y un Toque de Ajo. Salteado a la Perfección! **\$375**

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.
POR FAVOR INFORME SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.

Desserts



La Buena Vida Brownie

Dark Chocolate 'Espresso' Brownie Topped with Chopped Pecan Nuts. Served with Vanilla Ice Cream. 220 gm. **\$145**

Banana Split

Accompanied with Chocolate & Strawberry Ice Cream, Topped with Whipped Cream and Sprinkles. 220 gm. **\$145**

Chocolate Cake

A Chocolaty Delight Beginning with Moist Chocolate Cake, Layered with Chocolate. 120 gm **\$140**

Tres Leches Cake

This Favorite Mexican Dessert is Made From Moist Vanilla Sponge Cake Soaked in Three Sweet Milks. 120 gm. **\$140**

La Buena Vida Flan

La Buena Vida's Special Recipe for 20 Years, Do Not Miss This Delicately Baked Caramel Custard Dessert. 140 gm. **\$85**

La Buena Vida Special

Delicious Papaya Caramelized, With a Touch of Cinnamon, Anise and Orange. Served with Vanilla Ice Cream and Flambeed with Brandy. 220 gm. **\$145**

Ice Cream

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coconut. 120 gm. **\$70**

ALL PRICES INCLUDE TAX.

Postres



Brownie La Buena Vida

Brownie de Chocolate "Espresso" Oscuro y Nuez Picada, Servido con Helado de Vainilla. 220 g. **\$145**

Banana Split

Acompañado de Helado de Chocolate & Fresa, Cubierto de Chantilly y Chispas. 220 g. **\$145**

Pastel de Chocolate

Delicioso y Clásico Pastel de Chocolate Relleno de Chocolate. 120 g. **\$140**

Pastel de Tres Leches

Un Favorito Postre Mexicano Hecho de un Suave y Esponjado Pastel de Vainilla, Remojado en una Dulce Mezcla de Tres Leches. 120 g. **\$140**

Flan La Buena Vida

La Receta Especial de La Buena Vida por 20 Años, No te lo Pierdas. Casero y Delicadamente Horneado. 140 g. **\$85**

Especial La Buena Vida

Deliciosa Papaya Caramelizada, Con un Toque de Canela, Anís y Naranja. Servido con Helado de Vainilla y Crema Chantilly Flameado con Brandy. 220 g. **\$145**

Helados

Chocolate, Vainilla, Fresa, Coco. 120 g. **\$70**

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS