

BOTANAS

GUACAMOLE

Aguacate Fresco Combinado con Tomate, Cebolla, Cilantro, Gotas de Jugo de Limón y Queso Fresco. **\$145**

CALAMARES

Aros de Calamar Crujientes, Servido con una Salsa Especial del Chef a Base de Pimiento Morrón y Chile Chipotle. **\$115**

NACHOS

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

● Pollo **\$235** ● Arrachera **\$285**  Vegetariano **\$140** ● Mixto **\$245**

TARTARA DE ATÚN

Atún Curado en Limón, Mezclado con Mango, Aceitunas, Aguacate, Pepinillos y Acompañado de Alioli y Ajonjolí. **\$135**

DEDOS DE POLLO

Hechos en Casa. Pechuga de Pollo Rebanada en Forma de Tiras Empanizadas. Servido con Aderezo Alioli de Chipotle. **\$110**

SOPA DE LIMA

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

CHIPS Y SALSA Salsa Mexicana Pico de Gallo **\$45**

CEVICHE & AGUACHILES

CLASICO

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

● Mixto **\$230** ● Camarón **\$265** ● Pescado **\$185**

CEVICHE MAYA

Ceviche Estilo Yucatán. Hecho con "Recado Negro" Chile Guajillo Seco y Tatemados, Ajo y Cebolla. Con Camarón, Pescado, Jugo de Limón y Cilantro. **\$250**

AGUACHILE DE CAMARÓN

Un Súper Sabroso Platillo de la Costa Occidental de México, Camarones Marinados en Jugo de Limón con una Salsa de Chile Serrano y Pepino. No te lo Pierdas! **\$265**

AGUACHILE DE CAMARÓN Y MANGO

Camarones Marinados en Limón y Mezclados con una Salsa de Mango, Cebolla Morada, Ajo y Esencia De Chile Habanero. **\$270**

COCTEL DE CAMARÓN

Camarones Mezclados con una Deliciosa Salsa Coctelera de la Casa con Cebolla y Cilantro. **\$165**

TACOS Y MÁS

TACOS CHEYENNE

Arrachera Marinada y Asada a la Parrilla ⁹ con Queso, Cebolla, Cilantro y Frijoles Refritos. Con Salsa Verde y Roja. **\$185**

TACOS DE CAMARÓN ⁹

Camarones a su Gusto: a la Plancha / al Ajillo / Ennegrecido / Tempura, Servidos con Lechuga, Cebolla Curtida y Mayonesa. Acompañados con Coleslaw. **\$185**

TACOS DE PESCADO ⁹

Rebanadas de Pescado a su Gusto: a la Plancha / al Ajillo / Ennegrecido / o Tempura, Servidos con Lechuga, Cebolla Curtida y Mayonesa. Acompañados con Coleslaw. **\$145**

TACOS DE POLLO ⁹

Pechuga de Pollo Marinada con "Achiote" (Especia Maya) a la Plancha, Servido con Queso Gratinado, Cebolla, Cilantro y Frijoles; Acompañado con Salsa Verde y Roja. **\$130**

QUESADILLAS

Pechuga de Pollo con Salsa de Tomate o Arrachera con Queso Envuelta en Tortillas de Harina, Acompañadas con Guacamole y Pico de Gallo. • Pollo **\$120** • Arrachera **\$180** • Solo Queso **\$100**

QUESADILLA VEGETARIANA

Tortilla de Maíz, Rellenas de Vegetales a la Plancha y Queso Gouda en Cantidad Suficiente para Obtener un Sabor Balanceado y Saludable. Acompañadas con Coleslaw y Guacamole. **\$95**

ARROZ CUBANO

Delicioso Arroz Preparado en un Rico Sofrito de Chorizo con Pollo, Camarón, Chicharros Verdes y un Toque de Salsa de Soya. Acompañado con el Tradicional Plátano Frito.. **\$240**

AGUACATE RELLENO

Aguacate Fresco Relleno con Camarones, Servido con un Aderezo de la Casa y Toque de Finas Hierbas **\$190**

ENSALADAS

AÑADA MÁS PROTEÍNA A SU ENSALADA: • ATUN SELLADO **\$80** • POLLO A LA PLANCHA **\$60**

ENSALADA LA BUENA VIDA

Rica y Saludable. Crujientes Lechugas, Pollo a la Parrilla, Aguacate, Tomate, Huevo Hervido y Tocino, con Nuestro Aderezo de la Casa Alioli de Chipotle. Mediana **\$120** Grande **\$145**

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. Mediano **\$90** Grande **\$120**

ENSALADA MEDITERRANEA

Selección de Lechugas Frescas con Aceitunas Negras, Cebolla, Pimientos, tomates y Queso Feta, Acompañados de Reducción de Vinagre Balsámico. Mediana **\$90** Grande **\$120**

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

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

DE LA PARRILLA

ARRACHERA A LA PARRILLA

Platillo Tradicional Mexicano, Deliciosa Arrachera, Servido con Puré de Papa y Verduras. **\$280**

FILETE MIGNON

Corte Premium, Acompañado de Papa Gratinada, Salsa Gravy al Romero, Cebolla Caramelizada y un Toque de Redccion de Vino Tinto **\$420**

FAJITAS

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

Pollo a la Plancha: **\$195** Arrachera **\$255** ☉ Verduras a la Plancha **\$145**

POLLO FRITO

Pechuga de Pollo Empanizado, Servido con Puré de Papa, Salsa Gravy, Verduras Salteadas. **\$175**

PECHUGA DE POLLO

Estilo Maya con "Achiote" (Especia Maya)/ Ennegrecido / o A la Plancha. Servido con Arroz y Verduras o Puré de Papa. **\$ 175**

HAMBURGUESAS

SERVIDO CON LA OPCIÓN DE: PAPAS FRITAS, ENSALADA MIXTA O COLESLAW

HAMBURGUESA LBV

Hecha en Casa con una Suave y Jugosa Carne de Res Nacional con Especies Frescas, **\$155**

INGREDIENTE EXTRA– Chile Poblano a la Parrilla /Aguacate / Cebolla Asada / Tocino / Gouda / Cheddar... **\$20 c/u**

HAMBURGUESA DE FRIJOLES NEGROS ☉

Una Mezcla Saludable de Verduras Picadas, Frijoles Negros, Queso Parmesano, Avena, Cocidos a la Plancha con Aceite de Olivo. **\$130**

INGREDIENTE EXTRA– Chile Poblano a la Parrilla /Aguacate / Cebolla Asada / Tocino / Gouda / Cheddar... **\$20 c/u**

PASTA

PASTA LA BUENA VIDA

Pasta Penne Preparada con Camarones, Pimientos Verdes y Rojos, Ajo y Cebolla en una Salsa Maya Estilo Pibil. ¡Un Poco Picante! **\$250** ☉ Sin Camarones **\$160**

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA

Espagueti o Pasta Penne al Dente con Salsa Bolognesa y Queso Parmesano Gratinado. **\$180**

DEL MAR

SERVIDO CON VEGETALES A LA PARRILLA Y ARROZ, SI DESEA OTRA OPCIÓN FAVOR DE ESPECIFICAR

FILETE DE DORADO

Filete de Dorado Fresco a la Plancha Servido con Puré de Papa y Verduras Salteadas, Acompañado de Finas Hierbas. **\$265**

FILETE DE ATÚN SELLADO

Atún Sellado, Servido con Verduras a la Plancha y Crema de Aguacate **\$295**

FILETE DE ATÚN AL GRILL

Filete de Atún al Grill Marinado con Jengibre, Limón y Soya, Acompañado de Arroz al Ajonjolí **\$295**

ESPECIAL DE MARISCOS LA BUENA VIDA **\$605**

Una Muestra de Nuestros Mejores Platos: Ceviche Mixto, Camarones a la Diabla, Calamar al Ajillo, Filete de Dorado y Camarones a la Plancha con Mojo de Ajo, se Puede Ordenar como Centro de Mesa o Plato Fuerte.

CAMARONES AL COCO

Camarones Empanizados con Coco Rayado, Acompañado de una Increíble Salsa de Chile Poblano y Vinagreta Balsámico. Demasiado Rico para Perdertelos. **\$320**

CAMARONES AL GUSTO

Mantequilla y Ajo / al Ajillo / Ennegrecido / a la Diabla (Picante!) **\$305**

CAMARONES LA BUENA VIDA

Camarones Rellenos con Queso Crema, Envueltos con Tocino Ahumado Tostadito, Bañados con un Delicioso Bisque de la Casa **\$365**

LANGOSTA LA BUENA VIDA

Langosta al Gusto: con Mantequilla y Ajo / al Ajillo. Precio Según el Peso. **\$1.95 Gramo**

MAR Y TIERRA

Filete Mignon de Res & Camarones a la Plancha, Servidos con Puré de Papa al Romero, Verduras Salteadas y Salsa de Pimienta Verde. **\$495**

FILETE DE PESCADO

Mantequilla y Ajo / al Ajillo / Ennegrecido / a la Diabla (¡Picante!) **\$185**

PESCADO ENTERO

\$0.60 Centavos / Gramo

(ESTA ORDEN SE LLEVA MÁS TIEMPO DE LO REGULAR).

PESCADO FRITO

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

A LA TALLA

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

Postres



Brownie La BuenaVida

Brownie de Chocolate "Espresso" Oscuro y Nuez Picada, Servido con Helado de Vainilla.

\$145

Banana Split

Acompañado con Helado de Chocolate & Fresa y Chantilly.

\$145

Pastel de Chocolate

Delicioso y Clásico Pastel De Chocolate Relleno de Chocolate.

\$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.

\$110

Flan

Delicado y Casero Flan Horneado.

\$85

Dulce de Papaya Caramelizada

Con un Toque de Canela, Anís, Naranja. Servido con Helado de Vainilla y crema Chantilly Flameado con Brandy

\$125

Helados

Chocolate, Vainilla, Fresa, Coco,

\$65