



Maya Palms
RESTAURANTE

Menú



Nachos Fiesta



Empanizados para compartir



Entradas



Carpaccio de caracol

Alitas en barbacoa

Alitas empanizadas, bañadas en salsa barbacoa normal o picante, con nuestra receta de aderezo tártara.

Q 85.00

Nachos fiesta

Deliciosa mezcla de nachos con chorizos fritos, acompañados de guacamole, frijoles charros, pico de gallo y salsa de queso cheddar.

Q 100.00

Picado de chorizo uruguayo

1 libra de chorizo parrillado, acompañado de guacamole, cebollines pico de gallo, frijoles y canasta de nachos.

Q 110.00

Fajitas de res

Tiras de carne de res, salteadas con cebolla y chile pimiento, acompañadas con guacamole, pico de gallo, frijol y tortillas.

Q 115.00

Empanizados para compartir

1 libra de camarones empanizados en panko, 1 libra de papas en gajos, 1 1/2 libras de alitas en barbacoa y aderezo tártara.

Q 245.00

Carpaccio de caracol

8 onzas de caracol en finas rodajas, con alcaparras, chile pimiento, cebolla morada, limón, aceite de oliva, salsa inglesa, queso parmesano y aguacate.

Q 135.00

Tapado Garifuna





Sopa de tomate

Sopas

Livianas

Sopa de tomate

Crema de tomate natural con pepitoria tostada, acompañada de pan de la casa en rodaja.

Sopa de tortilla

Receta de la casa, acompañada de tortilla chip, aguacate y queso panela.

Sopón de frijol

Sopa de frijol de la casa, con crema, trocitos de aguacate y tortilla chip.

Q 35.00

Caribeñas

Tapado garífuna

Exquisita sopa de mariscos con la receta tradicional garífuna, acompañada de camarón, mejillones, calamar, caracol, jaiba, plátano, yuca y mojarra frita.

Q 205.00

Caldo de mariscos

Sopa de mariscos de la región con receta de nuestra casa, acompañada de mojarra cocida.

Q 195.00

Sopa de caracol

Sopa de caracol estilo garífuna con plátano maduro y yuca.

Q 160.00



Sopa de tortilla

Ensalada César





Ensalada palmito oriental

Ensaladas

Ensalada palmito oriental

Mezcla de lechugas, pepino, tomate, cebolla morada, palmito, pepitoria tostada, zanahoria, aderezo oriental y tiras de pollo parrillado.

Q 65.00

Ensalada caribeña

Mezcla de lechugas, pepino, cebolla morada, ajonjolí tostado, tomate, camarones, cangrejo y aderezo de cilantro.


Q 75.00

Ensalada César

Mezcla de lechugas, crutones, aderezo césar, queso parmesano y tiras de pollo parrillado.

Q 65.00

www.bananapalmshotel.com



Ensalada caribeña

Fetuccini en vino blanco y champiñones





Penne tricolor

Pastas



Spaguetti del chef

Opciones de pasta

Penne tricolor

Fetuccini

Spaguetti

Opciones de salsa

Pesto

Vino blanco con champiñones

Del chef (salsa roja)

Alfredo

Q 75.00

Acompañamientos

- Pollo parrillado (4 onzas) + Q30.00

- Camarones (4 onzas) + Q35.00

- Caracol (4 onzas) + Q45.00

Super Torito





**Mega club
sandwich**



Hamburguesas y sandwichs

Super torito

1/4 de libra de carne de res, huevo, jamón, queso americano, tocino, tomate, lechuga y cebolla, acompañado de papas fritas.

Q 85.00

Barbacoa burger

1/4 de libra de carne de res, lechuga, tomate, cebollas caramelizadas, queso americano., tocino y salsa barbacoa, acompañado de papas fritas.

Q 75.00

Mega club sandwich

Mezcla de embutidos, lechuga, huevo y pollo con pan de la casa, acompañado de papas fritas.

Q 80.00

Sandwich de pollo

Media libra de pechuga de pollo parrillada, lechuga, tomate, cebolla, mayonesa y pan de la casa, acompañado de papas fritas.

Q 60.00

Sandwich de pollo

www.bananapalmshotel.com

Típico de lomito ó puyaso





Pollo a la parrilla

Pollo y carnes



Pollo a la barbacoa

A la barbacoa

Media libra de pechuga de pollo empanizada, bañada en salsa barbacoa y dos guarniciones a elegir.

Q 80.00

Pollo a la parrilla

Media libra de pechuga de pollo marinado con pesto, a la parrilla y dos guarniciones a elegir.

Q 75.00

Lomito/California Steak

Corte prime de media libra a la parrilla, dos guarniciones a elegir, chimichurri, cebollines y pico de gallo.

Q 125.00

Coulotte

Media libra de coulotte a la parrilla, dos guarniciones a elegir, chimichurri, cebollines y pico de gallo.

Q 120.00

Típico de lomito ó coulotte

Media libra de carne de res parrillada, acompañada de chorizo uruguayo, plátanos fritos, frijoles volteados, cebollitas, pico de gallo y guacamol.

Q 140.00

Tipico de adobado

Media libra de carne de cerdo adobada y parrillada, acompañada de chorizo uruguayo, plátanos fritos, frijoles volteados, queso fresco, cebollitas, pico de gallo y guacamol.

Q 110.00

Mar y tierra

Media libra de lomito o coulotte parrillado, media libra de camarones al gusto y 2 guarniciones.

Q 185.00

Ceviche de Camarón





Mojarra frita

Pescados y mariscos

Ceviches

Pargo

1 libra de pargo, tomate, cebolla, limón, cilantro, hierba buena, jugo de vegetales, salsa inglesa y aguacate.

Q 120.00

Camarón

12 onzas de camarones, tomate, cebolla, limón, cilantro, hierba buena, jugo de vegetales, salsa inglesa y aguacate

Q 125.00

Super mixto Banana Palms

Pargo, cangrejo, caracol y camarón, con la mezcla de vegetales de nuestros ceviches.

Q 145.00

Ceviche Peruano

1 libra de pargo, cebolla morada, apio, cilantro, limón, aguacate, aceite de oliva y maíz dulce.

Q 125.00

Todos van acompañados con tostones de plátano o galleta salada

Especiales del río y del mar

Mojarra frita

Mojarra de Río Dulce frita, acompañada de dos guarniciones a elegir.

Pequeña Q 95.00 Grande Q 125.00

Tilapia frita

Tilapia grande frita o al ajillo, acompañada de dos guarniciones a elegir.

Q 125.00

Róbalo

Media libra de filete de róbalo a la plancha, al ajillo o empanizado, con dos guarniciones a elegir.

Q 135.00

Disponible según temporada



Róbalo



Camarones empanizados

Salmón

Filete de media libra de salmón a la plancha o al ajillo.

Q 145.00

Camarones

Media libra de camarones a la plancha, al ajillo o empanizados.

Q 135.00

Caracol

Media libra de caracol a la plancha o al ajillo.

Q 145.00

Baby pulpos

12 onzas de pulpos a la plancha o al ajillo.

Q 135.00

Calamar

12 onzas de calamar a la plancha, al ajillo o empanizado.

Q 135.00

Langosta

Langosta entera cocinada a la plancha o al ajillo.

Libra + Camarones
Q 160.00 Q 85.00

*Disponible según temporada

Todos los platillos van acompañados de dos guarniciones a elegir

Mariscada del río

2 mojarras fritas pequeñas, 8 onzas de pulpos, 8 onzas de calamar (puedes pedirlos a la plancha o al ajillo), 1 porción de vegetales, 1 porción de rice and beans, 1 porción de tostones, y 2 tazas de caldo de mariscos.

Q 279.00

*Ideal para 2 personas

Mariscada Maya Palms

4 mojarras fritas pequeñas, 8 onzas de pulpos, 8 onzas de calamar, 8 onzas de camaron, (puedes pedirlos a la plancha o al ajillo), 4 jaibas, 2 porciones de vegetales, 2 porciones de rice and beans, 2 porciones de tostones y 4 tazas de caldo de mariscos.

Q 578.00

*Ideal para 4 personas



Camarones al ajillo

Sandwich de jamón virginia y queso



Menú infantil

Chicken fingers

6 onzas de pollo empanizado, aderezo de mostaza dulce, acompañados de papas fritas.

Q 55.00

Sandwich de jamón virginia y queso

Jamón virginia, queso americano, lechuga, tomate, cebolla, pan de la casa y papas fritas.

Q 55.00

Chesse Burguer

Torta de carne de res, queso americano, lechuga, tomate y cebolla y papas fritas.

Q 60.00

Órdenes adicionales

Frijoles Volteados

Q 15.00

Guacamole

Q 20.00

Orden de pan bollo

Q 10.00

Pan con ajo o mantequilla

Q 10.00

Tostones

Q 15.00

Papas fritas normales o gajos

Q 20.00

Rice & Beans

Q 15.00

Nachos

Q 15.00

Aguacate

Q 20.00

Pico de gallo

Q 10.00

Galletas saladas

Q 10.00

Queso fresco, cheddar o parmesano

Q 15.00

Papas normales



Maya Palm
RESTAURANTE

Tres leches



Tiramisú



Postres

Flan de coco

3 leches

Tiramisú

Pie de queso

Crepa de nutella y banano

Q 30.00

Consulta por las opciones disponibles, según temporada



Crepa de nutella y banano

Bebidas calientes

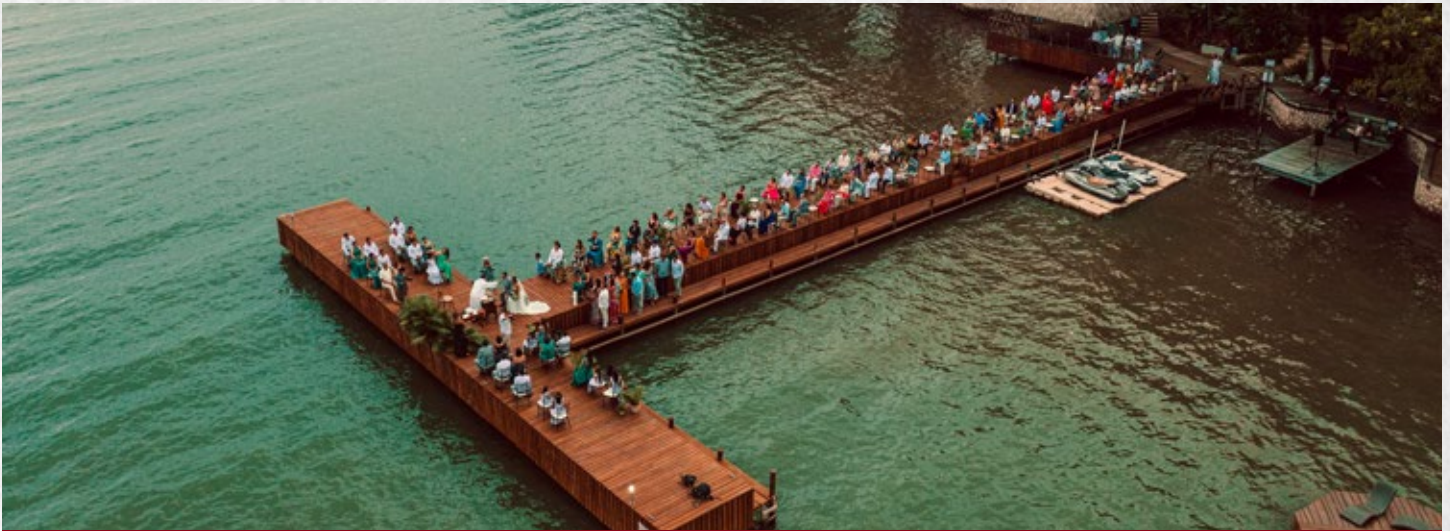
Café o té Q 10.00

Café con leche Q 15.00




Maya Palms
RESTAURANTE


Destination Weddings



VENTAS Y
EVENTOS CORPORATIVOS

 (+502) 5358-4666

EVENTOS Y BANQUETES

 (+502) 3013-3279

www.bananapalmshotel.com

Eventos inolvidables

