



ceibanegra

 Horario de
07:30 a.m - 11:00 p.m

 Carr Fed Playa-Tulum
Mza 357 Lote 7-9, Ejidal,
77710 Playa del Carmen, Q.R.

 984 231 3208

  @ceibanegra

Desayunos

Horario de 7:30 a.m a 12:00 p.m

Échenle Huevos

Huevos al gusto \$105

Estrellados o revueltos acompañados de frijol refrito, tortillas y un ingrediente a elegir.

Omelette Bañado \$150

Bañado en salsa roja o verde, acompañado de frijol refrito y dos ingredientes a elegir.

Huevos a la Mexicana \$105

Huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile, acompañados de frijol refrito y tortillas.

Huevos Rancheros \$133

Huevos estrellados montados sobre tortilla con costra de queso manchego y cubiertos de salsa ranchera de la casa.

Huevos Divorciados \$110

Huevos estrellados montados sobre tortilla y cubiertos de salsa verde y roja acompañados de frijol refrito.

Huevos de la Sierra \$121

Huevos estrellados acompañados con frijol de la olla, aguacate, cilantro y un toque de queso fresco.

Huevos Motuleños \$147

Montados sobre tortillas tostadas con jamón a la plancha, bañados con salsa roja de la casa y servidos con chícharo fresco y plátano macho frito.

"Los de Vale" \$155

Huevos pochados sobre pan artesanal acompañado de una vinagreta con aguacate, jitomate deshidratado y aderezo de la casa.

Ingredientes a elegir:

Tocino | Jamón | Salchicha | Queso | Jitomate
Cebolla | Champiñones | Calabaza Italiana

* Proteína extra \$40

* Vegetal extra \$30



Lo Dulce

Hot Cakes de la Negrita \$113

Con miel de maple, mantequilla y mermelada de frutos rojos.

Pan Francés \$132

Pan artesanal en costra de miel con mermelada de frutos rojos y nata dulce.

Bola de Helado Casero \$38

Mini Creme Bruléé \$47

El ya conocido, pero en presentación chiquita para evitar culpas.

Mini Ganash de Chocolate \$55

Cremoso antojo de chocolate, lo demás es para la panza pero el chocolate para el corazón.

Lo Típico

Chilaquiles \$108

Rojos o verdes, servidos con frijol refrito de rancho, queso, crema y cebolla.

* Pollo, huevo u hongos +\$45

Chilaquiles "Ceiba Negra" \$175

Bañados en salsa de chile morita con arrachera en su jugo, servidos con frijoles refritos.

Enchiladas Petroleras \$152

Rellenas de pollo o huevo bañadas en salsa de frijol con queso, crema y cebolla y un toque picante.

Molletes Ceiba \$115

Bolillo con frijoles refritos, queso manchego gratinado y salsa mexicana acompañado con 1 ingrediente a elegir:
Jamón o tocino.

Comida

Horario de 12:00 p.m a 10:30 p.m

ENTRADAS



Nachos (para compartir) \$150

Totopos caseros, mezcla de quesos gratinados, frijol refrito, salsa mexicana y guacamole.

- Nachos con pollo \$170

- Nachos con arrachera \$190

Dedos de pollo \$115

Dedos de pollo empanizados, acompañados con aderezo aurora.

Dedos de pescado \$115

Tiras fritas de filete tilapia empanizado acompañados de mayonesa de chipotle.

Guacamole \$102

Guacamole tradicional, cebolla morada, tomate guaje, cilantro y un toque cítrico, acompañado de totopos.

Salsa mexicana \$80

Tomate guaje, cebolla blanca, cilantro, sal y limón, acompañada de totopos.

Papas a la francesa \$85

Papa blanca en corte a la francesa con un toque salado.

Papas a la Ceiba Negra \$95

Gajos de papa fritos, sazonados en cajun de la casa con un toque de parmesano.

ENSALADAS



Ensalada César \$110

Lechuga lisa, aderezo cesar casero y crotones de pan campesino acompañada de queso parmesano.

- Con pollo \$150

- Con camarones a la plancha \$170

Ensalada Dobby \$121

Lechuga lisa, queso mozzarella, tomate Cherry, pepita de calabaza, bañado en vinagre balsámico.

Ensalada de la Abuela \$95

La tradicional. Lechuga, cebolla y tomate aderezada con vinagreta clásica.



LO DEL MAR



Tostada Peadito \$110

Tostada frita, aderezo chipotle, camarón y pescado fresco, acompañada de aguacate y salsa de tamarindo a los 3 chiles.

Tostada Tuncito \$120

Tostada frita, láminas de atún fresco, aguacate, verduras y aderezo chipotle.

Cámarones al ajillo \$220

Camarón para pelar al ajillo acompañados de arroz de la casa y verduras salteadas.

Ceviche Tocho \$209

Pescado y camarón marinados en una salsa cítrica con tamarindo, con pepino, mango, aguacate, cebolla morada y cilantro.

Comida

Horario de 12:00 p.m a 10:30 p.m

PIZZAS



Pizza "Don José" \$180

Masa casera, salsa de tomate tradicional, pepperoni y queso mozzarella.

Hawaiana \$180

Masa y salsa de tomate hechos en casa, queso mozzarella, jamón de pavo y trocitos de piña fresca.

Margarita \$170

Masa y salsa de tomate hechos en casa, queso mozzarella, rodajas de tomate y hojas de albahaca fresca.

Veggie \$175

Masa casera, salsa de tomate tradicional, vegetales salteados a la plancha y queso mozzarella.

Candy Pork \$230

Masa y salsa hechos en casa, queso mozzarella, mermelada de tocino y pepperoni.

Camarones \$245

Masa y salsa de tomate hechos en casa, queso mozzarella, camarones al cajun, pimientos y cebolla.

Ceiba Negra \$240

Masa y salsa hechos en casa, queso mozzarella, arrachera marinada, pimiento y cebolla.



SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS



Hamburguesa Clásica \$160

Pan hecho en casa, carne de res a la parrilla con queso manchego gratinado, jitomate, cebolla, lechuga y mayonesa de la casa acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa Ceiba Negra \$190

Pan hecho en casa, carne de res, tocino, aguacate, verduras, queso manchego y aderezo cilantro acompañada de papas a la francesa.

Club Sandwich \$165

Pan artesanal hecho en casa, pollo, huevo frito, tocino, jamón, queso manchego y verduras frescas, acompañado de papas a la francesa.

Sandwich de Atún \$175

Pan campesino tostado, atún fresco marinado, mayonesa con albahaca y cebolla morada sobre una cama de aguacate.

Choripán \$140

Pan bolillo, chorizo argentino, chimichurri casero, verduras frescas, acompañado de papas a la francesa.

Comida

Horario de 12:00 p.m a 10:30 p.m

PASTAS



Fetuccini artesanal con ingredientes frescos, a elegir

Pasta Alfredo \$175

Pasta hecha en casa, salsa Alfredo estilo Ceiba Negra y jamón de pavo.

Pasta en crema de Champiñones \$175

Pasta hecha en casa, crema de champiñones y queso parmesano.

Pasta al burro \$160

Pasta hecha en casa salteada en mantequilla y queso parmesano.

Pasta pomodoro \$175

Pasta hecha en casa, salsa Pomodoro estilo Ceiba Negra a la mantequilla.

Pasta a la bolognesa \$185

Pasta hecha en casa, en salsa a la Bolognesa con carne molida de res y queso parmesano.

Pasta en crema de elote \$175

Pasta hecha en casa, en crema de elote y queso parmesano.

ESPECIALIDADES



Arrachera a la plancha 200g \$240

Arrachera marinada, acompañada de papa cambray al cajún de la casa y cebollita cambray asada.

Pechuga "Ceiba Negra" \$187

Bañada en sutil salsa de naranja, flameada con brandy y controy, servida con papa y cebollitas cambray

Milanesa de pollo \$160

Empanizada con la receta de la abuela, servida con ensalada mixta y arroz.

Filete "El Popochas" \$152

Filete de pescado capeado a la cerveza, servido con salsa tártara y verduras salteadas.

Filete de Pescado al Ajillo \$155

Filete Tilapia acompañado de verduras salteadas y arroz.

Aguachile de Arrachera \$165

Trozos de arrachera a la plancha con verduras salteadas y salsa de cerveza tatemada y hojuelas de ajo.

BEBIDAS



Refrescos	\$35
Limonada / Naranjada	\$35
Jarra Limonada / Naranjada	\$140
Botella de Agua	\$30
Agua del día	\$40
Jarra de agua del día	\$160
Piñada	\$65
Fresada	\$65

Café Americano	\$34
Expresso	\$34
Expresso doble	\$40
Capuchino	\$44
Latte	\$44
Chocolate	\$44
Variedad de Tés	\$34

CERVEZAS



Clásicas \$45

Indio
Tecate
Pacífico
XX Ambar

XX Lager
Tecate Light
Corona

Premium \$55

Heineken
Amstel Ultra
Negra Modelo

Vaso Chelado \$20
Vaso Micheado \$25
Vaso Ojo Rojo \$30

JUGOS & SMOOTHIES



Jugo de Naranja \$45
Jugo Verde \$55
Smoothie \$60
(chocolate, fresa o vainilla)

Vinos

VINO TINTO

Puerto Nuevo

- Cabernet Malbec
- Valle de Guadalupe, México

Glass

Bottle

\$105

\$420

VINO BLANCO

Puerto Nuevo

- Sauvignos Blanc.
- Valle de Guadalupe, México.

Glass

Bottle

\$105

\$420

VINO ROSADO

L.A. Cetto Primavera

- Cabernet Sauvignon
- Valle de San Vicente, México

Glass

Bottle

\$105

\$420

VINO ESPUMOSO

Champbrulé Brut

- Chardonnay y French Colombard
- Valle de Guadalupe, México

Glass

Bottle

\$105

\$420

Möet Chandon Brut

N/A

\$2200

Destilados

Ron

	Copa	Botella
Bacardi Blanco	\$95	\$690
Bacardi Añejo	\$99	\$690
Captain Morgan	\$99	\$950
Havana 3 años	\$105	\$690
Appleton State	\$110	\$1150

Brandy

	Copa	Botella
Torres X	\$110	\$1500

Tequila

	Copa	Botella
El Jimador	\$90	\$850
José Cuervo Tradicional	\$100	\$1,300
Don Julio Blanco	\$115	\$1,400
Don Julio Reposado	\$130	\$1,600
Don Julio 70	\$140	\$1,850
Dobel Diamante	\$140	\$1,950

Mezcal

	Copa	Botella
400 Conejos	\$125	\$1,400
Montelobos Espadín	\$140	\$1,695

Whiskey

	Copa	Botella
JW Red Label	\$105	\$950
JW Black Label	\$155	\$1,900
Buchanan's 12	\$155	\$1,900
Jack Daniel's	\$120	\$1,450

Vodka

	Copa	Botella
Smirnoff	\$99	\$790
Smirnoff Tamarindo	\$105	\$850
Absolut Azul	\$105	\$800
Gray Goose	\$140	\$1,930

Cognac

	Copa	Botella
Martell VSO	\$165	\$2,200

Ginebras

	Copa	Botella
Beefeater	\$110	\$1,200
Bombay Sapphire	\$130	\$1,500
Hendrick's	\$145	\$1950

Licores

	Copa	Botella
Kahlúa	\$90	N/A
Licor 43	\$115	\$1,100
Baileys	\$115	N/A
Sambuca Negro	\$115	N/A
Grand Marnier	\$115	N/A
Amaretto Di Saronò	\$115	N/A
Frangelico	\$115	N/A
Jägermeister	\$115	N/A

COCTELES

\$140

Piña Colada

Ron, crema de coco,
jugo de piña.

Margarita

Tequila, licor de naranja y
jugo de limón.

Mojito

Ron, jugo de limón, azúcar
y hojas de menta.

Sangría

Vino tinto, jugo de limón, agua
mineral.

Tequila Sunrise

Tequila, jugo de naranja, jugo de
piña y granadina.

Carajillo

Café y Licor 43,
(pídelo shakeado).

Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate,
mezcla de salsas y jugo de limón.

Daiquiri de fresa

Ron, jugo de limón y fresa molida.

Cosmopolitan

\$145

Vodka, licor de naranja,
jugo de limón, jugo de arándano.

Maracugin

\$150

Ginebra, maracuyá y sprite.

GYM Tonic

\$140

Ginebra, ralladura de limón
y agua tónica.

Mimosa

\$95

Vino espumoso y jugo de
naranja.

Atardecer Tropical

\$150

Tequila, licor de naranja,
maracuyá, fresa y limón

Ceibita Negra

\$155

Mezcal, frutos rojos, limón y lichi

Casa Kaoba

\$155

Mezcal, maracuyá, jugo de limón,
apio y piña

Paloma

\$135

Refresco de toronja sal limón y
tequila.

Alfonso XIII

\$140

Leche evaporada, licor de café.