





RESTAURANTE BAR

Grill

ISLA HOLBOX, MX

ESPECIALIZADO EN MARISCOS  
DIRECTO DE LOS PESCADORES DE HOLBOX

# VIVA ZAPATA!

SPECIALIZING IN SEAFOOD  
DIRECT FROM THE FISHERMEN OF HOLBOX

## DE LA CASA | SPECIALTIES

### Mariscos Guimerol

Mariscos mixtos en salsa cremosa  
*Mixed seafood in a creamy sauce*  
**\$325**

### Filete de Pescado *Fish fillet*

Estilos:  
A la diablo, ajo o mantequilla  
Styles:  
*Spicy chipotle sauce, garlic or butter*  
**\$215**

### Camarones Zapata

Crema, cilantro, aceite de olivo, vino blanco, y toque de habanero  
*Zapata style shrimp with cream, cilantro, olive oil, white wine and a touch of habanero*  
**\$280**

### Camarones a la Chaya

*Shrimp with chaya sauce*  
**\$280**

### Sopa de mariscos

*Seafood soup*  
**\$325**

### MEDALLONES DE LANGOSTA (290GR) LOBSTER MEDALLIONS (290GR)

POR TEMPORADA | SEASONAL

Estilos:  
A la diablo, ajo o mantequilla  
Styles:  
*Spicy chipotle sauce, garlic or butter*  
**\$525**

### CAMARONES SHRIMP

Estilos:  
Capeados, a la diablo, ajo o mantequilla  
Styles:  
*Battered, spicy chipotle sauce, garlic or butter*  
**\$250**

### PULPO OCTOPUS

POR TEMPORADA | SEASONAL

Estilos:  
A la diablo, ajo o mantequilla  
Styles:  
*Spicy chipotle sauce, garlic or butter*  
**\$280**

## AL CARBÓN / FROM THE GRILL

Arrachera Angus  
*Angus skirt steak*  
**\$360**

Rib eye Angus  
*Angus Rib eye*  
**\$420**

◇ Langosta ◇  
*Lobster*  
**\$ x gr**

Cangrejo (500 GR.-POR TEMPORADA)  
*Crab (500 GR.- SEASONAL)*  
**\$385**

Chorizo Argentino  
*Argentinian sausage*  
**\$235**  
c/ queso  
*w/ cheese*  
**\$280**

Filete Chendorito  
Filete de pescado en hoja de plátano con verduras  
*Fish fillet cooked in banana leaf w/ vegetables*  
**\$250**

Filete de pescado en hoja de plátano  
*Fish fillet in banana leaf*  
**\$215**

Pescado entero (por tamaño)  
*Whole fish (by size)*  
**\$ x pza**

Filete de Pollo  
*Chicken fillet*  
**\$185**

## BROCHETAS / SKEWERS

Camarón  
*Shrimp*  
**\$260**

Arrachera  
*Marinated skirt steak*  
**\$250**

### EXTRAS / SIDES

Frijol  
*Beans*  
**\$40**

Arroz  
*Rice*  
**\$35**

Salsas  
*Salsas*  
**\$50**

Pico de gallo  
*Xnipec*  
**\$60**

Aguacate  
*Avocado*  
**\$50**

### PARRILLADAS | MIXED GRILL

PARA 2 PERSONAS | FOR 2 PEOPLE

#### MARY TIERRA

Incluye:  
Chorizo, arrachera, pollo, pescado entero, ceviche, camarones y langosta (200gr.) - (por temporada).

Includes:  
*Sausage, skirt steak, chicken, whole fish, ceviche, shrimp & lobster (200gr.) - (seasonal)*

**\$980**

#### MARISCOS

Incluye:  
Pescado entero, camarones, ceviche, cangrejo y almeja, langosta (200gr.) y pulpo - (por temporada).

Includes:  
*Whole fish, shrimp, ceviche, crab, clam, lobster (200 gr.) and octopus - (seasonal).*

**\$950**

Por el apoyo al medio ambiente en pedidos para llevar el kit biodegradable tiene un costo de \$10 por platillo

[www.vivazapataholbox.com](http://www.vivazapataholbox.com)



Restaurant Viva Zapata Isla Holbox



@vivazapata\_holbox

Todos nuestros productos tienen el 16% de iva incluido  
All our products include 16% of tax



RESTAURANTE BAR

Grill

ISLA HOLBOX, MX

# VIVA ZAPATA!

## VINOS / WINES

### TINTOS/ RED

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
<b>Puerto Nuevo</b> Cabernet Malbec - México	\$110	\$450
<b>Reservado Concha y Toro</b> Cabernet Sauvignon - Chile	\$110	\$450
<b>La Cetto</b> Nebbiolo - México	\$125	\$500
<b>Las Moras Reserva</b> Malbec - Argentina		\$550
<b>Casa Madero 3V</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo - México		\$750
<b>Monte Xanic</b> Cabernet, Merlot - México		\$1,100

### VINO BLANCO / WHITE WINE

<b>Puerto Nuevo</b> Sauvignon Blanc - Mexico	\$110	\$450
<b>Reservado Concha y Toro</b> Sauvignon Blanc - Chile	\$110	\$450
<b>La Cetto</b> Chardonnay - México	\$125	\$500
<b>Alma Mora</b> Pinot Grigio - Argentina	\$125	\$500
<b>Casa Madero 2v</b> Chardonnay & Chenin Blanc - México		\$700

### VINO ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

<b>Prosecco Sperone</b>	\$150	\$600
<b>Moët &amp; Chandon Impèrial</b>		\$2,200

### VINO ROSADO / ROSÉ WINE

<b>La Cetto</b> Blanc de Zinfandell	\$110	\$500
<b>Sperone Chill Rosé</b>	\$160	\$700

### COCTELES CON VINO / WINE COCKTAILS

<b>Sangría</b> Limonada, vino tinto <i>Lemonade, red wine</i>		\$110
<b>Clericot Tinto</b> Limonada, fruta, vino tinto <i>Lemonade, seasonal fruits, red wine</i>		\$130
<b>Aperol Spritz</b>		\$180
<b>Pasión Sparkling</b> Licor de Damiana, maracuya, vino espumoso (proseco) <i>Damina liquor, passion fruit, sparkling wine</i>		\$180

### COCTELES / COCKTAILS

<b>Holboxito</b> Vodka, frutos rojos, crema de coco, menta, limón <i>Vodka, berries, coconut cream, mint, lime</i>	\$130
<b>Mayan Punch</b> Xtabentún, piña, menta, chaya, limón <i>Xtabentún, pineapple, mint, chaya, lime</i>	\$140
<b>Tropical Colada</b> Malibú, piña, coco, licor de melón, licor de plátano <i>Malibu, pineapple, coconut, melon liqueur, banana liqueur</i>	\$130
<b>Tierra &amp; Libertad</b> Mezcal, piña, romero, jengibre, ancho reyes <i>Mezcal, pineapple, rosemary, ginger, ancho reyes</i>	\$140
<b>Mula Mexicana</b> Mezcal, limón, jarabe de epazote, jengibre, anchos reye verde(licor de chile poblano), ginger ale <i>Mezcal, lime, epazote syrup, ginger, ancho reyes verde (chile poblano liquor), ginger ale</i>	\$140
<b>Pisco Sour</b> Pisco, jugo de naranja, jugo de limón, clara de huevo y jarabe dulce <i>Pisco, orange juice, lime juice, egg white and syrup</i>	\$130
<b>MARTINIS</b>	
<b>Tiramisu</b> Vodka, expreso, Baileys, Amaretto <i>Vodka, espresso, Baileys, Amaretto</i>	\$160
<b>Ginstone</b>	\$160
<b>Grey Goose Espresso</b>	\$160
<b>Tito's Dirty</b>	\$160
<b>Watermelon Cosmo</b> Vodka, Sandía, Arándano, limón <i>Vodka, Watermelon, Cranberry, lime</i>	\$130

### COCTELES SIN ALCOHOL | VIRGIN COCKTAILS

<b>Conga</b> Piña, naranja, toronga, granadina <i>Pinneapple, orange, grapefruit, grenadine</i>	\$65
<b>Maracuya Mojito / Passionfruit Mojito</b>	\$65
<b>Holboxito Virgen</b> Frutos rojos, limón, menta y crema de coco <i>Berries, lime, mint and coconut cream</i>	\$80

### MOJITOS c/ azucar mascabado w/ brown sugar

<b>Clásico</b>	\$90
<b>Havana 3</b> Mojito clásico con Havana 3 años y un toque de angostura bitter <i>Clasic mojito with Havana 3 years and a touch of angostura bitter</i>	\$130
<b>Prohibido</b> Mojito de sandía con ron Prohibido <i>Watermelon mojito w/ Prohibido rum</i>	\$140

### CAIPIRIHNA

<b>Clásica</b> Cachaça, limón, azúcar mascabado <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>	\$120
<b>Charanda Caipirihna</b>	\$140

### MARGARITAS

<b>Clásica en las rocas / On the rocks</b>	\$90
<b>Margarita frapé</b> Limón, fresa, tamarindo <i>Lime, strawberry, tamarindo</i>	\$110
<b>Margarita Zapata</b> Tequila reposado, ancho reyes verde(licor de chile poblano), limón, piña, cilantro, pepino, chile <i>Tequila reposado, anchos reyes verde(chile poblano liquor), lime, pineapple, cilantro, cucumber, chile</i>	\$130
<b>Grand Santanera</b> Tequila Santanera Kosher blanco, Grand Marnier, limón, clara de huevo <i>Tequila Santanera Kosher blanco, Grand Marnier, lime, egg white</i>	\$230
<b>GIN</b>	
<b>Mastergin</b> Hendricks gin, agua quina, pepino, romero <i>Hendricks gin, tonic water, cucumber, rosemary</i>	\$160
<b>Mexitonic</b> Agave Gin, agua quina, flor de jamaica <i>Agave Gin, tonic water, jamaica flower</i>	\$160

### OTROS

<b>Frapé de fruta / fruit smoothie</b>	\$70
<b>Aguas de fruta / fruit juice</b>	\$35
<b>Aguas de fruta de temprada / seasonal fruit juice</b>	\$45
<b>Refrescos / soda</b>	\$35
<b>Agua de Piedra (650ml) / bottled natural water</b>	\$80





RESTAURANTE BAR

Grill

ISLA HOLBOX, MX

# VIVA ZAPATA!

## CERVEZAS / BEER

Sol	\$40
Tecate original	\$40
Tecate light	\$40
XX lager	\$45
XX ambar	\$45
Indio	\$50
Bohemia oscura	\$55
Heineken	\$55

### EXTRAS

Vaso de chelada	\$20
Limón y sal / glass with lime and salt	
Vaso michelado	\$30
Limón y salsas picantes / glass with lime and spicy sauce	
Ojo rojo	\$40
Michelada + clamato	
Clamato	\$60
Preparado con limón y salsas	
With lemon and spicy sauce	

### ARTESANALES MEXICANAS

La Holboxeña - Coconut Porter (5.2%)	\$115
Pescadores - Rivera Maya - Ipa (6.4)	\$110
Pescadores - Lager de Agua de Lluvia (4.0%)	\$110
Allende - Lager con Agave (4.2%)	\$110
Allende - Brown Ale (5.0%)	\$110

### MEZCLAS CON CERVEZA

Bull	\$160
Pescadores (Ipa), ron, limón, jarabe de citricos casero	
Pescadores (Ipa), rum, lime, homemade citrus syrup	
Hop Collins	\$170
Allende (Agave), gin, limón, jarabe de jengibre y menta casero	
Allende (Agave), gin, lime, mint, homemade ginger and mint syrup	
Bendita Lluvia	\$190
Pescadores (Agua de lluvia), mezcal, limón, ancho reyes verde (licor de chile poblano)	
Pescadores (Agua de lluvia), mezcal, lime, ancho reyes verde (chile poblano liquor)	

## DESTILADOS | SPIRITS

### MEZCAL

Brujo (Receta Inicial)	\$90
400 Conejos Joven	\$100
Amores Espadin	\$115
Agua Bendita Joven	\$130
Marca Negra (Ensamble)	\$130
Papa Diablo (Ensamble)	\$140
Gem & Bolt	\$140
Brujo (Pechuga de Maguey)	\$155
Brujo No. 4	\$165
El Agua que Ataranta	\$170
Amores Cupreata (Papalote)	\$170
Espiritu Lauro (Ensamble)	\$180
Amores Logia (Sierra Negra)	\$330
Espiritu Lauro (Tobala)	\$360

### MAS DESTILADOS/MORE SPIRITS

Pox Siglo Cero (Destilado de Maíz)	\$120
Charanda Uruapan (Blanco)	\$120
Sotol Sotomayor	\$180

### GIN

Beefeater	\$90
Diega (México)	\$90
Tanqueray	\$130
Bombay Sapphire	\$130
Hendricks	\$150
The London No. 1	\$150
Gracias a Dios (México)	\$150
Katún (Yucatán - México)	\$150
Ginstone (México)	\$150
Armonico (México)	\$150
Monkey 47	\$180

### TEQUILA BLANCOS

7 Leguas	\$100
Don Julio	\$100
Herradura Plata	\$100
Patrón Silver	\$135
Santanera Kosher	\$180
Casa Dragones (100% Agave Azul)	\$350

### TEQUILA REPOSADO

Cuervo Tradicional	\$90
Cazadores	\$90
7 Leguas	\$110
Herradura	\$120
Don Julio	\$120
1800 Reposado	\$120
Maestro Dobel	\$130

### TEQUILA AÑEJO

1800	\$120
Don Julio	\$140
Don Julio 70	\$140
1800 Cristalino	\$150
Santanera kosher	\$300
Don Julio 1942	\$400

### EXTRAS

Banderita	\$20
Sangrita	\$30

### BRANDY

Torres 10	\$110
Carlos I	\$180

### COÑAC

Hennessy V.S.O.P	\$180
------------------	-------

### RON / RUM

Bacardí Blanco	\$80
Matusalem Platino	\$80
Flor de Caña 4 Años Extra Seco	\$100
Havana Club 3 Años	\$100
Sailor Jerry	\$110
Ron Prohibido	\$110
Havana Club 7 Años	\$110
Zacapa 23	\$150

### VODKA

Smirnoff	\$80
Absolut	\$100
Stolichnaya	\$100
Grey Goose	\$130
Ketel One	\$140
Tito's	\$140

### WHISKY

Red Label	\$110
Black Label	\$140
Chivas Regal 12	\$140
Buchanan's 12	\$140
Jameson Irish	\$110
Glenfiddich 12	\$160
Buchanan's 18	\$180

### BOURBON

Jim Beam	\$110
Jack Daniel's	\$110
Jack Daniel's Honey	\$120
Bulleit Bourbon	\$120





RESTAURANTE BAR



Grill

ISLA HOLBOX, MX

# VIVA ZAPATA!

## POSTRES | DESSERTS



### Queso Napolitano de coco

Una combinación entre flan y pay de queso con un toque de coco  
*A combination between flan and cheesecake with a touch of coconut*

**\$55**



### Queso napolitano de queso de bola

Una combinación entre flan y pay de queso, elaborado con queso de bola  
*A combination between flan and cheesecake, made with edam cheese*

**\$60**



### Crema de chocolate

*Mexican chocolate pots de creme*

**\$65**



### Helados hechos en casa

*Homemade Ice Cream*

**\$65**

## CAFÉ | COFFEE

Americano / Black coffee	\$45
Con leche / with milk	\$50
Expreso / Espresso	\$45
Expreso Doble / Double Espresso	\$60
Capuchino / Capuccino	\$65
Irlandés / Irish coffee	\$120
Mexicano con tequila y Kaluha / tequila & Kaluka	\$125
Té / Tea	\$45
Leche (vaso) / Milk (glass)	\$45

## CAFÉS FRÍOS | ICED COFFEE

Shakeratto	\$60
Frapuccino moka	\$75
Irish nut	\$130
Baileys, Frangelico, expreso & leche / Baileys, Frangelico, expreso & milk	
Carajillo	\$125
Licor 43 y expreso / Liquer 43 and expreso	

## DIGESTIVOS SUGERIDOS | SUGGESTED DIGESTIVE LIQUORS

### MEZCAL

Amores	\$115
Leyenda Nauyaca	\$125
Artesanal orgánico / Artisanal & organic	

### TEQUILAS

1800 añejo	\$120
Don Julio 70	\$140
Añejo cristalino	

### LICORES / LIQUOURS

Sambuca Vaccari	\$90
Sambuca Vaccari Nero	\$90
Chinchón Dulce	\$80
Chinchón Campechano	\$80
Kaluha	\$80
Frangelico	\$130
Xtabentum	\$80
Anis con miel de abeja /	
Licor 43	\$90
Midory	\$90
Baileys	\$90
Jagermeister	\$90
Amaretto Disaronno	\$130
Grand Marnier	\$140
Licor de Damiana	\$90

[www.vivazapataholbox.com](http://www.vivazapataholbox.com)



Restaurant Viva Zapata Isla Holbox



@vivazapata\_holbox

Todos nuestros productos tienen el 16% de iva incluido  
*All our products include 16% of tax*