



POTHEADS®

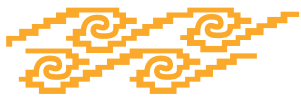
FAMILY RUN SINCE 2015

OPEN 7:00 AM EVERYDAY

CASH ONLY / PRICES IN MEXICAN PESOS



@POTHEADSTULUM



COFFEE, TEA & MORE



Espresso \$ 40

The classic for coffee lovers
El clásico para los amantes del café

Americano \$ 50

Hot or Iced
Caliente o Frio

Macchiato \$ 45

A layer of steamed milk
Una capa de leche evaporada

Flat White \$ 55

Latte \$ 60

Hot or Iced
Caliente o Frio

Moca \$ 70

Hot or Iced
Caliente o Frio

Matcha Latte \$ 70

Hot or Iced
Caliente o Frio

Cappuccino \$ 65

Frapuccino \$ 100

Iced Mochaccino \$ 120

Hot Chocolate \$ 60

Chocolate caliente

Organic Tea \$ 60

Té orgánico

Bottled Water S \$ 60 L \$ 100

Agua embotellada

Sparkling Water \$ 60

Agua mineral

Kombucha \$ 100

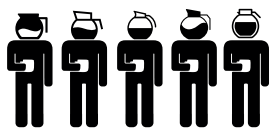
Kombucha

Coca-Cola & Coca-Cola Light \$ 40

The Real Mexican Coke

Fresh Coconut \$ 80

Coco fresco frío



MAKE IT YOURS!

- *Switch to Almond or Coconut Milk / Sustituye por Leche de Almendras o Coco \$ 15
- *Add extra Milk \$ 10
- *Add extra Espresso shot / Añade extra Espresso shot \$ 20
- *Add Bailey's or Kahlua / Añade Bailey's o Kahlua \$ 90
- * Add CBD Potion / Agrega CBD \$ 50
- * Add Spirulina / Agrega Espirulina Azul \$ 40
- * Add Matcha / Agrega Matcha \$ 40



JUICES & SMOOTHIES



CLASSIC JUICES \$ 90

Fresh Squeezed Orange Juice

Jugo de Naranja recién exprimido

Fresh Squeezed Grapefruit Juice

Jugo de Toronja recién exprimido

Pineapple juice

Jugo de Piña

Watermelon juice

Jugo de Sandía

Lemonade

Limonada

SUPER JUICES \$ 100

20/20

Carrot, Orange & Ginger
Zanahoria, Naranja y Jengibre

Pineapple Express

Orange, Pineapple, Turmeric
Naranja, Piña, Curcuma

The Jungle

Spinach, Pineapple, Orange, Celery, Lemon & Parsley
Espinaca, Piña, Naranja, Apio, Limon y Perejil

Minty Matcha

Matcha, Pineapple, Mint, Green Apple,
Celery, Lemon & Spinach / Matcha, Piña, Menta,
Manzana Verde, Apio, Limon y Espinaca

Tropical Storm

Passionfruit, Orange & Pineapple
Maracuyá, Naranja y Piña

Beet Blast

Beets, Grapefruit, Lemon, Carrots & Turmeric /
Betabel, Toronja, Limon, Zanahoria y Cúrcuma

SMOOTHIES

Carmen Miranda \$ 100

Strawberry, Mango & Banana / Fresas, Mango y Plátano

Açaí Boost \$ 130

Açaí, Frozen Blueberries, Strawberries, Banana & Milk / Acai, Mora Azul, Fresas, Plátano y Leche

Green Bean \$ 120

Avocado, Vanilla, Frozen Banana, Honey & Milk with Chia on top / Aguacate, Vainilla, Plátano, Miel, Leche y Chia

Berry Date \$ 120

Frozen Blueberries, Strawberries, frozen Banana, Dates & Milk / Mora Azul, Fresas, Plátano, Dátiles y Leche

Baba-Booey \$ 120

Cacao, Peanut Butter, extra Banana & Milk / Cacao, Crema de Mani, extra Plátano y Leche

Tropical Transfusion \$ 120

Frozen Mango, Passionfruit, Honey & Milk / Mango, Maracuyá, Miel y Leche

Vitamin C Punch \$ 100

Mango, Orange & Papaya / Mango, Naranja y Papaya

Mighty Matcha \$ 130

Matcha, Frozen Bananas, Frozen Mango, Spinach & Milk / Matcha, Plátano, Mango, Espinaca y Leche

Green Glow \$ 120

Spinach, Avocado, Pineapple, Chia & Milk / Espinaca, Aguacate, Piña, Chia y Leche

Wake-up Call \$ 130

Cacao, Banana, Granola, Honey, Milk & a Shot of Espresso / Cacao, Plátano, Granola, Miel, Leche y un Shot de Espresso

CBDies Hangover Potion \$ 130

Banana, Pineapple & 12 mg of CBD derived from hemp / Plátano, Piña y 12 mg of CBD derivados del Cáñamo



HEALTHY SHOTS



1 **Ki'ichkelen Kuxtal** "Good health, good life" "Buena Salud, buena vida"

Ginger, Pineapple, Turmeric
Jengibre, Piña y Cúrcuma

Helps with digestion - reduces inflammation - improves the skin
Ayuda en la digestion - desinflama - mejora la piel

2 **Bujkab** "Sight of an Owl" "Vista de búho"

Spinach, Grapefruit, Celery, Lemon & Honey
Espinaca, Toronja, Apio, Limón y Miel

Good for bones and eyesight - increases collagen production - stimulates metabolism - high in vitamin c
Bueno para huesos y la vista - incrementa la produccion de colageno - estimula el metabolismo - alto en vitamina c

3 **Ts'uunu'un** "Humingbird's life" "Vida de colibri"

Apple, Ginger, Matcha
Manzana, Jengibre, Matcha

Improves circulation - lowers blood sugar levels - Good for digestion
Mejora la circulacion - baja niveles de azucar en la sangre - Bueno para digestion

4 **Ma'alob Caal** "Humingbird's life" "Vida de colibri"

Lemon, Orange, Mint, Honey
Limón, Naranja, Menta y Miel

Anti-flu - High in zinc - Antioxidant and provides minerals
Antigripal - Alto en zinc - Antioxidante y aporta minerales

5 **T'ool Huuh** "Iguana's fortress" "Fortaleza de iguana"

Garlic, Lemon, Turmeric, Cayenne
Ajo, Limón, Cúrcuma, Cayena

Strengthens the immune system - prevents migraines - antihistamine
Fortalece el sistema inmologico - previene migranas - antihistaminico

6 **Ch'ujuk Muuk'** "Sweet energy" "Dulce energía"

Ginger, turmeric, Orange, Lemon, Honey
Jengibre, Cúrcuma, Naraja, Limón y Miel

Provides zinc - Antioxidant - Anti-inflammatory - High in vitamin C
Aporta zinc - Antioxidante - Antiinflamatorio - Alto en vitamina C

7 **K'áa Náab** "Sea's force" "Fuerza del mar"

Pineapple, Orange, Lemon, Blue Spirulina
Piña, Naranja, Limón, Espirulina Azul

Antioxidant - High in vitamin C
Aumenta la energia - Antioxidante - Alto en vitamina C

8 **Chanbal** "Newborn" "Bebé"

Golden Milk, Coconut Milk, Ginger, Turmeric, Peppermint, Salt, Honey
Leche dorada, Leche de Coco, Jengibre, Cúrcuma, Pimienta, Sal, Miel



JUNGLE BRUNCH & LUNCH

BAKED GOODS

 SERVED UNTIL 2 PM
SERVIDO HASTA LAS 2 PM

Bagel \$ 120

Toasted and served with House-made Butter & Jam / *Tostado y servido con Mantequilla y Mermelada artesanal*

A. Only Cream Cheese / *Solo Queso Crema* \$ 90

Muffin \$ 60

Fresh & Warm baked Muffin with Oats, Chocolate Chips & chunks of Apple or Mango / *Fresco y Calentito Muffin con Avena, Chips de chocolate y trozos de Manzana o Mango*

Croissant \$ 55

Served toasted & warm with House-made Butter / *Servido tostado y calentito con Mantequilla artesanal*

Chocolate Croissant \$ 60

Fresh & Warm Croissant filled with Chocolate / *Croissant tibio relleno de Chocolate*

EGGS

 SERVED UNTIL 2 PM
SERVIDO HASTA LAS 2 PM

Classic Breakfast \$ 180

2 Eggs (Any style) with your choice of Bacon or Sausage. Served with Avocado & Multi-Grain toast / *2 Huevos (Cualquier estilo) con elección de Tocino o Salchicha. Servido con Aguacate y Pan tostado Multi-Grano*

Classic Breakfast Veggie \$ 180

2 eggs any style served with sauteed spinach, avocado, fresh tomato and toast / *2 huevos cualquier estilo acompañado de espinaca salteada, aguacate, tomate y pan tostado*

Garden Patch Omelette \$ 170

Filled with sautéed Tomatoes, Onions & Mushrooms. Served with a side of Potatoes & Multi-Grain toast / *Relleno de Tomates salteados, Cebollas y Champiñones. Servido con Papas caseras y Pan tostado Multi-Grano*

Green Goat Omelette \$ 200

Filled with sautéed Peppers, Zucchini, Spinach & Goat Cheese. Served with a side of Potatoes & Multi-Grain Toast / *Relleno de Pimientos salteados, Calabacín, Espinacas y Queso de Cabra. Servido con Papas caseras y Pan tostado Multi-Grano*

Tunich Rancheros \$ 210

2 Sunny-side up eggs on a Tortilla Smothered in Ranchera Sauce, Sautéed Mushrooms & Chorizo then topped with grated Cheddar Cheese. Served with a side of Potatoes & Toast / *2 Huevos Estrellados sobre Tortilla cubiertos con Champiñones, Chorizo y Salsa Ranchera Salteados y Queso Cheddar gratinado. Acompañado con Papas y Pan tostado*

Smashed Avocado Toast \$ 190

Smashed Avocado on 1 piece of Multi-Grain Toast topped with 2 poached Eggs & sautéed Spinach / *Aguacate machucado sobre una pieza de Pan Tostado Multi-Grano con Espinacas salteadas y 2 Huevos pochados*

Eggs Benedict \$ 220

Poached Eggs & Bacon on an English Muffin topped with Hollandaise sauce. Served with a side of Potatoes / *Huevos pochados y Tocino sobre Panecillo Inglés cubierto con salsa Holandesa. Acompañado con Papas caseras*

A. Make it Florentine – Spinach instead of \$ 220

Bacon / *Espinaca en vez de Tocino*

B. Make it Norwegian – Smoked Salmon instead \$ 240

of Bacon / *Salmon Ahumado en vez de Tocino*

Breakfast Sandwich \$ 170

Fried Egg, Cheddar Cheese, Avocado & Tomato on Multi-Grain Toast / *Huevo Frito, Queso Cheddar, Aguacate y Tomate en Pan Tostado Multi-Grano*

A. Add Bacon / *Agrega Tocino* \$ 60

Loaded Bagel \$ 120

Bagel loaded with Scrambled Eggs & Cheese / *Bagel relleno con Huevos revueltos y Queso*

A. Add Bacon / *Agrega Tocino* \$ 60

B. Add Smoked Salmon / *Agrega Salmon Ahumado* \$ 120

Nordic Breakfast \$ 260

Smoked Salmon with Multi-Grain Toast, Cream Cheese mixed with Olives & Capers & a side of Salad / *Salmón Ahumado con Pan Tostado Multi-Grano, Queso Crema con Aceitunas y Alcaparras acompañado con Ensalada*

Continental Breakfast \$ 140

Slices of Multi-Grain Toast with House-made Jam & Butter with a side bowl of fresh Fruit / *Rebanadas de Pan tostado Multi-Grano con Mermelada y Mantequilla artesanal con un tazón de Fruta fresca*

A. Add 2 Eggs any style \$ 40

Agrega 2 Huevos de cualquier estilo

Sides*

A. Eggs / *Huevos* \$ 40

B. Bacon / *Tocino* \$ 60

C. Sausage / *Salchichas* \$ 60

D. Cheese / *Queso* \$ 40

E. Bread / *Pan* \$ 45

F. Potatoes / *Papas* \$ 90

G. Chicken / *Pollo* \$ 70

H. Salmon / *Salmón* \$ 120

I. Avocado / *Aguacate* \$ 40

J. Sauce (red or green) / *Salsa* \$ 40

K. Fruit/ *Fruta* \$ 70

L. Beef / *Carne de res* \$ 120

M. Salad / *Ensalada* \$ 60

JUNGLE BRUNCH & LUNCH

Chilaquiles \$ 170

House-made tortilla Chips topped with your choice of Egg, fresh Cheese, Onions, Cilantro, Cream & your favorite sauce – a Mild Red Ranchera or our Punchier Green Salsa / **Totopos caseros cubiertos con Huevo, Queso Fresco, Cebolla, Cilantro, Crema y tu salsa Favorita - Ranchera Roja Suave o Nuestra salsa Verde más picante**

A. Add Chicken / **Agrega Pollo** \$ 70

SWEETS

 **SERVED UNTIL 2 PM**
SERVIDO HASTA LAS 2 PM

Pancakes 3 thick and fluffy

A. Plain and simple / **Sencillos** \$ 160

B. Topped with warm Apple & Cinnamon
Cubierto con Manzanas tibias y Canela \$ 190

C. Topped with sautéed Blueberries / **Cubierto con Mora Azul salteada** \$ 190

French Toast 3 thick and fluffy \$ 200

A. Fresh Fruit flamed with a tropical Fruit reduction / **Fruta tropical fresca flameada**

C. Bananas smothered in a Peanut Butter sauce / **Plátanos cubiertos con salsa de Mantequilla de Mani**

Oatmeal \$ 160

Prepared with Almond milk and topped with bananas, strawberries, blueberries, pecans & cinnamon. / **Preparada con leche de Almendras, cubierta de banana, fresa, mora azul, nueces y canela.**

Fruit & Yoghurt \$ 160

Natural, plain Yogurt over fresh Fruit with Granola on top / **Yogurt natural sobre fruta fresca cubierto con Granola**

QUINOA BOWLS **SERVED ALL DAY** **SERVIDO TODO EL DÍA**

Breakfast \$ 190

Mixed Quinoa, Lemon Juice, Olive Oil, Spinach, Coriander & Avocado with 2 Poached Eggs on top & Baby tomatoes / **Quinoa Mixta, Jugo de Limón, Aceite de Oliva, Espinaca, Cilantro y Aguacate acompañado con 2 Huevos Pochados y mini tomate**

Mexican \$ 190

Mixed Quinoa, Lemon Juice, Olive Oil, Baby Tomatoes, Onions, Beans, Corn, Avocado & Coriander / **Quinoa Mixta, Jugo de Limón, Aceite de Oliva, Tomates Baby, Cebolla, Frijoles, Granos de Maíz, Aguacate y Cilantro**

Chipotle Chicken \$ 240

Mixed Quinoa, Chipotle Chicken, Baby Tomatoes, Avocado, Green Onion & Cilantro / **Quinoa mixta, Pollo Chipotle, Tomates Baby, Aguacate, Cebolla Cambay y Cilantro**

Beef Quinoa \$ 260

Mixed quinoa, peppers, avocado and corn with a side of grilled beef. **Quinoa mixta con pimientos, aguacate, elote y arrachera a la plancha.**

SMOOTHIE BOWLS

 **SERVED ALL DAY**
SERVIDO TODO EL DÍA

Açaí \$ 240

Frozen Berries and Açaí topped with Mango, Blueberries, Almonds, grated coconut, peanut butter. / **Frutos Rojos y Açaí cubierto de mango, mora azul, almendras, coco rallado y crema de mani.**

Passion Mango \$ 220

Mango and pineapple topped with grapes, strawberry, blackberry y amaranto / **Mango y pina cubierto con uva verde, fresa, zarzamora, carambola y amaranto.**

Matcha \$ 240

Frozen Banana, Matcha, Coconut milk, Honeytopped with strawberry, blueberries, goji berries, chia, grated coconut y granola. / **Plátano congelado, Matcha, Leche de Coco, Miel cubierto de fresas, mora azul, bayas de goji, chia, coco rallado y granola.**

Choco Smoothie \$ 220

Topped with strawberries, cranberries, granola, goji berries, amaranto and chia. / **Cubierto de fresa, arándanos, granola, bayas de goji, amaranto y chia.**

Mermaid Bowl \$ 260

Frozen Mango, frozen Banana, Almond milk and Blue Spirulina Topped with blueberries, blackberry, chia, grated coconut, almonds y bayas de goji. / **Mango y Plátano congelado, leche de Almendras, Espirulina Azul Cubierto de mora azul, zarzamora, chia, coco rallado, almendras fileteadas y goji berries**

SALADS **SERVED ALL DAY** **SERVIDO TODO EL DÍA**

Tunich Salad \$ 180

Sangria Lettuce, Spinach, Goat Cheese, Baby Tomatoes, Cranberries & Pecans with a Honey Mustard dressing / **Lechuga Sangria, Espinaca, Queso de Cabra, Tomates Baby, Arándanos y Nueces con aderezo de Miel y Mostaza**

A. Add Chicken / **Agrega Pollo** \$ 70

B. Add Smoked Salmon / **Agrega Salmon Ahumado** \$ 120

Green Salad \$ 180

Mix green leaves, avocado, baby tomatoes and parmesan cheese with vinaigrette dressing / **Mix de hojas verdes, aguacate, tomate cherry y queso parmesano con aderezo de vinagreta.**

JUNGLE BRUNCH & LUNCH

BURRITOS

SERVED ALL DAY
SERVIDO TODO EL DÍA

Breakfast \$ 220

Filled with eggs, cheese, bacon & potatoes smothered in ranchera sauca with a bit of cream on top / Relleno de huevos, queso, tocino & papas cubierto con salsa ranchera y crema

Chicken \$ 240

Filled with chicken, bell peppers, onions, mushrooms and Oaxaca cheese smothered in ranchera sauce with cream on top / Relleno de pollo, pimientos, cebolla, champinones & queso Oaxaca cubierto de salsa ranchera

Beef \$ 260

Filled with arrachera, onions, bell peppers, avocado, potatoes, Oaxaca cheese & rice smothered in ranchera sauce with cream / Tortilla de harina con Arrachera, Cebolla, Aguacate, Papas, Pimiento, Queso Oaxaca, Arroz, cubierto en salsa Molcajete y un toque de Crema

Shrimp \$ 260

Shrimp Burrito Filled with grilled shrimp, rice, oaxaca cheese, guacamole, salsa Mexicana y chipotle pepper. Served with ranchera sauce and chipotle dressing / Relleno de camarón a la plancha, arroz, ques Oaxaca, guacamole, salsa Mexicana y chile chipotle. Servido con salsa ranchera y aderezo de chipotle

Vegan \$ 260

Filled with rice, beans, avocado, salsa Mexicana and lettuce smothered in ranchera sauce / Relleno de arroz, frijol, aguacate, salsa Mexicana y lechuga con salsa ranchera

CLASSICS

SERVED AFTER 2 PM
SERVIDO DESPUÉS DE LAS 2 PM

Enchiladas \$ 160

Chicken Enchiladas 3 Chicken enchiladas smothered in our Green salsa & topped with fresh Cheese, Cream, Onions & Cilantro / 3 Enchiladas de Pollo bañadas en nuestra salsa Verde y cubiertas con Queso fresco, Crema, Cebolla y Cilantro

Ceviche

Marinated in Lemon juice, Tomato, Onion, Coriander & served with Avocado & House-made tortilla Chips. Your choice of: / Marinado en jugo de Limón, Tomate, Cebolla, Cilantro y servido con Aguacate y Chips de tortilla casera. Su elección de:

- A. Fish / Pescado \$ 180
- B. Shrimp / Camarón \$ 220
- C. Combined / Mixto \$ 210

TACOS

SERVED AFTER 2 PM
SERVIDO DESPUÉS DE LAS 2 PM

3 Locally made Tortillas & house salsa with your choice of:
3 Tortillas de fabricación local y salsa de la casa con su elección:

Fish Grilled Fish topped with Mexican Salsa & Cabbage / Pescado a la plancha con Salsa Mexicana y Col \$ 190

Grilled chicken with avocado, Mexican salsa and cabbage / Pollo a la plancha con aguacate, salsa Mexicana y col \$ 220

Shrimp sauted in Mexican sauce with avocado / Camaron salteado con salsa Mexicana con aguacate \$ 220

Grilled beef with Mexican salsa, radish and avocado / Carne de res a la plancha con salsa Mexicana, rabano y aguacate. \$ 220

Grilled octopus topped with avocado, tomato and radish / Pulpo a la plancha con aguacate, tomate, rabano y cilantro. \$ 220

Quesadillas \$ 180

Locally made tortilla with Oaxaca & Cheddar Cheese / Tortilla natural, Queso Cheddar y Queso Oaxaca

- A. Add Chicken / Agrega Pollo \$ 70
- B. Add Shrimp / Agrega Camaron \$ 80
- C. Add Mushrooms / Agrega Champiñones \$ 40

SNACKS

SERVED AFTER 2 PM
SERVIDO DESPUÉS DE LAS 2 PM

Salsa Mexicana & topos \$ 40

Guacamole & Chips \$ 150

A great sharing plate with House-made Guacamole & fresh Tortilla Chips / Un gran plato para compartir con Guacamole y Chips de Tortilla artesanales

French fries with housemade salsa \$ 110

Papas a la francesa con salsa de la casa

French fries with Cheddar & Bacon \$ 160

Papas fritas con queso cheddar gratinado y tocino

Seafood fry to share \$ 250

Battered shrimp, fish and octopus served with coriander aioli / Camaron, pescado y pulpo capeado acompañado con alioli de cilantro

Club Sandwich \$ 210

Panini filled with grilled chicken, avocado, tomato and arugula & served with french fries / Panini con pollo a la plancha, aguacate, tomate y arugula. Acompañado con papas fritas

Angus Beef Hamburger \$ 240

House-made Angus beef burger with Lettuce, Tomato, Pickles, Onion, Cheddar Cheese & French fries / Hamburguesa casera de carne de Res con Lechuga, Tomate, Pepinillos, Cebolla, Queso Cheddar y Papas Fritas



COCKTAILS AND DRINKS



SPECIALTY COCKTAILS \$230

Paloma

Tequila, Grapefruit Juice, Lime Juice & Club Soda
Tequila, Jugo de Toronja, Jugo de Lima y Club Soda

Mayan Margarita

Passionfruit, Lime Juice, Orange Liquor & Mezcal
Maracuya, Jugo de Lima, Licor de Naranja y Mezcal

Tunich Mezcal

Passionfruit, Lime Juice, Mint leaves & Mezcal
Maracuya, Jugo de Lima, Menta y Mezcal

Aztec Mezcal

Lime Juice, Honey, Chili & Mezcal
Jugo de Lima, Miel, Chile y Mezcal

Aperol Spritz

Sparkling Wine, Club Soda, Aperol & Fresh Orange
Vino espumoso, Club Soda, Aperol Spritz y rodajas de Naranja

Coco loco

Cold Coconut with Rum, Gin, Vodka & Coconut Cream
Coco fresco con Ron, Ginebra, Vodka y Crema de Coco

Beach Frappuccino

Kahlua, Espresso, Milk & Chocolate
Kahlua, Espresso, Leche y Chocolate

Frozen Mojito

White Rum, brown Rum, Lime, Sugar & Mint
Ron blanco, Ron moreno, Lima, Azucar y Menta

Frozen Mango

Frozen Mango mixed with Sparkling Wine & Vodka
Mango Corona fresco con Vino espumoso y Vodka

CLASSIC COCKTAILS \$200

2x1 from 2 PM to 7 PM

Gin & Tonic

Margarita

Margarita Strawberry or mango
Fresa o Mango

Piña or Banana Colada

Mojito

Cuba Libre

Bloody Mary

BRUNCH COCKTAILS \$130

Mimosa

Mexmosa

Bloody Mary

CLASSIC SHOTS \$120

Tequila

Vodka

Mezcal

PREMIUM SHOTS \$200

Tequila Don julio

Rum Havana 70

Mezcal 400 Conejos

BEERS

2x1 from 2 PM to 7 PM

Corona / Victoria / Pacifico \$60

Modelo / Negra modelo \$75

Craft Beer Tulum \$100