

Menú de Bebidas



Margaritas

Margarita Clásica

Elaborada con tequila de la casa, licor de naranja y una deliciosa combinación de cítricos. Servida en las rocas o frozen

- Grande
- Chica

Prueba nuestros sabores clásicos:

- » Mango
- » Fresa
- » Frambuesa
- » Durazno
- » Tamarindo
- » Maracuyá
- » Coco

Margarita Dorada

Nuestra Margarita Premium hecha con Tequila 100% de agave Gran Jurado Reposado, Grand Marnier, jarabe de agave orgánico y la perfecta combinación de jugos naturales

- Grande
- Chica

Mezcalita

Elaborada con mezcal de Epitafio (Agave silvestre salmiana) néctar de agave, jugo de piña, jugo de limón y escarchado con tajín.

Paloma

Tequila Cazadores blanco, refresco de toronja, jugo de limón y nectar de agave.

Vinos



- Merlot, Casa Madero
- Cabernet Sauvignon, Santo Tomas
- Shiraz, Casa Madero
- Chardonnay, Casa Madero
- Sauvignon Blanc Monte Xanic Viña Kristel
- Pinot Grigio, Principato
- White Zinfandel, Beringer

Aguas Frescas

- Agua de Guanabana
- Agua de Mango
- Agua de Tamarindo
- Agua de Jamaica

Entradas



Guacamole Fresco

Preparado en su mesa con aguacate hass, chile serrano, hierbas y especias.

- Con carnitas

Empanadas (2 pzas.)

De guisado de pollo y guisado de res acompañadas de crema, queso y salsa roja.

Queso Fundido (recomendable para compartir 2 personas)

Combinación de quesos mexicanos (Oaxaca y ranchero) fundidos lentamente y acompañados de tortilla de maíz azul

- Natural
- Con champiñón y cebolla
- Con chorizo

Camarón en Chile Pasilla y Tamarindo

Camarón salteado en una rica salsa agri dulce de chile pasilla y tamarindo.

Tostada de Tinga (1 pza.)

Tortilla de maíz horneada, con base de frijol refrito tinga de pollo, lechuga, crema de rancho y queso de cabra.

Chicharrón de Res

Puntas de filete de res sazonadas y fritas, servidas sobre una cama de guacamole fresco, rábanos y chiles toreados, acompañadas de tortillas de maíz.



Ceviche Vegetariano

Combinación de vegetales frescos sazonados con sal y pimienta, acompañado con supremas de naranja y limón con un toque de chile molido.

Sopes de Cochinita (3 pzas)

Carne de cerdo horneada con achiote y naranja agria montada sobre tortilla de maíz azul con frijol refrito, acompañada con cebolla morada.

Ensaladas

Ensalada Isabella's

Mezcla de lechugas frescas, cubitos de mango, queso de cabra, nuez caramelizada y pasas con vinagreta de frambuesa.

Ensalada César

Lechuga larga con aderezo césar, queso parmesano y crotones

- Clásica
- Media orden clásica
- Con pollo a la parrilla
- Con camarón

Ensalada Sisal

Lechuga orejona acompañada con pico de gallo, aguacate en cubos, queso Cotija, frijol negro y juliana de tortilla. Preparada en la mesa con el aderezo de pepita cilantro.

- Con pollo
- Con arrachera

Sopas

Sopa Azteca

Clásica sopa de tortilla servida con guarnición de juliana de tortilla, aguacate, crema de rancho, queso panela en cubos, chicharrón y guindilla de chile guajillo.

Crema Conde

Tradicional crema de frijol negro aromatizada con hoja de aguacate, servida con guarnición de juliana de tortilla, crema de rancho, queso panela en cubos y guindilla de chile guajillo.



Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Opción Vegetariana.

❖ ESPECIALES DEL CHEF ❖

ENTRADAS

Tostada de Aguachile (1 pza.)

Camarones marinados en jugo de limón, chile serrano y cilantro, servido en una tostada horneada de maíz amarillo, acompañada de cebolla morada, pepino y ajonjolí negro.

Quesadilla de la Marquesa (1 pza.)

Tortilla de maíz azul hecha a mano, rellena de exquisito queso Oaxaca.

- Tinga de pollo
- Champiñones con epazote y cebolla



PLATO FUERTE

Mixiote de Cordero

Carne de cordero envuelto en hoja de maguey, cocido a fuego lento con cubos de papa acompañado de tortilla de maíz y arroz.

Petit Filet en Salsa de Vino Tinto

Filete de 6oz. con cama de puré de papa rústico, acompañado de vegetales baby salteados en mantequilla y bañado en salsa de reducción de vino Shiraz.

Fusilli con Camarón a la Lima (libre de gluten)

Camarón salteado con mojo de ajo y lima de la región acompañado con cubos de pimienta, papa y cebolla, servidos sobre pasta fusilli libre de gluten.

Bife de Bondiola en Adobo de Chile Pasilla y Tamarindo

Jugoso corte de cerdo asado a la parrilla y bañado de un rico adobo de chile pasilla y tamarindo, acompañado de puré de papa rústico y elote asado preparado con mayonesa y queso Cotija de la casa.

❖ Enchiladas ❖

Las Verdes

Tres enchiladas de pollo deshebrado, bañadas en salsa verde, queso mozzarella gratinado, servidas con arroz y frijoles refritos.

Las Rojas

Tres enchiladas de pollo con salsa roja ranchera, queso mozzarella gratinado, servidas con arroz y frijoles refritos.

De Langosta y Camarón

Dos tortillas de harina rellenas de langosta y camarón servidas con cremosa salsa de chipotle gratinadas con queso parmesano y arroz.



Vegetarianas

Tres tortillas de maíz rellenas de espinacas salteadas con champiñones, cebolla, granos de elote y calabaza italiana. Acompañadas de frijoles de la olla, rodajas de tomate asado y cebolla cambray.

Las de Mole

Tres tortillas de maíz rellenas con pollo deshebrado, bañadas en mole, cubiertas con queso fresco y aros de cebolla, servidas con arroz y frijoles refritos.

Jueves Pozolero



Ven a disfrutar de todo el
pozole que puedas comer,
todos los jueves a
partir de las 2 p.m.



Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

 Opción Vegetariana.

LOS FAVORITOS DE HACIENDA SISAL

Mole Oaxaqueño

Jugoso pollito de leche bañado con mole Oaxaqueño servido con arroz y plátano macho frito, acompañado de tortilla de maíz.



Cochinita Pibil

Auténtico plato Yucateco, carne de cerdo horneada con achiote y naranja agria, servido con cebolla morada encurtida y salsa xnipec.



Carnitas

Cerdo cocinado a la perfección, servido con chile poblano y cebolla, acompañado de arroz y frijoles.



Pollo Tampico

Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella y espinacas, empanizada con almendras. Servida con una salsa cremosa de chile poblano, puré de papa y vegetales a la mantequilla.

❖ Fajitas ❖

Servidas con cebolla y pimiento morrón, arroz, frijoles refritos, salsa roja y pico de gallo con su elección de tortillas de maíz o harina

- Arrachera
- Pollo
- Pollo y Arrachera
- Camarón
- Vegetariana
- Especial del Patrón (arrachera, pollo y camarón)



❖ Tacos y Burritos ❖

Burrito de Carne Asada

Tortilla de harina rellena de arrachera a la parrilla con frijol refrito y queso mozzarella, con guarnición de salsa mexicana, arroz y guacamole.

Burrito Especial

Arrachera, pollo, chorizo, tocino, pimiento, cebolla, champiñón y queso mozzarella.

Flautas de Pollo (3 pzas.)

Crujiente tortilla de maíz rellena de pollo, servidas con su guarnición de espinaca, queso rallado, crema y salsa verde. 185

Tacos de New York (3 pzas.)

Finas láminas de new york puestas sobre tortilla de maíz, servidos con frijoles refritos, cebolla, cilantro, rábano y un poco de lechuga fileteada, acompañados con la tradicional receta de salsa roja taquera y salsa guacamolada.

Tacos Campechanos (3 pzas.)

Finas láminas de corte New York combinadas con chorizo local cocinado a la plancha y puesto sobre tortilla de maíz amarillo, acompañado con cebolla, cilantro, salsa guacamolada y queso panela a la parrilla.



Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

 Opción Vegetariana. Los platillos con el logotipo  REFINE tienen un costo extra. Este cargo adicional sólo se aplica a los huéspedes con paquete REFINE que se estén hospedando en The Royal Sands, The Royal Cancun o en The Royal Haciendas.

Ordenes Extras



- Guacamole
- Salsa Mexicana
- Arroz del Día
- Vegetales Mixtos
- Puré de Papa

❖ A la Parrilla ❖

Corte de la Casa

Servido con puré de papa y elote a la parrilla. 315

New York

Selecto corte de res, servido con tiras de chile poblano y cebolla, arroz y frijoles.

- Con camarón

Filete de Paletilla en Salsa Borracha

Cocinado a la parrilla y acompañado con puré de papa rústico, chicharrón prensado y vegetales baby.

Mar y Tierra

Cola de langosta caribeña, acompañada de filete de res servido con puré de papa, mantequilla clarificada, mojo de ajo y salsa de pimienta.

Cola de Langosta Caribeña (Precio del Mercado)

❖ Del Mar ❖

Pescado a la Veracruzana

Filete de pescado bañado en la tradicional salsa veracruzana preparada con aceituna, alcaparra, tomate, hierbas finas y pimientos. Acompañado con arroz blanco y chile xcatic.

Camarón a la Lima

Camarón preparado al mojo de ajo y lima de la región, acompañado con papa y pimiento morrón.

Salmón con Mole

Filete de salmón a la parrilla montado sobre una cama de arroz y vegetales de temporada, bañana con una vinagreta de mole.

Pescado a la Talla

Filete de pescado marinado en adobo acompañado de ralish de piña, cebolla blanca, cilantro, pimienta verde y rojo y arroz del día.

Langosta Sisal Especial

Langosta preparada con champiñon, ajo, cebolla, vino blanco, crema ácida y natural, mostaza y espinacas salteadas, gratinada con queso parmesano, acompañada de arroz y frijol.

❖ Postres ❖

- Pastel Tres Leches (Deconstrucción)
- Pastel de Queso con Cajeta
- Churros
- Flan de la Casa
- Crème Brûlée de Chocolate Abuelita

❖ Helados y Sorbetes ❖

- Helados
 - »Chocolate
 - »Vainilla
 - »Coco
- Helado Artesanal de Temporada
- Sorbete de Temporada



Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Opción Vegetariana.