



Programa Actividad Cultural CMC2025

Jueves 5 de marzo de 2026

Visita Zona Arqueológica El Tajín

Horario	Itinerario
8:00	Abordaje del autobús, fuera del Salón Pirámides
8:15	Salida a la Zona Arqueológica El Tajín
9:00 – 9:15	Registro y traslado a la Pirámide de los Nichos Indispensable para ingresar: - Credencial de estudiante - Credencial docente - Credencial INAPAM
9:15	Foto grupal en la Pirámide de los Nichos
9:30 – 12:00	Recorrido guiado por la zona arqueológica
12:00 – 12:30	Tiempo libre (Zona de artesanías locales)
12:30	Salida a Nakú Restaurante (En el punto de reunión)
13:00 – 16:00	Comida y estancia en Nakú (Consumo personal. Consulté el menú en las páginas 3 a 11)
16:00	Salida al centro de Papantla de Olarte
16:30 – 17:00	Recorrido por el centro de Papantla
17:15	Salida al Hotel Poza Rica Inn
18:15	Llegada al Hotel Poza Rica Inn

Te sugerimos llevar: Playera del congreso para la foto de la visita

- Bloqueador solar
- Gorra o algún tipo de sombrero
- Botella de agua
- Repelente para mosquitos



Visita

El Tajín

ZONA ARQUEOLÓGICA

JUEVES 5 DE MARZO DE 2026

Indispensable para
ingresar:

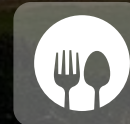
Credencial de estudiante
Credencial docente
Credencial INAPAM



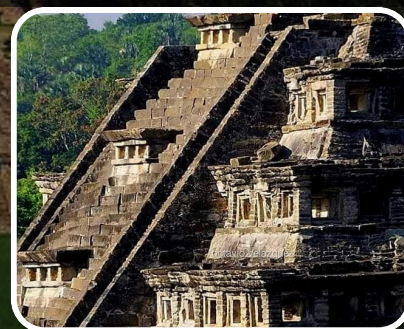
Punto de
Reunión: Salón
Pirámides Poza
Rica INN



Recorrido por
la zona y
Pirámide de
los nichos



Comida en
Restaurante
Nakú
Papantla



Te sugerimos llevar:

Playera del congreso para la foto de la visita
Bloqueador solar
Gorra o algún tipo de sombrero
Botella de agua
Repelente para mosquitos

KAWATSISA

DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen jugo o fruta y café o té.



1. TUTUNAKU

Papuku chu akgchuchut stapu.

Empanadas acompañadas de **akgchuchut stapu** (Frijoles de la olla al estilo totonaco). Orden de 5 piezas.

*Queso con champiñón *Queso o queso con epazote

***Xa liwa xtila** (Pollo)

***Xla xanat nipxi** (Flor de calabaza) - Por temporada

\$130.00 paquete

\$90.00 orden s/paquete

2. HUAXTECO

Mantikajchaw chu akgchuchut stapu.

Bocoles acompañados de **akgchuchut stapu** (Frijoles de la olla al estilo totonaco). Orden de 5 piezas.

***Lakgchilih** (Blancos) ***Xla tsikim** (De chicharrón)

***Xla Awax** (De haba) ***Xla Stapu** (De Frijol)

***Xla skun chu queso** (De chipotle con queso)

Rellenos con:

***Tankunisa** (Chorizo) ***Xa liwa xtilan** (Pollo)

***Kgalhwat** (Huevo) *Queso

\$125.00 paquete

\$65.00 orden s/paquete

\$80.00 orden con relleno s/paquete

3. KACHIKIN

Tachula xa tankunisa, xa xlapaxni, xa kgalhwat chu tatsili stapu o akgchuchut stapu.

Enchiladas untadas de:

***Stakga pin** (Verdes) ***Spinini pin** (Rojas)

***Xaskakne laktupin** (Chile seco)

***Talhtsi** - Grano de oro (Pipián)

Acompañadas de frijoles mantecados

o **akgchuchut stapu**

(Frijoles de la olla al estilo totonaco)

Con huevo \$120.00

Bistec de cerdo, chorizo o huevo al gusto \$140.00

KAWATSISA DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen jugo o fruta y café o té.



4. KAWASA

Xa tachula stapu chu kgalhwat.

Enfrijoladas con queso y huevo revuelto.

\$105.00

5. PAPANTECO

Tachula xa tankunisa, xa liwa xlapaxni, xa kgalhwat chu tatsili stapu o akgchuchut stapu.

Enchiladas sampadas en salsa de:

*Stakga pin (Verdes) *Spinini pin (Rojas)

*Xaskakne laktsupin (Chile seco)

*Talhtsi - Grano de oro (Pipián)

Acompañadas con frijoles mantecados o

akgchuchut stapu (Frijoles de olla al estilo totonaco)

Con huevo \$120.00

Bistec de cerdo, chorizo o huevo al gusto \$140.00



6. ZOPILOTE REAL

Xa tatsili stapu makanikan tatsili kgalhwat chu tatsili sekna.

Huevo revuelto con frijoles mantecados acompañado de plátanos fritos.

\$105.00

\$90.00 orden s/paquete

ZACAHUIL Orden \$55.00

Todos los Domingos



Vainilla



Niños



Platillo Nuevo



Muy picoso



Especialidad

¡Buen provecho!

"Los precios INCLUYEN IVA"

DE LA GRANJA

Xa tatsili kgalhwat - Huevo revuelto o estrellado	-\$65.00
Huevos al gusto: Jamón, tocino, chorizo, a la mexicana, divorciados o rancheros	-----\$80.00
Omelette relleno de champiñón, queso ó jamón (1 o 2 ingredientes)	-----\$100.00
Chilehuevo	-----\$85.00
*Con chorizo o Con queso y epazote	-----\$105.00
Queso en salsa roja con cebollina	-----\$110.00
Queso en chile seco con cebollina	-----\$110.00
Chilaquiles naturales	-----\$70.00
*Con pollo o huevo	-----\$90.00
Chilaquiles a la Felucha (Chilaquiles estilo migada con salsa roja o verde)	-----\$90.00
Chilaquiles con: milanesa de pollo, bistec de cerdo, bistec de res o cecina	-----\$170.00
Chilaquiles Akgchuchut stapu	-----\$110.00
(Chilaquiles con huevo ahogados en frijoles de la olla al estilo totonaco)	
Hot cakes	-----\$65.00
Xa tatsili stapu chu tankunisa chu pin (Frijoles mantecados con chorizo y chile de amor)	-----\$75.00
Ensalada de fruta	
· Con granola y miel	-----\$65.00
Con yogurt	-----\$55.00

DEL COMAL

Tulankáchau (Estrujadas) en salsa verde o roja.	-\$70.00
* Xa tatsili kgalhwat (Con huevo)	-----\$90.00
* Xa xla paxni, xa tankunisa (Con cerdo o chorizo)	-----\$130.00
* Xa liwa wakax, xa skakne liwa	-----\$160.00
(Con milanesa de pollo, bistec de res o cecina)	
Gordas picadas (Orden de 5 piezas rellenas de: pollo, papa o longaniza)	-----\$90.00
Gorda Bernarda (Gorda bañada con huevo en salsa verde con boronas de chicharrón, lechuga, tomate y cebolla)	-----\$115.00
Huachinangas (Tacos de pollo en tortilla frita ahogados en salsa verde o roja con cilantro y cebolla)	-----\$85.00
Tachula xa (Enchiladas untadas o sampadas - 5pzas)	-----\$50.00
Laktsu pakglhcha chu Stakga pin (Jitomate de la milpa y chile verde)	
* Talhtsi Grano de oro (Pipián)	
* Laktsu pin (Chile seco)	
* Kuliman (Ajonjolí)	
* Xkgalhwat tamakgni De hueva de lisa molida	-----\$80.00
• Kgalhwat (Con huevo)	-----\$90.00
• Xla paxni, xa tankunisa (Cerdo, chorizo, huevo al gusto o rellenas de pollo)	-----\$120.00
* Tinipin (Mole)	
* Stapu (Enfrijoladas)	
* Pakglhcha (Entomatadas)	
* Skun (Chile de mole)	

DEL COMAL

• **Cun xaliwa puyu o wacax** -----\$160.00
(Con milanesa de pollo, bistec de res o cecina)

Papuku chu akghuchut stapu. Empanadas de **Malhat**
(Hongo de chaca) - Por temporada, acompañadas de frijoles
de la olla al estilo totonaco. Orden de 5 piezas.-----\$120.00

Panuchos al estilo totonaco. Orden de 5 piezas. -----\$60.00
Tortilla con frijol refrito al interior, pollo deshebrado
y chile habanero.

Teziutecas Orden de 5 piezas.-----\$60.00
Tortillas atochonadas en comal con manteca, salsa roja
o verde y cebolla picada

• **Kgalhwat** (Con huevo) -----\$90.00

LANGA TAWA PLATO FUERTE AIRE



CALDOS Y SOPAS

Akghuchut xa tawa xtilan chu puyu'i (Caldo de gallina o de pollo)
Gallina o pollo orgánico \$120.00 ----- Pollo \$100.00

Puchero ----- CH \$80.00 / GDE \$90.00
(Caldo de pollo deshebrado con verduras y arroz)

Akghuchut Maatlhat ----- CH \$70.00 / GDE \$120.00
(Caldo de hongo de chaca o blanco - por temporada)

Akghuchut xa maklhtukun chu nipxi xtalhtsi nipxi
(Caldo de chayote ó calabacita tierna con pipián)--\$70.00 / \$90.00

*Con camarón seco-----\$130.00

☞ **Takxwayajun** -----\$115.00
(Caldo en chile de mole y yerbabuena) Costilla de cerdo en trozo ó pollo 1pza.

☞ **Akghuchut stapu chu xtalhtsi nipxi** CH \$60.00 / GDE \$70.00
(Frijoles de la olla al estilo totonaco con orejas de pipián y chayote)

Sopa de haba----- \$75.00

Sopa totonaca (De tortilla)----- \$90.00

Makampin----- \$75.00

(Huatape de frijoles con orejas de masa)

Xata suakga pakgcha (Huatape de huevo) ----- \$70.00

☞ **Mondongo** ----- \$90.00

☞ **Pozole** ----- \$95.00

Akghuchut tsililh (Cazuela de camarón) ----- \$210.00

Akghuchut tamakgni (Cazuela de robalo)----- \$210.00

Akghuchut tipakgtsi tsililh (Cazuela de mariscos) ----- \$280.00

Huatape de mariscos ----- \$250.00

Huatape de camarón ----- \$225.00

MI MERO MOLE

 P'inila xa chawila Mole de guajolote -----	\$240.00
 P'inila xa chawila -----	\$160.00
(Mole de guajolote con patas, pescuezo, rabadilla o huacal))	
 P'inila xa puyu Mole de pollo (2 piezas - pierna y muslo) -----	\$120.00
 Lhkaka Pinitawa Mole ranchero (2 piezas - pierna y muslo) -----	\$110.00
Costilla de cerdo en trozo -----	\$120.00
 P'inila xtantun paxni Mole de pata de cerdo -----	\$110.00
 Mole verde (Pollo 2 piezas pierna y muslo) o -----	\$110.00
(Costilla de cerdo en trozo) -----	\$120.00
 Mole de pipián rojo o verde -----	\$130.00
(Pollo 2 piezas pierna y muslo o costilla de cerdo en trozo)	
Mole de olla (Cola de res) -----	\$160.00
 Xa p'inila xa skagne tsililh chu papas	
(Camarón seco en mole con papas) -----	\$130.00
 Chile ajo (Costilla de cerdo en trozo) con	
Akchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) ---	\$130.00
Adobo con akchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco)	
• Cerdo (Costilla de cerdo en trozo) -----	\$130.00
• Pollo (2 piezas pierna y muslo) -----	\$120.00

"Los precios INCLUYEN IVA"

*Con pieza pechuga de pollo- \$130.00 *Con pollo orgánico (1 pza)- \$130.00



TIERRA

TAMALES

 Wate xa paxni (Señor tamal de cuchara - 450 grs.) -----	\$45.00
Pulaklh (Pulacles) -----	\$25.00
Xkaki chu tanqolo (Bollitos de elote) -----	\$30.00
Sakgsiwat (Bollitos de anís) -----	\$25.00



FUEGO

*El peso de la carne es antes de cocinarse.

Arrachera (250 grs*) -----	\$250.00
Servido con pimientos, arroz, guacamole y akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.	
Fajita de res ó pollo (180 grs*) -----	\$170.00
Servido con pimientos arroz, guacamole y akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.	
Rib eye (300 grs*) -----	\$300.00
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile toreado.	
Sirloin (300 grs*) -----	\$250.00
Servido con arroz, guacamole, puré de papa, ensalada y chile toreado.	

	Costilla Nakú -----	\$240.00
	Costilla de cerdo en tira frita con chile piquín acompañada con guacamole, arroz, puré de papa y akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.	
	Tampiqueña (170 grs*) -----	\$195.00
	Acompañada con pulacle, espolvoreadas de pipián, arroz, plátano frito y akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco) o frijoles mantecados.	
	Liwa xalak kakiwin (Carne de monte) Conejo -----	\$240.00
	 * Al chiltepín * Al mojo de ajo  * Chile ajo	
	* En adobo  * En mole	
	Pollo en salsa de vainilla y pulque -----	\$170.00
	* Filete o Pechuga de pollo -----	\$180.00
	Pollo bañado en una mezcla de crema estilo chilpaya con pulque y un toque de vainilla, acompañado de verduras al vapor y espolvoreadas de pipián.	
	Tabla al queso -----	\$230.00
	• Bistec de res (170 grs*), cerdo (170 grs*) o pollo (180 grs*) adobado montado sobre queso fundido, acompañado con flor de aguacate, cebolla asada y chile toreado.	
	• Arrachera (250 grs*) -----	\$250.00
	Queso Fundido -----	\$95.00
	• Con champiñón \$130.00 • Con chorizo \$130.00	
	Chicharrón de papada de cerdo en salsa de chile verde -----	\$135.00
	Tabla de Tripa de leche en chile seco (250 grs*) Acompañada con flor de aguacate, cebolla frita y chile toreado. -----	\$190.00
	Nuggets de pollo con papas a la francesa -----	\$95.00
	Milanesa de pollo con papas a la francesa -----	\$170.00

"El peso de las proteínas de los platillos está indicado antes de su preparación"

PIZZAS EN HORNO DE LEÑA

	-----	\$170.00
	*Nakú (Pimientos de color y cebolla morada)	
	* Xa p'inila puyu (Mole con pollo)	
	* Xanat nipxi (Flor de calabaza - por temporada)	
	*Hawaiana	
	*Carnes frías	
	*Champiñones	
	*A la diablo	
	* Malhat (Hongo de chaca - por temporada) -----	\$175.00
	*Arrachera -----	\$225.00
	*Camarón -----	\$220.00

 Especialidad

 Platillo Nuevo

 Niños

 Muy picoso

 Picoso

 Vainilla



AGUA

"Los precios INCLUYEN IVA"

 Molcajete mar y tierra ----- \$280.00

Fajitas de arrachera y camarón a la mantequilla, servidos en molcajete con pimientos, en salsa roja con cebollina, queso gratinado y acompañado de nopales asados.

Filete de pescado ----- \$200.00

* **Xa puxku tamakgni** - Tal como lo comía el Emperador Moctezuma, envuelto con hoja de plátano, a la mantequilla con chile chilchote, tomate, cebolla y epazote.

* **Al gusto** (A la plancha, empanizado, a la diablo, al chiltepín o al mojo de ajo)

 * **En salsa de vainilla y pulque** ----- \$210.00

Pescado ----- \$220.00

 * **Sarandeadado** - Envuelto en hoja de plátano, en salsa de adobo, curtido de cebolla morada con habanero.

* **Xa puxku tamakgni** - Tal como lo comía el Emperador Moctezuma, envuelto con hoja de plátano, a la mantequilla con chile chilchote, tomate, cebolla y epazote.

* **Al gusto**

(A la plancha, a la diablo, al chiltepín, al mojo de ajo o frito)

Posta de robalo al gusto ----- \$230.00

* **A la plancha**

 * **A la diablo**

 * **Al chiltepín**

* **Al mojo de ajo**

  * **Sarandeadado**

Camarones al gusto ----- \$215.00

* **A la plancha**

  * **A la diablo**

* **Empanizado**

 * **Al chiltepín**

* **Al mojo de ajo**

  * **Sarandeadado**

 Camarones en salsa de vainilla y pulque ----- \$230.00

 Camarones bañados en una mezcla de crema estilo chilpayá, con un toque de vainilla y pulque, acompañado de verduras al vapor y espolvoreadas de pipián.

Brochetas de camarón ----- \$200.00

 Camarón en agua chile ----- \$190.00

Ceviche de pescado **Sugerencia: pruebalo con mayonesa* ---- \$120.00

Ceviche de camarón ----- \$130.00

 Tostadas de ceviche de robalo (2 piezas) ----- \$95.00

Coctel de camarón ----- \$130.00

Hueva de Lisa (por temporada) ----- \$230.00

* **En torta de hueva**

* **Frita**

 * **Frita con chiltepín**

PASTAS

Burro Tlajana - Fettuccine o espagueti al burro y camarón coctelero al chile seco ----- \$150.00

Kgosni - Fettuccine o espagueti a la crema con vainilla y camarón ----- \$210.00

Fettuccine o espagueti al gusto ----- \$115.00

 * **A la crema con vainilla**

* **Verde**

 * **Bolognesa**

* **Al burro**

* **Al burro con tocino**

ENSALADAS

-----	\$85.00
De la casa (Berros marinados con aceite de oliva, trozos de aguacate, queso y cebolla morada)	
César (Lechuga con croutones, queso parmesano y aderezo césar casero)	
Ensalada Nakú (Corazones de lechuga orejona a la parrilla, con aderezo césar casero, queso parmesano rallado y pipitoria caramelizada)	\$100.00
De Aguacate (Trozos de aguacate, tomate, cebolla y aceituna, marinada con aceite de oliva y cilantro)	\$110.00
*Con tiras de pechuga de pollo	\$150.00
*Con camarones	\$150.00

ORDEN EXTRA

Tatsililh stapu (Frijoles mantecados con totopos)	\$ 35.00
Akgchuchut stapu (Frijoles de la olla al estilo totonaco)	\$40.00
Guacamole	\$60.00
Arroz	\$30.00
Papas a la francesa	\$45.00
Puré de papa	\$35.00

POSTRES

  Helado de vainilla con totopos	\$60.00
Conserva de Calabaza	\$50.00
Pipitoria	\$30.00
 Natilla de vainilla (con extracto y polvo de vainilla artesanal)	\$40.00
Plátanos fritos	\$40.00
* Con natas	\$55.00
 * Flameados con helado de vainilla	\$90.00
Hojuelas con miel de piloncillo	\$30.00
Carlota	\$40.00
 Flan napolitano	\$40.00
Tintines	\$30.00
Tamakgtin (Totopos dulces)	\$30.00
Pan dulce chico	\$12.00
Pan dulce cocinado en horno de leña (Todos los días)	\$15.00
-----	Con natas \$30.00

 “ Todos los postres son elaborados con extracto de vainilla natural de Papantla ”

“Los precios INCLUYEN IVA”

 Vainilla

 Niños

 Picoso

 Platillo Nuevo

 Muy picoso

 Especialidad

BEBIDAS



Atole morado	-----	\$35.00
Campechana (Atole morado con horchata)	-----	\$35.00
Agua de frutas (Jamaica, limón, naranja, horchata o fruta de temporada)		
* Copa	-----	\$35.00
* Jarra	-----	\$95.00
Limonada o naranjada mineral		
* Copa	-----	\$45.00
* Jarra	-----	\$105.00
Jugo de Naranja	----- \$45.00 / Con papaya	----- \$50.00
Jugo Verde	-----	\$55.00
Café de olla	-----	\$30.00
Café mexicano	-----	\$30.00
Café con leche	----- \$35.00 Deslactosado	----- \$40.00
Capuchino NESPRESSO	-----	\$55.00
Café Espresso NESPRESSO	-----	\$50.00
★ Affogato (Café Espresso NESPRESSO con helado de vainilla	-----	\$80.00
Chocolate (Por temporada)	-----	\$45.00
Té (Manzanilla, limón, zacate limón, canela, jengibre ú hoja de aguacate oloroso)	-----	\$35.00
Vaso de leche	----- \$35.00 Deslactosado	----- \$40.00
Licuados de frutas, fresa o chocolate	-----	\$55.00
★ Malteada de vainilla	-----	\$65.00
Refresco	-----	\$35.00
Coca cola regular / light / sin azúcar	-----	\$40.00
Agua mineral	-----	\$35.00

