

MAIN DISH

LIMA SOUP . \$210

Yucatecan lemon, wild turkey, tortilla, cilantro, & bell pepper

SMOKED SHRIMP . \$340

Oaxaca cheese sauce, fava beans, and epazote

TIKINXIC OCTOPUS . \$410

annatto & sour orange

FISH IN HOJA SANTA . \$420

peas in textures, fava bean broth, & hazelnut butter

PIPIAN RABBIT . \$680

ciricote & orange

CREOLE SUCKLING PIG IN LENTIL STEW . \$480

lentil stew with Valladolid sausage & Temozon's smoked meat,

CENTER CUT FILET . \$690

from Tizimin In its juices, mushrooms, & mashed potato with mushroom sauce

BRAISED RIB . \$590

beef rib In bean sauce, cochinita pibil juices, avocado, & radish

DESSERT

HONEYCOMB . \$220

Dzidzilché & melipona honey biscuit, pollen, fiber, passion fruit, vanilla, rice, & ceremonial balché

CHANCLETA . \$220

Candied chayote, creamed chayote, & pickled chayote, vanilla and raisins with rum.

TOFU, CELERY & RASPBERRY . \$220

tofu ice cream with cardamom, sweet celery, cold raspberry & hibiscus soup, Chinese melon, Indian nut, & green oil.

BASQUE CAKE AND RAMÓN COFFEE . \$220

cheese tart, mamey cream, ruby chocolate pearls, ramón coffee ice cream, salted caramel & milk foam.

CHOCOLATE, PEACH & SESAME . \$220

chocolate, vanilla sponge cake, peach compote, and sesame ice cream.

MACARONS & BONBONS (8 pieces) \$190

MENU 2023

-a la carta-

ENTRADA

CEVICHE FRUTAL \$290

con salsa de champaña, suero de queso ramonetti y licor de violetas

ENSALADA DE PAPA Y RECADO NEGRO . \$200

lechuga, queso de bola, tomate cherry y albahaca

TABBULEY CAIMITO . \$210

labneh, aceite de oliva, yerbabuena, cilantro y caldo de tomate

ESQUITE PIBINAL . \$210

elote pibinal y queso corazón de mantequilla con mayonesa de xcat'iik

CALABAZA AL PIB . \$240

queso de cabra, pure de camote, yogur, miel de piloncillo

- del Mar -

TOSTADA DE CALLO DE HACHA . \$290

con coco tierno y crema de almeja chocolata

CEVICHE DE DORADO. \$290

lima, manzana verde, aceite de chiles, cebolla morada, aguacate

CHICHARRÓN DE PULPO . \$320

ensalada de rábano y tomate, habanero, aguacate y lima

AGUACHILE DE CAMARON CAMPECHANO . \$320

salsa de tomate verde tatemado con aguacate y chile xcat'iik

- de la Tierra -

PANUCHOS . \$250

de cochinita pibil, cebolla y habanero

TOSTADA DE LENGUA (2 tostadas) . \$250

de res y queso en tostada de maíz

PATO PIBIL . \$340

aguacate y cebolla curtida

TACOS DE RES DE TIZIMIN (3) . \$320

longaniza de Valladolid, cebolla y cilantro

MENU 2023

-a la carta-

Eng.

STARTERS

FRUIT CEVICHE \$290

with champagne sauce, ramonetti cheese serum, and violet liqueur

POTATO AND BLACK RECADO SALAD . \$200

lettuce, Edam cheese, cherry tomato, and basil

TABBULEH AND CAIMITO . \$210

labneh, olive oil, spearmint, cilantro, and clarified tomato broth

ESQUITE PIBINAL . \$210

pibinal corn and butter heart cheese with xcat'iik mayonnaise

PUMPKIN -AL PIB- . \$240

goat cheese, sweet potato puree, yogurt, piloncillo honey

- From the Sea -

SCALLOP TOSTADA \$290

with tender coconut and chocolate clam cream

MAHI MAHI CEVICHE. \$290

lemon, green apple, chilli oil, red onion, coriander & avocado

OCTOPUS CHICHARRÓN . \$320

radish and tomato salad, habanero, avocado, and lime

CAMPECHANO SHRIMP AGUACHILE . \$320

charred green tomato sauce with avocado and xcat'iik chili

- From the Land -

PANUCHOS . \$250

with cochinita pibil, onion, and habanero

TONGUE TOSTADA (2 tostadas) . \$250

beef tongue & cheese in corn tostada

PATO PIBIL . \$340

avocado and pickled onion

TIZIMIN BEEF TACOS (3) . \$320

Valladolid longaniza, onion, and cilantro

PRINCIPAL

SOPA DE LIMA . \$210

pavo de monte, tortilla, cilantro y pimienta

CAMARONES AL HUMO . \$340

salsa de quesillo, habas y epazote

PULPO TIKINXIC . \$410

Pulpo asado en recado rojo y naranja agría

PESCA EN HOJA SANTA . \$420

chícharos en texturas, escargots, caldo de habas y mantequilla avellanada

CONEJO EN PIPIAN . \$680

conejo silvestre en pipián, puré de ciricote y naranja

CERDO PELON EN POTAJE . \$480

potaje de lentejas con longaniza de Valladolid y carne ahumada con colinabo

CORAZÓN DE FILETE DE RES . \$690

de Tizimín en sus jugos, champiñones y puré de papa con salsa de hongos

COSTILLA DE RES BRASEADA . \$590

en salsa de frijol, jugos de cochinita pibil, aguacate y rábano

POSTRE

PANAL DE MIEL . \$220

galleta de miel de dzidzilché, polén, fibra, maracuyá, vainilla, miel de abeja melipona, arroz y balché ceremonial

CHANCLETA . \$220

chayote en tacha, en crema y encurtido, vainilla y pasas con ron

TOFU, APIO & FRAMBUESA . \$220

helado de tofu con cardamomo, apio dulce, sopa fría de frambuesa y jamaica, melón chino, nuez de la India y aceite verde

TARTA VASCA Y CAFÉ DE RAMÓN . \$220

tarta de queso, crema de mamey, perlas de chocolate rubí, helado de café de ramón, caramelo salado y espuma de leche.

CHOCOLATE, DURAZNO Y SÉSAMO . \$220

chocolate semi amargo, bizcocho de vainilla, durazno y helado de sésamo

TABLA DE MACARONS & BOMBONES (8 piezas) . \$190