

KUJUK

MENÚ A LA CARTA

Mérida, Yucatán

En nuestro menú, las entradas y los postres están diseñados para ser compartidos, abrazando así la hermosa costumbre yucateca de disfrutar la comida en compañía.

In our menu, the starters and desserts are designed to be shared, thus embracing the beautiful Yucatecan tradition of enjoying food in company.

Bienvenidos / Welcome

Por favor, informe a nuestro equipo de servicio sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de realizar su pedido.

Please inform our service team of any allergies or dietary restrictions before placing your order.

Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.
All prices are listed in Mexican pesos and include VAT.

Nuestra cocina nace de Yucatán y de quienes cultivan, crían y preservan su riqueza.

Trabajamos directamente con proveedores comprometidos con la sustentabilidad:

/ Our cuisine is rooted in Yucatán and in the people who cultivate, raise, and preserve its richness. We work directly with producers committed with sustainability:

Benigno Ramírez, miel de abeja melipona (Sinanché);

Uriel Luna, maíz pibinal (Tekax);

Jesús Basto, camarones y jaibas (Celestún);

Walther Osorto, cerdo pelón (Lindo linaje);

Lol Neek, setas y brotes orgánicos (Mérida);

Rancho Libertad, cordero (Timucuy);

Rancho Tikva, avestruz (Tekantó);

y Agroyuc, carne de res (Tizimín).

Cada ingrediente honra su origen y nuestro compromiso con la biodiversidad, la producción responsable y la preservación del territorio yucateco.

/ Each ingredient honors its origin and reflects our commitment to biodiversity, responsible production, and the preservation of the Yucatecan landscape.

ENTRADA

ENSALADA DE PAPA Y RECADO NEGRO . 290

Lechuga, queso de bola, tomate cherry & albahaca.

COLIFLOR PAPADZUL . 290

Ahumada & rostizada en salsa de pepita & vinagreta de chile max con naranja agria .

SOPA DE LIMA . 290

*Pavo de monte, tortilla, cilantro & pimienta.
Receta del siglo XVIII.*

CALABAZA AL PIB . 390

Queso de cabra, puré de camote, yogur y piloncillo.

ESQUITE PIBINAL . 390

Elote pibinal, queso corazón de mantequilla y mayonesa de xcat'iik.

FUERTES

CEVICHE NEGRO 490

Esmedregal en recado negro con aguacate hass.

CHICHARRÓN DE PULPO . 490

Ensalada de rábano y tomate, habanero, aguacate y lima.

TOTOABA SIKIL PAAK. 690

Pescado, chaya, mantequilla con mano de Buda y salsa martajada.

PATO PIBIL . 790

Cocción bajo tierra, aguacate y cebolla curtida.

CERDO PELÓN AL K'OOOL. 790

En sus jugos, salsa K'ool yucateca, xcat'iik y cebolla de Ixil.

RES AÑEJADA . 990

New York añejado y en sus jugos, hongos shimeji & puré de papa.

STARTERS

POTATO SALAD WITH RECADO NEGRO · 290

Lettuce, Edam cheese, cherry tomatoes & basil.

PAPADZUL CAULIFLOWER · 290

*Smoked and roasted cauliflower, pumpkin seed sauce
& maax chile vinaigrette with sour orange.*

SOPA DE LIMA · 290

*Wild turkey, crispy tortilla, cilantro & sweet pepper.
An 18th-century recipe.*

CALABAZA AL PIB · 390

Earth-oven-roasted squash, goat cheese, sweet potato, yogurt & piloncillo.

PIBINAL ESQUITES · 390

Pibinal corn, Corazón de Mantequilla cheese & xcat'iik chile mayonnaise.

MAIN COURSES

CEVICHE NEGRO · 490

Cobia cured in recado negro, with Hass avocado.

OCTOPUS CHICHARRÓN · 490

Radish and tomato salad, habanero chile, avocado & lime.

TOTOABA SIKIL PAAK · 690

Totoaba, chaya, Buddha's hand butter & rustic fire-roasted salsa.

DUCK PIBIL · 790

Earth-oven-cooked duck, avocado & pickled onion.

CREOLLE SUCKLING PIG WITH K'OOl · 790

Cerdo pelón cooked in its juices, Yucatecan k'ool sauce, xcat'iik & lxil onion.

DRY-AGED BEEF · 990

New York strip with its own jus, shimeji mushrooms & potato purée.

POSTRES

PANAL DE MIEL · 220

*Galleta de miel de dzidzilché, polén, fibra,
maracuyá, vainilla, miel de abeja melipona,
arroz & licor balché ceremonial.*

CHIPOTLE & CHOCOLATE · 220

Mezcla ancestral.

MACARONS & BOMBONES (8 piezas) · 190

Elaborados con ingredientes de temporada.

DESSERTS

HONEYCOMB · 220

*Dzidzilché & melipona-bee honey biscuit,
pollen, fiber, passion fruit, vanilla, rice
& ceremonial mayan balché.*

CHIPOTLE & CHOCOLATE · 220

Ancestral blend.

MACARONS & BONBONS (8 pieces) · 190

Confectioned with local & seasonal flavors.

Muchas gracias.

Eduardo Rukos. Director

Pedro Evia. Chef

Miguel Benítez. Chef de cocina

Karla Fernández. Chef repostera

Roberto Carvente. Jefe de sala & sumiller

K' u' uk

*Villa Donata, Avenida Romulo Rozo 488
Colonia Itzimná. Mérida, Yucatán, México.*

@KuukRestaurant