

MENÚ KUXTAL

CÓDEX 2025/2026

Un menú que celebra nuestras raíces mayas y abraza las influencias que han dado forma a la cocina yucateca contemporánea. Honramos a nuestros antepasados y a las culturas que, al encontrarse, hicieron posible la evolución de nuestra gastronomía hacia una expresión más abierta y universal.

Presentado en papel maya *Juun*, elaborado con la corteza del árbol de Kopo, y escrito con tinta inspirada en el recado negro, creada a partir de residuos orgánicos mediante técnicas ancestrales mayas y chinas.

Cada elemento es un tributo a la sabiduría ancestral, la sostenibilidad y la continua transformación de nuestra cocina.

Disfrute de una experiencia que trasciende el sabor y honra su origen.

A menu that celebrates our Maya roots while embracing the influences that have shaped contemporary Yucatecan cuisine. We honor our ancestors and the cultures whose encounters allowed our gastronomy to evolve into a more open and universal expression.

Presented on *Juun* Maya paper, made from the bark of the Kopo tree, and written with ink inspired by *recado negro*, created from organic kitchen waste through ancient Maya and Chinese techniques.

Each element is a tribute to ancestral wisdom, sustainability, and the ongoing transformation of our cuisine.

Enjoy an experience that transcends taste and honors its origins.

° MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU . \$2,100 PESOS POR PERSONA
+ MARIDAJE / WINE PAIRING . \$1,300 PESOS POR PERSONA

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido. Por favor informe a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de ordenar. El menú solo puede adaptarse en versión vegetariana.

Prices in Mexican pesos, VAT included. Please inform your server of any allergies or dietary restrictions before ordering. This menu can only be adapted to a vegetarian version.



Codzito Sikil paak

Marquesita Fifi

Sopa de Lima + Katsuobushi de Pato

Esquite Pibinal + Foie de Avestruz

—

Jicama Ahumada & Tá'uch

Tabbouleh, Labneh y Caimito

Calabaza al pib

—

Cerdo Pelón en Potaje de 3 días

—

¿La panza puede ser postre?

Naranja & Achiote

*Panal de Miel de Yucatán
+ Miel Cristal*

—

Chicle Maya & un Dulce Final

K'u'uk - segunda temporada -2025 /2026

Mérida, Yucatán



CODZITO SIKIL PAAK

ROLLED CORN CHIP WITH
ANCIENT MAYAN PUMPKIN SEED PASTE

MARQUESITA FIFÍ

SWEET STREET SNACK FILLED WITH EDAM CHEESE
AND LUMPFISH ROE

LIMETTA SOUP + DUCK KATSUOBUSHI

ESQUITE PIBINAL + OSTRICH FOIE GRAS

UNDERGROUND-COOKED CORN, XCATIC CHILI
MAYONNAISE, CORAZÓN DE MANTEQUILLA CHEESE

—

SMOKED JÍCAMA & TÁ'UCH

MEXICAN TURNIP AND BLACK PERSIMMON

TABBOULEH, LABNEH, AND CAIMITO (STAR APPLE)

CALABAZA AL PIB

YUCATECAN PUMPKIN, YOGURT, GOTA CHEESE,
ALMONDS, AND SWEET POTATO

—

CREOLE SUCKLING PIG IN A 3-DAY LENTIL STEW

—

CAN TRIPE BE DESSERT?

SOUR ORANGE & ANNATTO

HONEYCOMB & MELIPONA (EXTREMELY RARE) CRYSTAL HONEY

—

**ORIGINAL MAYAN CHICLE (CHEWING GUM)
& SOME FINAL SWEET BITES**

K'u'uk

Mérida, Yucatán

MENÚ KUXTAL VEGETARIANO



CÓDEX 2025/2026

Un menú que celebra nuestras raíces mayas y abraza las influencias que han dado forma a la cocina yucateca contemporánea. Honramos a nuestros antepasados y a las culturas que, al encontrarse, hicieron posible la evolución de nuestra gastronomía hacia una expresión más abierta y universal.

Presentado en papel maya *Juun*, elaborado con la corteza del árbol de Kopo, y escrito con tinta inspirada en el recado negro, creada a partir de residuos orgánicos mediante técnicas ancestrales mayas y chinas.

Cada elemento es un tributo a la sabiduría ancestral, la sostenibilidad y la continua transformación de nuestra cocina.

Disfrute de una experiencia que trasciende el sabor y honra su origen.

A menu that celebrates our Maya roots while embracing the influences that have shaped contemporary Yucatecan cuisine. We honor our ancestors and the cultures whose encounters allowed our gastronomy to evolve into a more open and universal expression.

Presented on *Juun* Maya paper, made from the bark of the Kopo tree, and written with ink inspired by *recado negro*, created from organic kitchen waste through ancient Maya and Chinese techniques.

Each element is a tribute to ancestral wisdom, sustainability, and the ongoing transformation of our cuisine.

Enjoy an experience that transcends taste and honors its origins.

° MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU . \$2,100 PESOS POR PERSONA
+ MARIDAJE / WINE PAIRING . \$1,300 PESOS POR PERSONA

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido. Por favor informe a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de ordenar. El menú solo puede adaptarse en versión vegetariana.

Prices in Mexican pesos, VAT included. Please inform your server of any allergies or dietary restrictions before ordering. This menu can only be adapted to a vegetarian version.



VEGETARIANO

Codzito Sikil Paak

Marquesita K'u'uk

Sopa de Lima -del patrón-

Esquite Pibinal

—

Tabbouleh, Labneh & Caimito

Calabaza al Pib

—

Coliflor Papadzul

—

Naranja & Achiote

*Panal de Miel de Yucatán
+ Miel Cristal*

Chicle Maya & un Dulce Final

K'U'UK
MÉRIDA, YUCATÁN



CODZITO SIKIL PAAK

ROLLED CORN CHIP WITH
ANCIENT MAYAN PUMPKIN SEED PASTE

MARQUESITA + RECADO

SWEET STREET SNACK FILLED WITH EDAM CHEESE
AND BLACK RECADO

LIMETTA SOUP -DEL PATRÓN-

ESQUITE PIBINAL

UNDERGROUND-COOKED CORN, XCATIC CHILI
MAYONNAISE, CORAZÓN DE MANTEQUILLA CHEESE

—

SMOKED JÍCAMA & TÁ'UCH

MEXICAN TURNIP AND BLACK PERSIMMON

TABBOULEH, LABNEH, AND CAIMITO (STAR APPLE)

CALABAZA AL PIB

YUCATECAN PUMPKIN, YOGURT, GOTA CHEESE,
ALMONDS, AND SWEET POTATO

—

PAPADZUL CAULIFLOWER

GRILLED WITH PUMPKIN SEED MAYAN PAPADZUL SAUCE

—

SOUR ORANGE & ANNATTO

HONEYCOMB & MELIPONA (EXTREMELY RARE) CRYSTAL HONEY

—

ORIGINAL MAYAN CHICLE (CHEWING GUM)

& SOME FINAL SWEET BITES

K'U'UK

MÉRIDA, YUCATÁN