



BIENVENIDOS A K'U'UK,
BIENVENIDOS A YUCATAN

En K'u'uk intentamos ampliar la experiencia de nuestros clientes en base al entendimiento y conocimiento de algunos productos regionales considerados como pilares dentro de la gastronomía de Yucatan. Aquí tiene usted una breve explicación, en distintos idiomas, de los platillos y algunos productos que conforman nuestro menú degustación. Es probable que algunas traducciones no sean exactas debido a que algunas palabras en maya o términos de cocina no existen en otros lenguajes. Esperamos que lo disfrute.

At K'u'uk, we strive to enhance our customers' experience based on the understanding and knowledge of some regional products considered as pillars within Yucatan's gastronomy. Here you have a brief explanation, in different languages, of the dishes and some products that make up our tasting menu. It's likely that some translations may not be exact because some Maya words or culinary terms don't exist in other languages. We hope you enjoy it.

Chez K'u'uk, nous nous efforçons d'enrichir l'expérience de nos clients en fonction de la compréhension et de la connaissance de certains produits régionaux considérés comme des piliers de la gastronomie du Yucatan. Voici une brève explication, dans différentes langues, des plats et de certains produits qui composent notre menu dégustation. Il est probable que certaines traductions ne soient pas exactes car certains mots mayas ou termes culinaires n'existent pas dans d'autres langues. Nous espérons que vous apprécierez.

Bei K'u'uk bemühen wir uns, das Erlebnis unserer Kunden auf der Grundlage des Verständnisses und des Wissens über einige regionale Produkte zu erweitern, die als Säulen der Gastronomie von Yucatan gelten. Hier haben Sie eine kurze Erklärung in verschiedenen Sprachen über die Gerichte und einige Produkte, die unser Degustationsmenü ausmachen. Es ist wahrscheinlich, dass einige Übersetzungen nicht genau sind, da einige Maya-Wörter oder kulinarische Begriffe in anderen Sprachen nicht existieren. Wir hoffen, dass es Ihnen gefällt.

Da K'u'uk, ci sforziamo di migliorare l'esperienza dei nostri clienti basandoci sulla comprensione e sulla conoscenza di alcuni prodotti regionali considerati pilastri all'interno della gastronomia dello Yucatan. Qui avete una breve spiegazione, in diverse lingue, dei piatti e di alcuni prodotti che compongono il nostro menù degustazione. È probabile che alcune traduzioni non siano esatte perché alcune parole Maya o termini culinari non esistono in altre lingue. Speriamo vi piaccia.

No K'u'uk, esforçamo-nos para melhorar a experiência dos nossos clientes com base na compreensão e conhecimento de alguns produtos regionais considerados pilares na gastronomia de Yucatan. Aqui tem uma breve explicação, em diferentes línguas, dos pratos e de alguns produtos que compõem o nosso menu de degustação. É provável que algumas traduções não sejam exatas porque algumas palavras em maia ou termos culinários não existem em outros idiomas. Esperamos que goste.

K'u'ukでは、ユカタンの食文化の柱として考えられているいくつかの地域製品の理解と知識に基づいて、お客様の経験を向上させることを目指しています。こちらには、テイスティングメニューを構成する料理や一部の製品に関する簡単な説明が、さまざまな言語で記載されています。マヤ語や料理の専門用語など、他の言語に存在しない言葉の翻訳が正確でない可能性があります。お楽しみいただけることを願っています。

K'u'uk에서는 유카탄의 음식 문화에서 기둥으로 간주되는 일부 지역 제품에 대한 이해와 지식을 기반으로 고객의 경험을 향상시키기 위해 노력하고 있습니다. 다양한 언어로 우리의 시음 메뉴를 구성하는 요리와 일부 제품에 대한 간단한 설명이 여기에 있습니다. 일부 마야어나 요리 용어 등, 다른 언어에는 존재하지 않는 단어의 번역이 정확하지 않을 수 있습니다. 즐기셨으면 좋겠습니다.

在K'u'uk, 我们努力基于对被认定为Yucatan美食支柱的一些地区产品的理解和知识来增强我们客户的体验。这里有一个简短的解释, 用不同的语言描述了组成我们品尝菜单的菜肴和一些产品。由于玛雅语或某些烹饪术语在其他语言中不存在, 因此某些翻译可能不太准确。希望您喜欢。

के K'u'uk में, हम Yucatan की भोजन के अंदर स्तंभ माने जाने वाले कुछ क्षेत्रीय उत्पादों की समझ और जानकारी के आधार पर हमारे ग्राहकों के अनुभव को बढ़ाने का प्रयास करते हैं। यहां आपको हमारे स्वाद संवलन मेनू के विभिन्न भाषाओं में छोटी सी व्याख्या मिलती है, जिसमें विभिन्न पकवान और कुछ उत्पाद हैं। कुछ माया शब्द या पाकशाला शब्द अन्य भाषाओं में मौजूद नहीं हैं, इसलिए कुछ अनुवाद सही नहीं हो सकते हैं। हम आशा करते हैं कि आप इसे पसंद करेंगे।

****Buñuelo y Papadzul****

Buñuelo de cáscara de plantago, salsa frita de tomate deshidratado, huevo, epazote, pepita molida de calabaza y salsa tradicional de papadzul.

*Los papadzules son un platillo de origen maya pero con clara influencia mestiza que se prepara dentro de la gastronomía de la Península de Yucatán a base de tortilla de maíz, huevo, pepita de calabaza, tomate, cebolla y chile habanero.

Su nombre proviene del maya papak' (untar) y suul (remojar)

****Coco y almendra****

Ensalada con una falsa burrata de crema de coco y leche de almendra Puk'te, chutney de zanahorias y chile dulce, chayote, jícama, alverjón, albahaca limón y aceite de hierbabuena.

*El Puk'te (Nombre científico: Bucida buceas L.) o almendra de río, es una almendra comestible cuyo árbol se encuentra en gran parte del sureste mexicano. Esta semilla se extrae y se seca. Es considerado también como alimento de venados.

*El Alverjón es el chícharo seco y maduro de color amarillo que se utiliza como sustituto del frijón en varias partes de México.

****Camarón****

Pequeño camarón de la costa de Celestún, Yucatán con salsa macha preparada con el mismo camarón, espuma de crema de camarones emulsionada con aceite de longaniza de Valladolid y un poco de longaniza frita, ajo negro y cereal de yuca.

*El camarón de Celestún tiene la característica de ser muy rico y fuerte en sabor.

*La longaniza de Valladolid es un embutido a base de cerdo, achiote y especias que se ahuma por 24 horas.

*La Yuca, también conocida como Casava, es una raíz comestible que se consume desde hace más de 4000 años y que fue indispensable en la sostenibilidad de las poblaciones mayas de mesoamérica hace más de 1,400 años.

****Tostada del mar****

Tostada de alga wakame, totoaba curada, caviar de wakame, mayonesa de chile habanero, lima, cilantro, vinagreta de limón.

*Wakame. Alga parda (Undaria Pinnatifida)

*La totoaba es un pez muy grande que presenta peligro de extinción por su explotación ilegal para extraer su vejiga. Actualmente México se encuentra ya fomentando el mercado legal de este pez cultivado en criaderos registrados y sustentables.

Curamos la totoaba en azúcar y sal para resaltar su sabor.

****Pulpo maya****

Pulpo de las costas de Progreso, Yucatán frito aplanado envuelto en hoja de arroz, acompañado de salsa Valentina, xnipec, guacamole lujoso y un toque de limón amarillo. Una rica botana marinera.

*Pulpo Maya: Proveniente de las aguas que rodean la península de Yucatán, este pulpo es famoso por su carne tierna y sabor marino intenso.

*Salsa Valentina: a base de chiles secos originaria de Tamazula, Jalisco creada en los años 60's muy popular en las botanas callejeras de todo México. La preparamos aquí en K'u'uk con una receta similar a la original.

*El Xnipec, es una salsa a base de tomate, cebolla, cilantro y chile con naranja agria que acompaña a muchos platillos yucatecos. El nombre en maya significa hocico de perro.

*Guacamole lujoso: Una salsa de aguacate seleccionado a medio madurar y turbinado en frío. Muy suave y terso.

****Tamal****

Tamal colado de calabaza estilo yucateco con una salsa de queso corazón de mantequilla y jugo de carne.

Se acompaña de una tradicional preparación de tomates tatemados.

*Tamal colado: Se denominan así porque su masa se pasa por un colador adquiriendo así una consistencia suave.

****Venado en pipián****

Lomo sellado de venado en pipián y salsa de piñuela, acompañado de una piñuela en dulce rellena de una crema de venado cocinado al pib..

*Pipián: Guiso de carne con una salsa elaborada a base de pepitas de calabaza tostadas y molidas.

*Piñuela: (Bromelia pinguin) también conocida como timbiriche, es un fruto de la familia de las piñas que se consumía mucho como botana callejera en los mercados y en las afueras de las escuelas en Yucatán.

*Pib: Cocción maya prehispánica bajo tierra en la que la preparación se envuelve en hojas de plátano y se deja cocinando por un determinado tiempo.

****Chilmole****

Galantina de pavo rellena de cerdo en chilmole.

*Galantina: Fiambre de origen francés de carne deshuesada rellena de alguna otra carne especiada.

*Chilmole: Salsa a base de recado negro (pasta elaborada con el chile chawa'iiik carbonizado y especias)

****La barquilla****

Limpiador de paladar en barquilla de miel melipona, namelaka de yogur y lima con sorbete de pepino blanco, gel de pepino verde, jalea de mango, albahaca y lima. Este pre postre evoca el sabor de la barquilla que utilizan los heladeros en los parques y calles de la ciudad de Mérida y el puerto de Progreso.

*Miel de Abeja Melipona: Producida por las abejas nativas Melipona que tienen un aguijón muy pequeño. Esta miel es más dulce, profundamente ligada a los rituales mayas y medicinas tradicionales.

*Namelaka: Significa 'muy cremoso' en japonés. Es una crema de pastelería que ha popularizado Valrhona, se elabora con leche, nata (crema de leche), glucosa, gelatina y chocolate.

****Merengue****

Crema y bizcocho húmedo de coco, piña tatemada, helado de camote naranja y merengue de recado negro. Este postre nos recuerda a los sabores de las playas en Yucatán. El coco, la piña, el merengue al horno y el recado negro con un toque característico del hollín del horno de leña.

****Dulce de papaya****

Inspirado en el tradicional dulce de papaya yucateco. Papaya en tacha (nixtamalizada y cocinada con piloncillo), crumble de chicharrón de cerdo pelón, ganache montado de chocolate 70%, cremoso de limón amarillo, helado de queso edam (queso de bola) y leche especiada de papaya.

*Cerdo Pelón: Una raza exclusiva de Yucatán, este cerdo, conocido por su piel lisa y carne tierna, es un testimonio de la experiencia ganadera maya.

*Nixtamalización: Es el proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal, para obtener el nixtamal. Actualmente se utiliza este término para cuando algo se cuece en cal para cambiar sus propiedades.

****Final feliz****

Gominola de maracuya y cardamomo / Galleta de mantequilla y suncho flameado

Trufa de chocolate blanco y recado rojo.

*Suncho: Malvavisco en español yucateco.

****Buñuelo and Papadzul****

Fritter made from plantago husk, fried sauce of dehydrated tomato, egg, epazote, ground pumpkin seed, and traditional papadzul sauce.

*Papadzules are a dish of Maya origin but with clear mestizo influence, prepared within the gastronomy of the Yucatán Peninsula using corn tortillas, egg, pumpkin seed, tomato, onion, and habanero chili. The name derives from the Maya words papak' (to smear) and suul (to soak).

****Coconut and Almond****

Salad featuring a faux burrata of coconut cream and Puk'te almond milk, carrot and sweet chili chutney, chayote, jicama, alverjón, lemon basil, and spearmint oil.

*Puk'te (Scientific name: Bucida buceras L.), or river almond, is an edible nut whose tree is found throughout much of southeastern Mexico.

This seed is harvested and dried, and is also considered deer food.

*Alverjón refers to the dried, mature yellow pea used as a substitute for beans in various parts of Mexico.

****Shrimp****

Small shrimp from the Celestún coast, Yucatán, with macha sauce made from the same shrimp, shrimp cream foam emulsified with Valladolid longaniza oil and a bit of fried longaniza, black garlic, and yuca crispy cereal.

*Celestún shrimp are known for their rich and robust flavor.

*Valladolid longaniza is a pork sausage flavored with annatto and spices that is smoked for 24 hours.

*Yuca, also known as cassava, is an edible root that has been consumed for over 4,000 years and was essential for the sustainability of the Mayan populations of Mesoamerica over 1,400 years ago.

****Sea Tostada****

Wakame seaweed tostada, cured totoaba, wakame caviar, habanero chili mayonnaise, lime, cilantro, lemon vinaigrette.

*Wakame: Brown seaweed (Undaria Pinnatifida).

*Totoaba is a large fish that is endangered due to illegal exploitation for its swim bladder.

Mexico is currently promoting a legal market for this fish cultivated in registered and sustainable farms.

The totoaba is cured with sugar and salt to enhance its flavor.

****Mayan Octopus****

Octopus from the coasts of Progreso, Yucatán, fried and flattened wrapped in rice paper, accompanied by Valentina sauce, xnipec, luxurious guacamole, and a touch of yellow lemon. A rich maritime snack.

*Maya Octopus: Originating from the waters surrounding the Yucatán peninsula, this octopus is renowned for its tender meat and intense maritime flavor.

*Valentina Sauce: Made from dried chilies, originally from Tamazula, Jalisco, created in the 1960s and very popular in street snacks throughout Mexico.

Here at K'u'uk, we prepare it using a recipe similar to the original.

*Xnipec is a salsa made from tomato, onion, cilantro, and chili mixed with sour orange, accompanying many Yucatecan dishes. The name in Maya means dog's snout.

*Luxurious Guacamole: A sauce made from selectively ripe avocados cold-spun. Very smooth and silky.

****Tamale****

Yucatecan style strained pumpkin tamal with a heart-of-butter cheese sauce and meat juice.

Served with a traditional preparation of blackened tomatoes.

*Strained Tamal: Named so because its dough is passed through a strainer, thus acquiring a soft consistency.

****Venison in Pipián****

Seared venison loin in pipián and piñuela sauce, accompanied by a piñuela candied filled with a venison cream cooked 'al pib'.

*Pipián: Meat stew with a sauce made from toasted and ground pumpkin seeds.

*Piñuela: (Bromelia pinguin) also known as timbiriche, is a fruit from the pineapple family that was widely consumed as a street snack in markets and outside schools in Yucatán.

*Pib: Pre-Hispanic Maya underground cooking technique where the food is wrapped in banana leaves and cooked for a set period.

****Chilmole****

Turkey galantine stuffed with pork in chilmole.

*Galantine: A cold dish of French origin made from deboned meat stuffed with another spiced meat.

*Chilmole: Sauce made from black recado (a paste made with charred chawa'ik chili and spices).

****The Barquilla****

Palate cleanser in a melipona honey barquilla, yogurt and lime namelaka with white cucumber sorbet, green cucumber gel, mango jelly, basil, and lime. This pre-dessert evokes the flavor of the barquilla used by ice cream vendors in the parks and streets of Mérida and the port of Progreso.

*Melipona Bee Honey: Produced by native Melipona bees that have a very small sting. This honey is sweeter, deeply linked to Mayan rituals and traditional medicines.

*Namelaka: Means 'very creamy' in Japanese. It's a pastry cream that has been popularized by Valrhona, made with milk, cream, glucose, gelatin, and chocolate.

****Meringue****

Coconut cream and moist pineapple cake, tatemada pineapple, orange sweet potato ice cream, and black recado meringue. This dessert recalls the flavors of the beaches in Yucatán. The coconut, pineapple, baked meringue, and black recado with a characteristic touch of wood-fired oven soot.

****Dulce de Papaya****

Inspired by the traditional Yucatecan papaya candy. Papaya in tacha (nixtamalized and cooked with piloncillo), Creole suckling pig crackling crumble, mounted 70% chocolate ganache, yellow lemon cream, Edam cheese ice cream (ball cheese), and spiced papaya milk.

*Creole Suckling Pig: A unique breed from Yucatán, this pig, known for its smooth skin and tender meat, is a testimony to Mayan livestock experience.

*Nixtamalization: The process by which corn is cooked with water and lime to obtain nixtamal. This term is currently used when something is cooked in lime to change its properties.

****Happy Ending****

Passion fruit and cardamom gummy / Butter cookie and flamed suncho
White chocolate truffle and red recado.

*Suncho: Marshmallow in Yucatecan Spanish.

****Buñuelo et Papadzul****

Beignet à base d'enveloppe de plantain, sauce frite de tomate déshydratée, œuf, épazote, graines de courge moulues et sauce traditionnelle de papadzul.

*Les Papadzules sont un plat d'origine Maya mais avec une influence clairement métisse, préparés dans la gastronomie de la péninsule du Yucatán avec des tortillas de maïs, des œufs, des graines de courge, des tomates, des oignons et du piment habanero.
Le nom dérive des mots Maya papak' (enduire) et suul (trempier).

****Noix de Coco et Amande****

Salade avec une fausse burrata de crème de coco et lait d'amande de Puk'te, chutney de carottes et piment doux, chayote, jicama, alverjón, basilic citronné et huile de menthe verte.

*Puk'te (nom scientifique : Bucida buceras L.), ou amande de rivière, est une noix comestible dont l'arbre se trouve dans une grande partie du sud-est du Mexique. Cette graine est récoltée et séchée, et est également considérée comme nourriture pour les cerfs. Alverjón fait référence au pois jaune mature et séché utilisé comme substitut aux haricots dans diverses régions du Mexique.

****Crevette****

Petites crevettes de la côte de Celestún, Yucatán, avec sauce macha faite de ces mêmes crevettes, mousse de crème de crevettes émulsionnée avec de l'huile de longaniza de Valladolid et un peu de longaniza frite, ail noir et céréale croustillante de yuca.

*Les crevettes de Celestún sont connues pour leur saveur riche et robuste. La longaniza de Valladolid est une saucisse de porc aromatisée avec du roucou et des épices, fumée pendant 24 heures. Le yuca, également connu sous le nom de manioc, est une racine comestible consommée depuis plus de 4 000 ans et essentielle pour la durabilité des populations mayas de Mésoamérique il y a plus de 1 400 ans.

****Tostada de la Mer****

Tostada d'algues wakame, totoaba curée, caviar de wakame, mayonnaise au piment habanero, lime, coriandre, vinaigrette au citron.

*Wakame : algue brune (Undaria pinnatifida). La totoaba est un grand poisson menacé d'extinction en raison de son exploitation illégale pour sa vessie natatoire. Le Mexique promeut actuellement un marché légal pour ce poisson cultivé dans des fermes enregistrées et durables. La totoaba est curée avec du sucre et du sel pour en rehausser la saveur.

****Poulpe Maya****

Poulpe des côtes de Progreso, Yucatán, frit et aplati enrobé de papier de riz, accompagné de sauce Valentina, xnipec, guacamole luxueux et une touche de citron jaune. Un délicieux snack maritime.

*Poulpe Maya : Originaire des eaux entourant la péninsule du Yucatán, ce poulpe est renommé pour sa chair tendre et sa saveur maritime intense. La Sauce Valentina : Faite à partir de piments séchés, originaire de Tamazula, Jalisco, créée dans les années 1960 et très populaire dans les snacks de rue à travers le Mexique. Ici, à K'u'uk, nous la préparons selon une recette similaire à l'originale. Le Xnipec est une salsa faite de tomate, oignon, coriandre et piment mélangés avec de l'orange aigre, accompagnant de nombreux plats yucatèques. Le nom en Maya signifie museau de chien.

****Tamale****

Tamal de citrouille à la Yucatèque avec sauce au fromage cœur de beurre et jus de viande.
Servi avec une préparation traditionnelle de tomates noircies.

*Tamal Passé au tamis : Nommé ainsi parce que sa pâte est passée au tamis, acquérant ainsi une consistance douce.

****Cerf en Pipián****

Longe de cerf saisie en sauce pipián et piñuela, accompagnée d'une confiserie de piñuela remplie d'une crème de cerf cuite 'al pib'.

*Pipián : Ragoût de viande avec une sauce faite de graines de courge grillées et moulues. Piñuela : (Bromelia pinguin) également appelée timbiriche, est un fruit de la famille des ananas qui était largement consommé comme snack de rue dans les marchés et devant les écoles au Yucatán. Pib : Technique de cuisson souterraine préhispanique Maya où la nourriture est enveloppée dans des feuilles de bananier et cuite pendant une période déterminée.

****Chilmole****

Galantine de dinde farcie de porc en chilmole.

*Galantine : Plat froid d'origine française fait de viande désossée farcie avec une autre viande épicée.
Chilmole : Sauce faite à partir de recado noir (une pâte faite avec du piment chawa'ik carbonisé et des épices).

****La Barquilla****

Rafraîchisseur de palais dans une barquilla de miel de melipona, namelaka de yaourt et lime avec sorbet de concombre blanc, gel de concombre vert, gelée de mangue, basilic et lime. Ce pré-dessert évoque la saveur de la barquilla utilisée par les vendeurs de glaces dans les parcs et les rues de Mérida et du port de Progreso.

*Miel de Abeille Melipona : Produit par les abeilles melipona natives qui ont un très petit dard. Ce miel est plus doux, profondément lié aux rituels mayas et aux médecines traditionnelles. Namelaka : Signifie 'très crémeux' en japonais. C'est une crème pâtissière popularisée par Valrhona, faite avec du lait, de la crème, du glucose, de la gélatine et du chocolat.

****Meringue****

Crème de noix de coco et gâteau à l'ananas moelleux, ananas tatemada, glace de patate douce orange et meringue de recado noir. Ce dessert rappelle les saveurs des plages du Yucatán. La noix de coco, l'ananas, la meringue cuite et le recado noir avec une touche caractéristique de suie de four à bois.

****Dulce de Papaya****

Inspiré par la confiserie traditionnelle de papaye du Yucatán. Papaye en tacha (nixtamalisée et cuite avec du piloncillo), miettes de craquelin de cochon de lait créole, ganache montée au chocolat 70 %, crème de citron jaune, glace au fromage Edam (boule de fromage) et lait de papaye épicé.

*Cochon de Lait Créole : Une race unique du Yucatán, ce cochon, connu pour sa peau lisse et sa chair tendre, est un témoignage de l'expérience d'élevage Maya.

Nixtamalisation : Processus par lequel le maïs est cuit avec de l'eau et de la chaux pour obtenir du nixtamal. Ce terme est actuellement utilisé lorsque quelque chose est cuit à la chaux pour changer ses propriétés.

****Fin Heureuse****

Gomme de fruit de la passion et cardamome / Biscuit au beurre et suncho flambé
Truffe de chocolat blanc et recado rouge.

*Suncho : Guimauve en espagnol yucatèque.