



KUJUK

MENU 2023

\$2,300 pesos
Maridaje + \$1,200 pesos

LA COSECHA

The Harvesting

Buñuelo & chapulín
Buñuelo fritter & grasshopper

Elote & mole
Corn & mole

Quesadilla y girasol
Quesadilla & sunflower

Tartaleta de hongos
Mushrooms tartlet

Chícharo & escargot
Peas & escargot

Piñuela & Pozol
Piñuela & Pozol

LA MAR

The Sea

Cecina de pulpo & xnipec
Octopus jerky & xnipec mayan sauce

Salbut, yaca & ostión
Salbut, jackfruit & oyster

Langostino hot-dog
Langostino squat-lobster hot-dog

Cangrejo & Champaña
Cangrejo moro & champagne sauce

Fisharrónes Fuego -placero-
Fish chicharrónes Fuego placero style

& Spiru-lite
& Spiru-lite

LA GRANJA & LA CAZA

Farm & game

¡A Salsa Universe's Perfect & paté de cerdo pelón
Ai Universe's perfect sauce & creole suckling pig's paté

Avestruz TFO (Tekantó Fried Ostrich)

TFO - Tekantó Fried Ostrich

Pipián del monte yucateco

Pipián with farm & game yucatecan meat

LIMPIADOR

Palate cleanser

Maracuyá, limón amarillo y vapor cítrico - <i>Passion fruit, lemon, citrus vapour</i>	-	Regalíz y yerbabuena <i>Licorice & spearmint</i>
Espinaca, eucalipto y miel de abeja melipona <i>Spinach, ucalyptus, meliponin-bee honey</i>	-	Obulato mentolado <i>Menthol oblate</i>

DULCE MAYA

Mayan-inspired desserts

Guanábana Yuba & Teriyaki
Soursop, yuba & teriyaki sauce

Chancleta
Chayote, rum raisins, vanilla crumble

Esquite dulce
White, sweet & pibinal corns, jocoque, rompope & chicatana

SORPRESAS

Sweet surprises

Katsuobushi, piña & camote
Pineapple, sweet potato & katsuobushi

Aquafaba, hoja santa & jamaica
Aquafaba, hoja santa & hibiscus

& un dulce final.
the sweet end.



KUJUK

MENU 2023

El proceso evolutivo de la cocina yucateca continúa
cocinemos sin fronteras y disfrutemos el camino

Villa Donata

Mérida, Yucatán, Mx.

precios expresados en pesos mexicanos. Incluyen IVA.