



Menú 2025/2026

- a la carta -

K' u' uk
Villa Donata, Avenida Romulo Rozo 488
Colonia Itzimná. Mérida, Yucatán, México.
@KuukRestaurant

En nuestro menú, tanto las entradas como los postres
están pensados para compartirse,
abrazando así la hermosa tradición yucateca
de disfrutar la comida al centro de la mesa
y en buena compañía.

In our menu, both starters and desserts
are meant to be shared,
embracing the beautiful Yucatecan tradition
of enjoying food placed at the center of the table,
in the warmth of good company.

Bienvenidos.

Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.
All our prices are expressed in mexican pesos VAT included.
Por favor comuniqué cualquier alergia a su mesero antes de ordenar
Please inform your server of any allergies before placing your order.

ENTRADAS

(para compartir)

- para picar -

CODZITOS SIKIL PAAK (6 piezas) . 180

tostada de maíz enrollada rellena de puré maya de pepita de calabaza

MARQUESITA FIFÍ (4 piezas) . 180

rellena de cremoso de queso de bola y caviar de recado negro

- vegetales -

COLIFLOR PAPADZUL . 240

*ahumada & rostizada en salsa de pepita
& vinagreta de chile max con naranja agria*

TABBULEY CAIMITO . 240

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

CALABAZA AL PIB . 280

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

ESQUITE PIBINAL . 280

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

- del Mar -

CHICHARRÓN DE PULPO . 320

ensalada de rábano y tomate, habanero, aguacate y lima

AGUACHILE DE CAMARÓN CAMPECHANO . 320

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

- de la Tierra -

PANUCHOS (3 piezas) . 320

de pavo pibil, cebolla y habanero

COCHINITA o PAVO PIBIL . 520

cebolla blanca curtida y habanero.

TACOS DE RES DE TIZIMIN (3 piezas) . 320

longaniza de Valladolid, cebolla y cilantro

PRINCIPALES

SOPA DE LIMA DEL PATRON . 250

pavo de monte, tortilla, cilantro & pimienta

CAMARONES AL HUMO . 340

salsa de quesillo, habas & epazote

PULPO TIKINXIC. 510

asado con achiote & naranja agria, tomate, aguacate & cebolla curtida

CORAZÓN DE FILETE DE RES . 990

de Tizimín con papa y longaniza de Valladolid

NEW YORK . 790

*añejado y en sus jugos, setas orgánicas de nuestra cocina
& puré de papa*

POSTRES

GUANÁBANA MONOCROMÁTICA . 240

*guanábana, almendra, chocolate blanco,
manzana verde con damiana & tomillo*

PANAL DE MIEL . 240

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

TABLA DE MACARONS & BOMBONES (8 piezas) . 320

elaborados con ingredientes de temporada

(english version)

STARTERS

- to share & snack -

CODZITOS SIKILPAAK (6 PIECES) . 180

rolled tostada filled with pumpkin seed mayan paste

FIFÍ MARQUESITA (4 PIECES) . 180

filled with Edam cheese cream and black mayan recado

- from the garden -

PAPADZUL CAULIFLOWER . 240

*smoked & roasted in pepita sauce
& max chile vinaigrette with sour orange*

TABBOULEH & CAIMITO . 240

labneh, olive oil, mint, cilantro and tomato broth

PUMPKIN -PIB STYLE- . 280

goat cheese, sweet potato purée, almonds, yogurt, piloncillo honey

PIBINAL ESQUITES . 280

pibinal corn and butter-heart cheese with xcat'iik mayo

- from the sea -

OCTOPUS CHICHARRÓN . 320

radish and tomato salad, habanero, avocado and lime

CAMPECHE SHRIMP AGUACHILE . 320

roasted tomatillo sauce with avocado and xcat'iik chile

- from the land -

PANUCHOS (3 PIECES) . 320

with pibil-style turkey, onion and habanero

COCHINITA PIBIL or PIBIL WILD TURKEY . 520

pickled white onion and habanero

TIZIMÍN BEEF TACOS (3 PIECES) . 320

with Valladolid longaniza, onion and cilantro

MAIN DISHES

LIME SOUP . 250

wild turkey, tortilla, cilantro & bell pepper

SMOKED SHRIMP . 340

quesillo cheese sauce, fava beans & epazote

TIKINXIC OCTOPUS . 510

grilled with annatto & sour orange, tomato, avocado & pickled onion

CENTER CUT FILET . 990

beef from Tizimín, Yucatán with potato and Valladolid longaniza

NEW YORK . 790

*aged & served in its own jus,
organic mushrooms grown in our kitchen & mashed potatoes*

DESSERTS

MONOCHROME SOURSOP . 240

*soursop, almond, white chocolate, green apple
with damiana & thyme*

HONEYCOMB . 240

*dzidzilché honey cookie, pollen, fiber, passion fruit,
vanilla, melipona bee honey, rice & ceremonial balché liqueur*

MACARON & BONBON BOARD (8 PIECES) . 320

crafted with seasonal ingredients

Nuestra cocina celebra el trabajo de manos locales
comprometidas con la sustentabilidad.
Colaboramos con productores como
Benigno Ramírez (miel de melipona de Sinanché),
Uriel Luna (maíz pibinal de Tekax),
Jesús Basto (camarones y jaibas de Celestún),
Walther Osorto (cerdo pelón),
y Lol Neek (setas y brotes orgánicos), entre otros.
Cada ingrediente honra nuestra tierra y su preservación.

Our cuisine celebrates the work of local hands
committed to sustainability.
We collaborate with producers such as
Benigno Ramírez (melipona honey from Sinanché),
Uriel Luna (pibinal corn from Tekax),
Jesús Basto (shrimp and crab from Celestún),
Walther Osorto (creolle suckling pig),
and Lol Neek (organic mushrooms and sprouts), among others.
Each ingredient honors our land and its preservation.



Muchas gracias.

Eduardo Rukos. Director
Pedro Evia. Chef
Miguel Benítez. Chef de cocina
Karla Fernández. Chef repostera
Roberto Carvente. Jefe de sala & sumiller