



Este menú nace de nuestras raíces mayas y de las distintas culturas que, a través del tiempo, han enriquecido la cocina yucateca. Una expresión contemporánea que honra la memoria, el territorio y la evolución constante de nuestra gastronomía.

Está presentado en papel maya **Juun**, elaborado artesanalmente con la corteza del árbol de **kopo**, e impreso con una tinta inspirada en el **recado negro**, desarrollada a partir de residuos orgánicos de nuestra cocina mediante la convergencia de técnicas ancestrales mayas y chinas.

Cada detalle refleja nuestro compromiso con la sabiduría ancestral, la sostenibilidad y la transformación consciente de los ingredientes. Bienvenido a una experiencia que celebra el origen de nuestra cocina y la imagina hacia el futuro.

This menu is rooted in our Maya heritage and in the cultures that, over time, have enriched Yucatecan cuisine. It is a contemporary expression that honors memory, territory, and the continuous evolution of our gastronomy.

It is presented on **Juun** Maya paper, handcrafted from the bark of the **kopo** tree, and printed with an ink inspired by **recado negro**, developed from organic kitchen waste through the convergence of ancestral Maya and Chinese techniques.

Every detail reflects our commitment to ancestral knowledge, sustainability, and the conscious transformation of ingredients. Welcome to an experience that celebrates the origins of our cuisine while envisioning its future.

\$2,900 mx. p/p
Maridaje \$1,600 mx. p/p
Maridaje sin alcohol \$1,100 mx. p/p

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.



Marquesita Fifi
Esquite Pibinal & Foie de Avestruz
Calabaza al Pib

—

Negrillo en Recado Negro

—

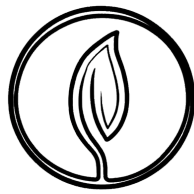
Pato Pibil
Cerdo pelón en K'ool

—

Naranja & Achiote
Panal de Miel de Yucatán
& Miel Cristal

—

Chicle Maya
Palanqueta de Chapulín
& un Dulce Final



Marquesita Fifí

Yucatecan street delicacy filled with Edam cheese & caviar

Esquite Pibinal + Ostrich Foie Gras

Underground-cooked corn, xcat'ic chili mayonnaise,
& Corazón de mantequilla cheese

Calabaza al pib

Yucatecan squash, yogurt, goat cheese,
almonds & sweet potato.

—

Black grouper in Recado Negro

Crisp corn recado negro tostada
& Progreso-style black grouper ceviche

—

Pibil teal

Pit-roasted Dzilam de Bravo teal, pibil-style,
with pickled red onion & habanero.

—

Creole Suckling Pig

Silky corn-masa k'ool sauce made from its roasting juices,
with pickled red onion & xcat'iik chile salad.

—

Sour Orange & Annatto

—

Honeycomb

Freeze-dried mushrooms, passion fruit, pollen, fiber, vanilla,
& four Yucatecan honeys, including
the exceptionally rare Crystal honey produced
by melipona bees in Slnanché, Yucatán.

Maya Space Chewing Gum, Grasshopper Palanqueta & Seasonal Confections.

Natural sapodilla chicle, flavored insulating SEAgel,
Yucatecan pumpkin seed brittle & salted grasshoppers.

K'u'uk

Mérida, Yucatán