



Menú 2024-2025

-a la carta-

En nuestro menú, las entradas y los postres están diseñados para ser compartidos, abrazando así la hermosa costumbre yucateca de disfrutar la comida en compañía.

In our menu, the starters and desserts are designed to be shared, thus embracing the beautiful Yucatecan tradition of enjoying food in company.

Bienvenidos.

Muchas gracias.

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

& toda la familia K' u' uk

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

Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.
All our prices are expressed in Mexican pesos VAT included.

Por favor comuníquese cualquier alergia a su mesero antes de ordenar

ENTRADAS

- *vegetales* -

ENSALADA DE PAPA Y RECADO NEGRO . 240

lechuga, queso de bola, tomate cherry y albahaca

TABBULE Y 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 . 240

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

- *del Mar* -

TOSTADA NEGRA. 320

negrillo en recado negro

CEVICHE DE DORADO. 320

lima, manzana verde, aceite de chiles, cebolla morada, aguacate

ROBALO EN LECHE DE BALAM. 320

leche de tigre de pimientos rostizados, naranja agria, makal, maíz, jícama, cilantro, puré de aguacate y cebolla de Ixil

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 . 250

de cochinita pibil, cebolla y habanero

PATO Y PAVO PIBIL . 380

aguacate y cebolla curtida

TACOS DE RES DE TIZIMIN (3 piezas) . 320

longaniza de Valladolid, cebolla y cilantro

DESSERTS

CHOCOLATE MACURICHO . 220

semi-sweet chocolate mousse "drunken" with mezcal essence, orange, hazelnut & mezcal gelatin

MONOCHROMATIC SOURSOP . 220

fresh local soursop, almond, white chocolate, green apple with damiana & thyme

HONEYCOMB . 220

Dzidzilché & melipona-bee honey biscuit, pollen, fiber, passion fruit, vanilla, rice & ceremonial mayan balché

TOFU, CELERY & RASPBERRY . 220

tofu ice cream with cardamom, sweet celery, cold raspberry & hibiscus soup, chinese melon, indian nut & green oil

BASQUE CAKE AND RAMÓN-SEED COFFEE . 220

cheese tart, mamey cream, ruby chocolate pearls, ramón coffee ice cream, salted caramel & milk foam

MACARONS & BONBONS (8 pieces) .190

confectioned with local & seasonal flavors

Por favor comuniqué cualquier alergia a su mesero antes de ordenar

POSTRES

CHOCOLATE MACURICHO . 220

mousse de chocolate semi amargo "borracho" de esencia de mezcal, naranja, avellana & gelatina del mismo mezcal

GUANÁBANA MONOCROMÁTICA . 220

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

PANAL DE MIEL . 220

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

TOFU, APIO & FRAMBUESA . 220

helado de tofu con cardamomo, apio dulce, sopa fría de frambuesa y jamaica, melón chino, nuez de la India & aceite verde

TARTA VASCA Y CAFÉ DE SEMILLA DE RAMÓN . 220

tarta de queso, crema de mamey, perlas de chocolate rubí, helado de café de ramón, caramelo salado & espuma de leche

TABLA DE MACARONS & BOMBONES (8 piezas) . 190

elaborados con ingredientes de temporada

STARTERS

- vegetables -

POTATO AND BLACK RECADO SALAD . 240

lettuce, Edam cheese, cherry tomato & basil

TABBULEH AND CAIMITO . 240

labneh, olive oil, spearmint, cilantro & clarified tomato broth

-AL PIB- PUMPKIN. 280

mayan -pib cooked- local pumpkin, goat cheese, sweet potato puree, yogurt & piloncillo honey

ESQUITE PIBINAL . 240

pibinal corn and butter heart cheese with xcat'iik mayonnaise

- From the Sea -

TOSTADA NEGRA. 320

corn chip with black grouper in recado negro

MAHI MAHI CEVICHE. 320

lemon, green apple, chilli oil, red onion, coriander & avocado

ROBALO IN `LECHE DE BALAM'. 320

roasted peppers -leche de tigre-, sour orange, makal root (taro), corn, yam bean, cilantro, avocado puree & Ixil onion

OCTOPUS CHICHARRÓN . 320

radish and tomato salad, habanero, avocado & lime

CAMPECHE SHRIMP AGUACHILE . 320

charred green tomato sauce with avocado & xcat'iik chili

- From the Land -

PANUCHOS (3 pieces) . 250

with cochinita pibil, onion & habanero

DUCK & TURKEY PIBIL STYLE. 380

avocado & pickled onion

TIZIMIN BEEF TACOS (3 pieces) . 320

Valladolid longaniza, onion & cilantro

Por favor comuniqué cualquier alergia a su mesero antes de ordenar

MAIN DISHES

LIMA SOUP . 210

*yucatecan lemon, wild turkey, tortilla,
cilantro & bell pepper*

SMOKED SHRIMP . 340

Oaxaca cheese sauce, fava beans & epazote

FISH IN CENOTE . \$420

*catch of the day, tree spinach leaf & lime chlorophyll broth,
cucumber & yellow lemon puree*

MAYAN OCTOPUS . 510

*grilled and lightly fried, garlic chips,
crushed tomato, xcat'ik pepper & tree spinach leaf*

CHILMOLE. 540

*turkey and pork galantine,
yucatecan black recado sauce & corn tortillas*

CREOLE SUCKLING PIG IN LENTIL STEW . 680

*lentil stew with Valladolid sausage
& Temozon's smoked meat*

CENTER CUT FILET . 990

*from Tizimín, Yucatán. Beef served with its own juices,
accompanied by potatoes & Valladolid longaniza sausage*

NEW YORK . 790

perfectly aged, shimeji mushrooms & potato puree

BRAISED RIB . 690

beef rib In bean sauce, cochinita pibil juices, avocado & radish

PRINCIPALES

SOPA DE LIMA . 210

pavo de monte, tortilla, cilantro & pimienta

CAMARONES AL HUMO . 340

salsa de quesillo, habas & epazote

PESCADO EN CENOTE . \$420

*caldo de clorofila de chaya y lima, pepino
& puré de limón amarillo*

PULPO MAYA. 510

*a las brasas y ligeramente frito, chips de ajo, tomate martajado,
chile xcat'ik & chaya*

CHILMOLE. 540

*galantina de pavo y cerdo, salsa de recado negro yucateco
& tortilla de chaya*

CERDO PELÓN EN POTAJE DE 3 DÍAS. 680

*potaje de lentejas con longaniza de Valladolid
& carne ahumada con colinabo*

CORAZÓN DE FILETE DE RES . 990

de Tizimín con papa y longaniza de Valladolid

NEW YORK . 790

Añejado y en sus jugos, hongos shimeji & puré de papa

COSTILLA DE RES BRASEADA . 690

en salsa de frijol, jugos de cochinita pibil, aguacate & rábano

Por favor comuniqué cualquier alergia a su mesero antes de ordenar