



ANTIGUOS SABORES MAYAS

Codzito de venado al pib
Mayan Pib-Roasted venison codzito

Oblea sikilpaak
Sikilpaak waffer

Pan de Makal
Makal root bread

Esquite pibinal
Pibinal corn esquite

SABORES DEL MONTE
& LA MILPA DE YUCATÁN

Sopa de lima del patrón
The Patron's Lime Soup

Calabaza al pib
Pib-Roasted local squash

Pomada de jícama ahumada,
táuch e isswaj
Smoked Jicama ointment, táuch & Iss'wa'j

Atole de Piñuela

-
Chicle natural
Chewing gum -The real mayan one-

SABORES DULCES

Frío cítrico & recado rojo
Citrus Ice & Red Recado

Cristal con miel melipona cristal & té limón
Crystal Melipona Honey & Lemon Tea

Buñuelo, lima & remolacha
Buñuelo, Lime & Beetroot

-
Dzotobilchay costero
Coastal Dzotobilchay

SABORES DEL MAR

Tostada de raya
Stingray Tostada

Alga & totoaba
Seaweed & Totoaba

Marquesita fifí con caviar
"Fifí" Marquesita with Caviar

Espuma de camarón & longaniza
Shrimp & Longaniza Foam

-
Tetela de robalo & chaya
en pipián de calabaza & hoja santa
Sea Bass & Chaya Tetela in pipián

-
Jaiba en kombucha de guayaba
Crab in Guava Kombucha

SABORES DE FAMILIA

Xup'iik
(Espita, Yucatán)

Menú degustación \$2,700 p/p*

Maridaje
Vinos & licores / wine & liquor + \$1,300 p/p*
Kombuchas & sin alcohol + \$800 p/p*

*por persona / per person

Precios expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA. Para garantizar su bienestar, le invitamos a comunicar cualquier alergia o restricción alimentaria a su mesero antes de ordenar. Nuestro menú degustación solamente puede cambiar a vegetariano.

Prices are expressed in Mexican pesos and include VAT. To ensure your well-being, we invite you to communicate any allergies or dietary restrictions to your server before ordering. Our tasting menu can only be vegetarian.