





KUUK

cocina mexicana vanguardista





Restaurante ubicado en la ciudad de Mérida, Yucatán, México.

Un espacio diseñado para atender a 60 comensales contando con una hermosa cava especializada en vino mexicano y un salón privado. Una moderna cocina fabricada a mano, a la vista de clientes. Espacio en el que más de 15 cocineros trabajan desde muy temprano cosechando en el huerto ingredientes frescos para integrarlos a los dos diferentes menús.

K'u'uk, which means sprout in mayan language, is a restaurant located in the beautiful city of Mérida , in the Yucatán peninsula, México .

An Ultra modern hand-made kitchen, a dining room designed to serve 40 guests, an amazing wine cellar with great mexican wines, a lounge for hosting private parties, and a modernist laboratory defines the creative space and place.

More than 15 cooks, every day and very early, pick in the kitchen garden fresh ingredients to integrate the two different menus that K'u'uk offers to the guests.

Eduardo and Pedro are the minds and souls of K'u'uk. Eduardo with the knowledge in cutting edge technologies, service and research, and Pedro, as Chef, leading the kitchen with amazing flavors and techniques.



El Chef.

Creador de la cosmogonía K'u'uk, nuestra propia manera de ver el universo, así como lo hicieron nuestros ancestros mayas. Es quien tiene la tarea de relacionarse con nuestro entorno, hacia el interior con la familia K'u'uk y hacia el exterior, con productores y proveedores.

De nuestra cocina.

El ingeniero.

Quien ha dado forma, por dentro y fuera, a nuestro cuerpo, a nuestra casa, a nuestro templo. Es quien ha desarrollado el uso de tecnología en la cocina, padre de nuestros rotavapores, liofilizadoras y demás equipo tecnológico, creador de tecnología propia, alma administrativa de esta organización; director de K'u'uk investigación y desarrollador de nuevas técnicas y procesos aplicados a la cocina. Autor del libro "K'u'uk Cocina Mexicana Vanguardista" mostrando la filosofía del restaurante.

The Chef

Responsible of K'u'uk's cosmogony, our own way of seeing the universe like our Mayan ancestors did. Creator of our unique cuisine with the task of interacting with our environment, in and outside K'u'uk's family, with producers and suppliers, with the region, with our people.

The Engineer

The one who has shaped our body, our home, our temple. Chief and soul of this organization and responsible of the perfection in the service for our guests.

He explored the use of technology in the kitchen such as freeze dryers, evaporators and even developed some of it, like the Pibinal Oven. Author of the book "K'u'uk Cocina Mexicana Vanguardista" showing the complete philosophy behind K'u'uk.



CHEF. PEDRO EVIA

Nacido en Mérida, Yucatán en el año de 1974. Educado en la siempre abierta cocina de su madre, Doña Raquel, entre aromas de auténtica gastronomía mestiza con tonos yucatecos y españoles. Pedro soñaba llegar a desarrollarse en su grande pasión la cocina. Después de desarrollar y formar carrera en el negocio familiar decide independizarse en 1998 y empieza a laborar para el que a la postre sería su socio y cómplice en los negocios. En 2007 inaugura lo que fuera su primer restaurante Time Lounge.

El siguiente escalón tras muchos viajes y observación directa en México y el extranjero fue la apertura del restaurante Sensei Sushi, ahora localizado en todas las ciudades más importantes del sureste de México con gran éxito y aceptación. Su paso innovador continúa en Cosa Nostra, donde recetas tradicionales de comida italiana reciben un tratamiento de alta cocina. Ahí Pedro ha convivido e intercambiado recetas y experiencias con grandes nombres de la gastronomía nacional e internacional.

La cocina-laboratorio de K'u'uk consolida la curiosidad y el esfuerzo de Pedro trabajando con ingredientes de proveedores de la región, creando una mezcla vanguardista y cocinando un nuevo estilo de comida mexicana.



CHEF. PEDRO EVIA

Born in Mérida , Yucatán in the year of 1974.

Educated around the open kitchen of his mother, Doña Raquel, smelling genuine mixed aromas of Yucatecan cuisine and Spaniard herbs, Pedro dreamed to follow his big passion, the kitchen. After developing a career in the family business in 1998, he decided to become independent and began to work for who would later become his business partner, Eduardo.

In the year 2007 they opened what was their first restaurant, Time Lounge. The next years, after many trips and observation around the world they opened the Sensei Sushi restaurant, located now, with a great success, in all the major cities in southeast Mexico.

His innovative cuisine continued with Cosa Nostra restaurant, where traditional Italian recipes are prepared in a “haute cuisine” atmosphere.

After that, in the year 2012, he decided to open a new sancturay for mexican food. A place with no borders, a place that's rediscovering itself everyday, K'u'uk.

EDUARDO RUKOS

Nació en el DF en 1976 pero de corazón yucateco, Eduardo es ingeniero industrial. Emprendedor con una visión diferente de la manera de hacer negocios lo cual le ha permitido involucrarse en varios de ellos buscando siempre innovar.

Empresario y Director de sus negocios desde los 17 años. Siempre con la inquietud de crear, Eduardo ha ido diseñando y operando conceptos de negocios modernos que le han dado la experiencia que se necesita para liderar en los mercados.

En asociación con Pedro crea los restaurantes Time Lounge, Sensei Sushi y Cosa Nostra, culminando con un santuario para los ingredientes mexicanos y la nueva cocina: K'u'uk. Diseñador y responsable del equipo y tecnología utilizado, integrándolos al departamento de investigación y desarrollo del restaurante, el cual dirige.

Eduardo visualizó K'u'uk como un proyecto que generará trascendencia por medio de los protagonistas, las creaciones y todo aquello que lo conforma.



EDUARDO RUKOS

Born in Mexico City in the year 1976. With a big Yucatecan heart, Eduardo is an industrial engineer and entrepreneur with a different way of doing business.

Businessman since the age of 17th, Eduardo has been designing and operating modern business concepts, always with the concern of creating new things.

He has been CEO and president of many companies, from a meat poultry factory, supermarkets, construction services, and up to his own family business; Ultra Ingenieria, dedicated and specialized in nuclear energy power plant engineering.

He founded AEssa with Pedro as business partner. conceptualizing what today he calls “the food area” with the restaurants Time Lounge, Sensei Sushi, Cosa Nostra and of course K' u'uk .

Designer and responsible for the equipment and technology used , director of the research and development department - K'u'uk Investigacion.

Eduardo visualized K' u'uk not as a place, but as something that will leave a mark in the universe.





TALLERES K'U'UK K'U'UK LAB

"Experiencias"
"Experiences"

"Educación"
"Education"

"Trabajo"
"Work"

"Investigación"
"Research"

"Innovación"
"Innovation"

"Preservación"
"Preservation"

"Trascendencia"
"Trascendence"









MENÚ A LA CARTA

La conjunción de las costumbres Meridianas y una breve introducción a la cocina moderna se plasma en este menú.

Caldos, vegetales, frutas, carnes y postres lo conforman satisfaciendo a los paladares más exigentes.

"A LA CARTE" MENU

A traditional yucatecan soul with a mix of the modern kitchen, is reflected in this menu.

Soups, vegetables, fruits, meats and innovative desserts makes it perfect for knowing the main flavors and textures of this part of Mexico.



MENÚ DEGUSTACIÓN

La creatividad aplicada en la gastronomía histórica de Yucatán y México conforman un menú en búsqueda de comprender al comensal.

La concreta utilización de ingredientes para la creación de sabores y texturas únicas son la base de este cambiante menú creativo.

TASTING MENU

The creativity applied in our Yucatecan and mexican cuisine reaches unknown levels.

The logical use of ingredients to create unique flavors and textures are the basis for this constantly evolving menu.



Premios
Gourmet Awards 2013
"Mejor Restaurante Nuevo"
Travel and Leisure.

Millesime 2014
"Mejor jefe de sala"

"100 Restaurants que merecen un peregrinaje 2013"
Food and Wine

Nominaciones
Gourmet Awards 2014
"Mejor menú degustación"
"Arte al plato"

Awards
Gourmet Awards 2013
"Best New Restaurant"
Travel and Leisure.

Millesime 2014
"Best General Manager"

"100 Restaurants worth a pilgrimage 2013"
Food and Wine

Nominations
Gourmet awards 2014
"Best tasting menu"
"Art of food plating"

www.kuukrestaurant.com

(52) (999) 944.3377
Calle 30 B No. 313 x 37-B y 39 San Ramón Norte
Mérida, Yucatán, México.



CONTACTO / CONTACT

Cristina Boyance
Relaciones Públicas
PR.

mercadotecnia@grupoaessa.com
(52) (999) 941.6923

Roberto Carvente
Maitre
Maitre

reserva@kuukrestaurant.com
(52) (999) 944. 3377



