

ENTRADA

Vegetal

ENSALADA DE PAPA Y RECADO NEGRO . \$190

lechuga, queso de bola, tomate cherry y albahaca

TABBULE Y CAIMITO . \$190

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

ESQUITE PIBINAL . \$200

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

CALABAZA AL PIB . \$200

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

del Mar

CEVICHE DE DORADO Y GARRA DE LEON . \$290

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

CEVICHE NEGRO . \$280

pesca del día en recado negro, aguacate, cebolla curtida

CHICHARRÓN DE PULPO . \$310

ensalada de rábano y tomate, habanero, aguacate y lima

AGUACHILE DE CAMARON CAMPECHANO . \$250

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

de la Tierra

PANUCHOS . \$250

de cochinita pibil, cebolla y habanero

TOSTADAS DE LENGUA . \$250

de res en Dsic

PATO PIBIL . \$360

aguacate y cebolla curtida

TACOS DE RES DE TIZIMIN (3) . \$320

longaniza de valladolid, cebolla y cilantro

MENU K'U'UK 2022

-a la carta-

PRINCIPAL

SOPA DE LIMA . \$180

pavo de monte, tortilla, cilantro y pimienta

CAMARONES AL HUMO . \$280

salsa de quesillo, habas y epazote

PULPO & TAPENADE . \$380

Pulpo en costra de recado negro, cebolla blanca, tapenade de aceituna y tomate LYO, habanero y aceite de cilantro

PESCADO EN CENOTE . \$350

caldo de clorofila de chaya y lima, pepino y pure de limón amarillo

CONEJO EN ATOLE DE PIBINAL . \$680

raíz de elote, mantequilla de tomillo y espinaca malabar

CERDO PELON EN POTAJE . \$450

de lentejas con longaniza de Valladolid y carne ahumada, rábano, colinabo y coliflor

CORAZÓN DE FILETE DE RES . \$590

sus jugos y papas cambray con longaniza de Valladolid

COSTILLA DE RES BRASEADA . \$550

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

POSTRE

RÁBANO, ARROZ Y LECHE . \$190

Flan de arroz con helado de rábano y tierra de leche

PANAL DE MIEL . \$190

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

MANGO & PEREJIL . \$190

Sorbete de mango en sopa de perejil, pistache tostado, manzana en licor de hierbas, aceite de vainilla de Papantla y habanero

PLATANO, NATA & CAMELO . \$190

Plátano flambé con pan de nata de 3 leches, compota de cáscara de plátano, palomitas acarameladas y helado de mantecado

RICOTTA, TORONJA & OLIVA . \$190

Bizcocho y crujiente de aceite de oliva, helado de queso ricotta, toronja tatemada y limón

TABLA DE MACARONS & BOMBONES . \$190

sabores regionales (8 piezas)

Eng.

STARTERS

Vegetables

POTATO & BLACK RECADO SALAD . \$190

basil, lettuce, edam cheese and cherry tomato

TABBOULEH & STAR APPLE . \$190

labneh, coriander, peppermint, clarified tomato & olive oil

ESQUITE PIBINAL . \$200

underground cooked corn, corazón de mantequilla cheese & xcat'iik mayonnaise

PIB PUMPKIN . \$200

yoghurt, piloncillo, goat cheese and sweet potato

From the Sea

MAHI MAHI & LION-PAW SCALLOP CEVICHE. \$290

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

CEVICHE NEGRO . \$280

Raw catch of the day in black recado ceviche, avocado & pickled onions

CHICHARRÓN DE PULPO . \$310

deep fried octopus, radish, tomato, habanero pepper, lemon & avocado

CAMPECHE'S SHRIMP-AGUACHILE . \$250

xcat'iik chilli, charred green tomato with avocado sauce

From the Land

PANUCHOS . \$250

traditional cochinital pibil, pickled red onion and habanero

BEEF TONGUE TOSTADAS . \$250

mayan Dzic-style slow cooked beef tongue in a traditional corn chip

PIBIL DUCK . \$360

pickled onion & avocado

TIZIMIN'S BEEF TACOS (3) . \$320

with coriander, local sauces & valladolid's sausage

MENU K'U'UK 2022

-a la carta-

MAIN DISH

SOPA DE LIMA . \$180

Yucatan's lemon soup with free range turkey, tortilla, sweet pepper and coriander

SMOKED SHRIMP . \$280

in quesillo sauce, lima beans & epazote

MAYAN OCTOPUS . \$380

mayan octopus in yucatecan recado crust, white onion, freezedried olive & tomato tapenade, habanero pepper & coriander oil

PESCADO EN CENOTE . \$350

catch of the day in chlorophyll broth with spinach tree & lemon, cucumber and lime

PIBINAL CORN ATOLE & RABBIT. \$680

corn roots, thyme butter & malabar spinach

CREOLLE SUCKLING PIG IN LENTIL STEW. \$450

3-day lentil stew cooked with longaniza from Valladolid & carne ahumada from Temozón, radish, kohlrabi & cauliflower

TIZIMIN'S BEEF CENTER-CUT FILET . \$590

au jus with spicy potato & Valladolid's longaniza sausage

BRAISED SHORT RIB . \$550

in a black beans sauce, cochinita pibil flavours, avocado & radish

DESSERT

MILK, RICE & RADISH . \$190

Rice flan with radish icecream & chocolate soil

HONEYCOMB . \$190

honey cookie, fiber, passion fruit, meliponin bee honey, vanilla, mushroom, balché

MANGO & PARSLEY . \$190

Mango sorbet in parsley soup, roasted pistachios, herbal liquor infused green apple, Papantla's vanilla oil & habanero pepper

BANANA, MILK SKIN & CARAMEL . \$190

Banana flambé, milk skin tres leches cake, banana peel compote, caramel corn & mantecado icecream

RICOTTA, OLIVE OIL & GRAPEFRUIT . \$190

Olive oil bisuit & crust, Ricotta cheese ice cream, roasted grapefruit & lime

MACARONS & BOMBONS . \$190

local flavours (8 pieces)

Villa Donata. Mérida, Yuc. Precios expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA

En caso de alergias notifique a su mesero antes de ordenar

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy or special preparation requirements

KUUK