



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 Progreso
Progreso's Tostada

Alga & pesca
Seaweed & daily catch

Marquesita fifí con falso caviar
"Fifí" Marquesita with Fake 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)

Chicken & Cerdo Pelón Pork in Tomato Adobo
(From Espita, Yuca<tán)

Menú degustación \$2,700 p/p*

Maridaje / Beverage Pairings
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.



Nuestra cocina celebra el trabajo de manos locales
comprometidas con la sustentabilidad.
Colaboramos con productores como
Benigno Ramírez (miel de melipona de Sinanché),
Uriel Luna (maíz pibinal de Tekax),
Jesús Basto (camarones y jaibas de Celestún),
Walther Osorio (cerdo pelón),
y Lol Neek (setas y brotes orgánicos), entre otros.
Cada ingrediente honra nuestra tierra y su preservación.

Our cuisine celebrates the work of local hands
committed to sustainability.
We collaborate with producers such as
Benigno Ramírez (melipona honey from Sinanché),
Uriel Luna (pibinal corn from Tekax),
Jesús Basto (shrimp and crab from Celestún),
Walther Osorio (creolle suckling pig),
and Lol Neek (organic mushrooms and sprouts), among others.
Each ingredient honors our land and its preservation.

— — — —

Muchas gracias.

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