



Menú 2025

- a la carta -

En nuestro menú, tanto las entradas como los postres
están pensados para compartirse,
abrazando así la hermosa tradición yucateca
de disfrutar la comida al centro de la mesa
y en buena compañía.

In our menu, both starters and desserts
are meant to be shared,
embracing the beautiful Yucatecan tradition
of enjoying food placed at the center of the table,
in the warmth of good company.

Bienvenidos.

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
Please inform your server of any allergies before placing your order

ENTRADAS
(para compartir)

- para picar -

CODZITOS DE VENADO AL PIB (4 piezas) . 350
tostada enrollada rellena de venado pibil

OBLEAS DZIKIL PAAK (4 piezas) . 180
de pepitas de calabaza y maíz con centro de dzikilpaak

MARQUESITA FIFÍ (4 piezas) . 460
rellena de cremoso de queso de bola y hueva de lumpo

- vegetales -

COLIFLOR PAPADZUL . 240
*ahumada & rostizada en salsa de pepita
& vinagreta de chile max con naranja agria*

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 . 280
elote pibinal y queso corazón de mantequilla con mayonesa de xcat'iik

ENTRADAS
(continuación)

- del Mar -

CEVICHE DE DORADO. 320
lima, manzana verde, aceite de chiles, cebolla morada, aguacate

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 (3 piezas) . 320
de pavo pibil, cebolla y habanero

COCHINITA PIBIL . 520
cebolla blanca curtida y habanero.

**TACOS DE CERDO PELÓN EN RECADO NEGRO
o CERDO PELÓN CON LONGANIZA (3 piezas) . 320**
cerdo confitado y recado negro a base de chile chawá'iik

TACOS DE RES DE TIZIMIN (3 piezas) . 320
longaniza de Valladolid, cebolla y cilantro

PRINCIPALES

ARROZ DEL CHEF . 690
(para compartir / tiempo de preparación 30 min.)
arroz bomba con castakán. Al estilo del chef

SOPA DE LIMA . 250
pavo de monte, tortilla, cilantro y pimienta

CAMARONES AL HUMO . 340
salsa de quesillo, habas y epazote

ROBALO EN PIPIÁN. 420
pipián de calabaza y hoja santa con tetela de quesillo y frijoles puercos

PULPO TIKINXIC. 510
asado con achiote & naranja agria, tomate, aguacate y cebolla curtida

XUP'IIK. 510
pollo & panceta de cerdo en adobo estilo Espita, Yucatán.

CERDO PELÓN EN POTAJE DE 3 DÍAS. 680
potaje de lentejas con longaniza de Valladolid
y 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, setas orgánicas de nuestra cocina
y puré de papa

COSTILLA DE RES BRASEADA EN CHILMOLE . 690
recado negro con cébalas curtidas, xcat'iik asado y tomates tatemados

POSTRES

``BUTTERMILK`` DE DOBLE CHOCOLATE . 320
pan estilo buttermilk, mousse de chocolate semi amargo, chocolate de leche,
salsa de caramelo y mantequilla con helado de chocolate al 75%,
espuma de café, gelatina de caramelo y sablé de cacahuete

ARROZ CON LECHE DE COCO & CÚRCUMA . 240
arroz de perlas en leche de coco, helado de tofú y cúrcuma,
cremoso de mango y nuez de la india,
hojuelas de arroz crujiente y hojuelas de arroz en clorofila de albahaca,
gel de limón y trozos de mango

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA & ROMERO . 240
tá'uch -zapote negro- y naranja agria

GUANÁBANA MONOCROMÁTICA . 240
guanábana, almendra, chocolate blanco,
manzana verde con damiana y tomillo

PANAL DE MIEL . 240
galleta de miel de dzidzilché, polén, fibra,
maracuyá, vainilla, miel de abeja melipona,
arroz y licor balché ceremonial

TABLA DE MACARONS & BOMBONES (8 piezas) . 320
elaborados con ingredientes de temporada

STARTERS

- to share & snack -

CODZITOS DE VENADO AL PIB (4 PIECES) . 350

rolled tostada filled with pibil-style venison

DZIKIL PAAK WAFERS (4 PIECES) . 180

pumpkin seed and corn wafers with dzikil paak center

FIFÍ MARQUESITA (4 PIECES) . 460

filled with Edam cheese cream and lumpfish roe

- from the garden -

PAPADZUL CAULIFLOWER . 240

*smoked & roasted in pepita sauce
& max chile vinaigrette with sour orange*

TABBOULEH & CAIMITO . 240

labneh, olive oil, mint, cilantro and tomato broth

PUMPKIN AL PIB . 280

goat cheese, sweet potato purée, almonds, yogurt, piloncillo honey

PIBINAL ESQUITES . 280

pibinal corn and butter-heart cheese with xcat'iik mayo

STARTERS

(continued)

- from the sea -

MAHI-MAHI CEVICHE . 320

lime, green apple, chile oil, red onion, avocado

OCTOPUS CHICHARRÓN . 320

radish and tomato salad, habanero, avocado and lime

CAMPECHE SHRIMP AGUACHILE . 320

roasted tomatillo sauce with avocado and xcat'iik chile

- from the land -

PANUCHOS (3 PIECES) . 320

with pibil-style turkey, onion and habanero

COCHINITA PIBIL . 520

pickled white onion and habanero

CERDO PELÓN TACOS IN RECADO NEGRO or WITH LONGANIZA DE VALLADOLID (3 PIECES) . 320

*confit creolle suckling pig
& recado negro made with chawá'iik chile*

TIZIMÍN BEEF TACOS (3 PIECES) . 320

with Valladolid longaniza, onion and cilantro

MAIN DISHES

CHEF'S RICE . 690

(to share / preparation time 30 min.)

bomba rice in the chef's style with castakán pork belly

LIME SOUP . 250

wild turkey, tortilla, cilantro & bell pepper

SMOKED SHRIMP . 340

quesillo cheese sauce, fava beans & epazote

SEA BASS IN PIPIAN . 420

pumpkin seed & hoja santa pipián with cheese tetela & 'frijoles puercos'

TIKINXIC OCTOPUS . 510

grilled with annatto & sour orange, tomato, avocado & pickled onion

XUP'IK . 510

chicken & pork belly in -Espita town style- adobo.

CERDO PELÓN IN A THREE-DAY LENTIL STEW-POTAJE . 680

creolle suckling pig in a 3 way-cooked lentil stew with Valladolid longaniza & smoked meat from Temozón, Yucatán with kohlrabi

CENTER CUT FILET . 990

beef from Tizimín, Yucatán with potato and Valladolid longaniza

NEW YORK . 790

*aged & served in its own jus,
organic mushrooms grown in our kitchen & mashed potatoes*

BRAISED BEEF RIB IN CHILMOLE . 690

*recado negro sauce with pickled onions,
roasted xcat'iik pepper & charred tomatoes*

DESSERTS

"BUTTERMILK" DOUBLE CHOCOLATE . 320

*buttermilk-style cake, semi-dark chocolate mousse, milk chocolate,
caramel & butter sauce with 75% chocolate ice cream,
coffee foam, caramel jelly & peanut sablé*

COCONUT & TURMERIC RICE PUDDING . 240

*pearl rice in coconut milk, turmeric & tofu ice cream,
mango & cashew nut cream,
crispy rice flakes & basil chlorophyll rice flakes,
lemon gel & mango chunks*

VANILLA & ROSEMARY CRÈME BRÛLÉE . 240

tá'uch -black persimmon- & sour orange

MONOCHROME SOURSOP . 240

*soursop, almond, white chocolate,
green apple with damiana & thyme*

HONEYCOMB . 240

*dzidzilché honey cookie, pollen, fiber,
passion fruit, vanilla, melipona bee honey,
rice & ceremonial balché liqueur*

MACARON & BONBON BOARD (8 PIECES) . 320

crafted with seasonal ingredients

Muchas gracias.

Eduardo Rukos. Director

Pedro Evia. Chef

Miguel Benítez. Chef de cocina

Karla Fernández. Chef repostería

Roberto Carvente. Jefe de sala & sumiller

K' u' uk

*Villa Donata, Avenida Romulo Rozo 488
Colonia Itzimná. Mérida, Yucatán, México.*

@KuukRestaurant