

VEGETARIANOS

Ceviche de Brócoli 150 g. 
Brócoli a la parrilla marinado con leche de tigre de coco y servido con cebolla, jitomate y aguacate. \$139

Tacos de Aguacate parrillado 3pzs  
Aguacate a la parrilla, servido con nopal curado, aderezo de chile morita y ensalada de berros. \$139

Tostadas de Salpicón y Setas 3pzs. 
Portobellos, setas y champiñones locales, marinados y deshebrados, sobre frijol negro y tostada azul. \$139

Coliflor al Horno 1 pza. 
Coliflor cocida y horneada, marinada con curry y acompañada de fritura de poro y mayonesa de trufa. \$149

SOPAS Y CREMAS

Crema de Maíz Tostado y Huitlacoche 180 ml.
Crema de maíz y huitlacoche con fritura de epazote. \$149

Sopa de lima 180 ml.
Sopa yucateca con pechuga de pollo, lima asada, pimiento y tortilla de maíz frita. \$139

Sopa de Tortilla 180 ml.
Chile pasilla, chile guajillo, jocoque, queso de cabra y tortilla de maíz crujiente. \$139

SABORES DEL MAR

Pulpo "Zarandeado" 200 g.  
Adobo de chile ancho, guajillo, pasilla, cacahuates y ajonjolí, servido con papas asadas a la parrilla y alioli de chile morita. \$649

Dorado al Pastor 200 g.
Servido con piña tatemada, cebollitas cambray asadas y puré de aguacate. \$339

Camarones al Coco 200 g.
Camarones empanizados con coco, servidos con puré de papa y salsa de mango picante. \$309

Salmón en Mantequilla de Mostaza 200 g.
Filete al sartén con ajo y mantequilla de mostaza, coliflor tostada, polvo de almendras y alioli de trufa. \$379

Huachinango Tikin Xic 200 g. 
Marinado en recado rojo y naranja agria, cebolla morada y jitomate asado con puré de plátano macho y hoja de plátano. \$559

AVES Y CARNES

Pechuga de Pollo en Mole Negro 200 g.
Pechuga de pollo rellena de queso de cabra, servida con mole negro y puré de plátano macho. \$219

Arrachera Akumal a la parrilla 200 g.
Servida con nopal asado, queso panela, frijol refrito y verdolagas. \$369

Tacos de Rib Eye y Tuétano 3 pzas. 
Rib Eye, tuétano, tortilla de maíz y mayonesa de chicatanas. \$619

Poc Chuc 200 g.
Lomito de cerdo parrillado, marinado con naranja agria, aguacate, cebolla morada y tomate asado. \$219

Costilla de Res 450 g. 
Horneada 6 horas, servida con cebollitas cambray, salsa de chiles guajillos, pasilla y de árbol y aguacate. \$699

Filete de Res Morita 450 g. 
Filete de res a la parrilla sobre salsa de chile morita y tuétanos, servido con papa cambray al epazote y verduras a la parrilla. \$449

Mar y Tierra 
Camarón 150 g. Res 200g.
Filete de res y camarones, sobre puré de papa, vegetales a la parrilla y mantequilla de ajo al mezcal. \$699

ENTRADAS

Guacamole Mayapán 180 g.

Aguacate en cubos, mezclado con cebolla, cilantro, chile serrano y pedazos de pancita crocante de cerdo. \$189

Sope con Hongos a la Diabla 3 pcs.

Mezcla de champiñones, setas y portobellos a la parrilla al ajillo, con frijol negro. \$179

Panucho Mayapán 3 pcs.

Con cochinita pibil y cebolla encurtida. \$189

Gordita de Pato 1 pc.

Gordita de masa rellena de carnitas de pato confitado y salsa de chile morita. \$329

Ceviche de Pulpo Maya 150 g.

Pulpo primeramente cocido en agua y posteriormente asado a la parrilla, servido con cebolla morada, cilantro, pepino, aguacate, chile serrano y un poco de chile habanero tatemado. \$319

Aguachile Negro 150 g.

Pesca del día marinada en salsa de chiles y especias tatemados y jugo de limón, con pepino y aguacate. \$279

TOSTADAS

Tostaditas de Ceviche de Camarón

3 pcs.

Con puré de aguacate, camarones marinados, cebolla morada, pepino y brotes de cilantro. \$189

Tostada de Atún Aleta Azul 1 pc.

Tártara de atún con aguacate, pepino, cebolla morada y alioli de chipotle. \$179

ENSALADAS

Ensalada Mayapán 150 g.

Arúgula, lechuga orgánica, col de Bruselas frita, pepitas de calabaza tostadas, servida con aderezo de tomatillo y queso Maasdam. \$169

Ensalada Paradise 150 g.

Espinaca, queso de cabra, almendra tostada, semilla de calabaza, semilla de girasol, tomates Cherry, vinagreta de balsámico y vainilla de Papantla. \$159

POSTRES

Churros Tradicionales 120 g.

Tradicionales churros mexicanos, acompañados de helado de vainilla y salsa de chocolate. \$129

Flan Chaac 120 g.

Flan suave de rompopo, elaborado con la receta de la casa. \$129

Flan Kinich 120g.

Flan de queso de cabra, flameado al mezcal y con supremas de cítricos. \$139

Pastel de Queso y Plátano 120 g.

Servido con confit de guayaba y salsa de fresa \$129

Pan de Elote 120 g.

Acompañado de helado de vainilla, cajeta y nueces tostadas. \$149

Fondant de Chocolate Oaxaqueño

120 g.

Elaborado con chocolate oaxaqueño, acompañado de helado de vainilla y salsa de maracuyá. \$129

 No están disponibles en el paquete Todo Incluido.

 Vegetariano

 Picante

*Precios en moneda nacional. Incluye IVA

*El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos es bajo su propio riesgo y representa riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos