

# Menú

## ENTRADA *appetizer*

### **Rincón Mexicano • Mexican Corner** 4 pzas

Tostaditas de cochinita pibil y sopes con frijol y jaiba. / *A crispy tostada with cochinita pibil (pork) and Mexican sopes with beans and crab.*

### **Tiradito de Atún • Tuna Flower** 120 gm

Delgadas rebanadas de atún en salsa de agua-chile negro. / *Thin Slices of tuna in black agua-chile sauce.*

### **Calamares Xtabentun • Xtabetun Calamari** 120 gm

Aros de calamar fritos y rebozados, acompañados de mayonesa con un toque de chile chipotle y licor de anís. / *Calamari rings, fried and dipped in butter accompanied with chipotle pepper mayonnaise and Xtabentun anisette.*

## DEI HUERTO *from the garden*

### **Ensalada de Jícama • Jicama Salad** 150 gm

Frescas hojas de jícama con camarón ahumado un poco picante, granada y vinagreta de mango con chile de árbol. / *Fresh Jicama slices with spicy smoked shrimp, pomegranate and mango vinaigrette with dry red pepper.*

### **Ensalada de Cítricos • Citric Salad** 150 gm

Mezcla de lechugas, fresas, gajos de naranja, mandarina y toronja, pimienta verde y amarillo, nueces, cebolla roja y vinagreta cítricos. / *Mixed lettuces with strawberries, orange, tangerine and grapefruit slices, green and yellow bell peppers, nuts, red onion and citrus vinaigrette.*

### **Ensalada Paradise • Paradise Salad** 150 gm

Espinacas con arugula, queso panela, granos de maíz dulce, pepitas, aguacate y crujientes de huitlacoche con vinagreta de melón verde. / *Arugula and spinach, panela cheese, sweet corn kernels, pumpkin seed, avocado and crispy huitlacoche with green melon vinaigrette.*

### **Ensalada Mayapan • Mayapan Salad** 150 gm

Lechugas orgánicas, espinacas, granos de elote, brotes de alfalfa, betabel, cebolla morada, zanahoria, queso azul y vinagreta de Jamaica. / *Organic lettuces, spinach, corn kernels, alfalfa sprouts, beets, red onion, carrot, blue cheese and hibiscus flower vinaigrette.*

\* PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, INCLUYE 16% DE IVA.

\* ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, INCLUDES 16% TAX.

\* EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO.

\* CONSUMING RAW FOOD IS AT YOUR OWN RISK.

03/17

## DE NUESTRA OLLA *from the pot*

### **Sopa Maya • Mayan Soup** 180 ml

Receta hecha en casa con champiñón, almeja, flor de calabaza, papa, con perfumado con epazote fresco. / *Traditional homemade recipe with mushroom, clam, zucchini blossom and potato, scented with fresh epazote.*

### **Sopa de lima • Lime Soup** 180 ml

Tradicional sopa yucateca con pechuga de pollo deshebrada, lima, chile amarillo y tiras crujientes de tortilla de maíz. / *Yucatan's traditional soup with shredded chicken, lime, yellow chili pepper and crispy corn tortilla strips.*

### **Sopa de Tortilla de la Abuela** 180 ml

#### *Grandma's Tortilla Soup*

Receta de la abuela hecha con flor de calabaza y acompañada con aguacate, chile guajillo, queso fresco, chicharrón y tiras crujientes de tortilla de maíz. *Grandma's recipe made with zucchini blossom and tomato served with avocado, guajillo pepper, fresh cheese, pork rind and corn tortilla crispy strips.*

### **Crema de Almeja • Clam Chowder** 180 ml

Hecha con la receta de la casa, almejas frescas con pan crocante de Jamaica. / *Homemade recipe with fresh clams and hibiscus flower, served with crispy bread.*

Frases típicas de gastronomía mexicana

**A TODO**  
se acostumbra uno  
**MENOS**  
*a no comer...*

**YOU CAN GET**  
USED TO EVERYTHING  
*less not to eat*

Mexican typical gastronomic phrases



# Menú

## DEL PACIFICO Y DEL GOLFO *from the pacific & mexican gulf*

### **Salmón Tikin Xic** • *Tikin Xic Salmon* 200 g

Salmon marinado con el tradicional condimento yucateco a las brasas, acompañado de verduras salsa de adobo con cebollas toque de habanero y limón. / *Marinated salmon with a traditional Yucatan recipe, grilled and served with vegetables. It is accompanied by adobo sauce, onion, and a touch of habanero and lime.*

### **Huachinango Zarandeado** 200 g

#### *"Zarandeado" Red Snapper*

Filete de huachinango acompañado de arroz, cama de verduras a la parrilla con salsa de tomates verdes y rojos. / *Red Snapper fish fillet served with white rice, grilled vegetables, and green and red tomato sauce.*

### **Camarones al Coco** • *Coconut Shrimp* 200 g

Camarones empanizados al coco con puré rustico de papa y salsa de mango con un toque de picante. / *Shrimp covered with coconut, mashed rustic potatoes and a spicy mango sauce.*

### **Filete "Kay Xa - ak"** • *"Kay Xa - Ka" Fish Fillet* 200 g

Filete de pescado blanco marinado con chutney de piña y un toque de habanero acompañado de arroz poblano vegetales y aguacate. / *White fish fillet marinated with pineapple chutney and touch of "Habanero Pepper" served with vegetables, rice and avocado slices.*

\* PRECIOS EN MONEDA NACIONAL, IVA INCLUIDO.

\* PRICES IN MEXICAN PESOS, VAT INCLUDED.



Arrachera Arriera  
*"Arriera" Flank Steak*

## DE LA GRANJA Y EL CAMPO *from the farm and field*

### **Pollo a las Brasas Yucateco** 200 g

#### *Grilled Yucatan Chicken*

Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de pepino, aguacate, cebolla morada desflemada, gajos de naranja, lechuga baby y salsa picante suave de tomates asados. / *Grilled chicken breast accompanied by cucumber, avocado, red onion, orange slices, baby lettuce and spicy grilled tomato sauce.*

### **Pechuga de Pollo al Pipián** 200 g

#### *"Pipian" Chicken Breast*

Pechuga de pollo servida con arroz a la piña, elotitos tiernos y bañada en salsa de pipián. / *Chicken breast covered with pipian sauce, served with pineapple rice and baby corn cob.*

### **Pollo a la Castacan** 200 g

#### *Castacan Chicken Breast*

Pechuga crujiente servida con arroz, chicharrón, plátano frito y salsa de mezcal con un toque de chile habanero. / *Crispy chicken breast served with rice, pork rind, fried banana and mezcal sauce with a delicious habanero touch.*

### **Arrachera Arriera** • *"Arriera" Flank Steak* 200 g

Arrachera rellena de verduras y queso Oaxaca acompañada de puré de frijol negro, epazote con salsa de cuitlacoche y chile chipotle. / *Flank steak stuffed with Oaxaca cheese and vegetables, black bean purée, epazote with a chipotle pepper and huitlacoche sauce.*

### **Filete de Res "Morita"** •

#### *"Morita" Beef Tenderloin* 200 g

Filete de res a la parrilla sobre salsa de chile morita, acompañado de puré de papa rustico y espinacas al balsámico. / *Beef tenderloin grilled with "morita pepper" sauce accompanied of rustic mashed potato and spinach to balsamic.*

### **Cerdo Yucateco** • *Yucatan Pork* 200 g

Horneado y acompañado con arroz poblano, vegetales de temporada y salsa de adobo. / *Baked and accompanied with poblano rice, season vegetables and adobo sauce.*

\* PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, INCLUYE 16% DE IVA.

\* ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS, INCLUDES 16% TAX.

\* EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO.

\* CONSUMING RAW FOOD IS AT YOUR OWN RISK.

*Enjoy  
eat & drink  
that life is short*

*Disfruta  
come y bebe  
QUE LA VIDA  
es breve*