



Ensalada de xilotes con vinagreta de recado negro, puré de chícharo y tomates confitados.

“Xilotes” salad with “recado negro” vinaigrette, green pea purée and confit tomatoes.

Salbut de cangrejo con mayonesa de chile habanero y polvo de cebolla tatemada.

Crab salbut with habanero mayonnaise and charred onion powder.

Taco de guacamole con hoja santa.

“Taco de guacamole” with “hoja santa” leaf.

Totoaba con ayocote morado y mojo de chapulines.

Black seabass with butter beans and grasshopper mojo.

Arroz con venado al pib.

Underground cooked venison risotto

Guajolote con mole poblano y calabaza local.

Turkey with “mole poblano” and local pumpkin.

Gelatina de yogurt hecho en casa, albahaca, jengibre

y helado de coco.

Homemade yogurth jelly, basil, ginger

and coconut ice cream.

El menú de degustación debe ordenarse para la mesa completa. Por favor háganos saber si usted cuenta con alguna restricción alimentaria. Algunos de nuestros platillos están sujetos a disponibilidad. Consumir alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud. Todos nuestros precios están en pesos mexicanos. Los precios tienen incluido 16% de IVA, pero no incluyen el 15% cargo por servicio.

The tasting menu must be ordered for the entire table. Please let us know if you have any food restriction. Some of our ingredients are subject to availability. Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Prices in Mexican pesos including government taxes 16% and excluding 15% service fee.



Tiradito de callo de hacha con cítricos de la península, puré de aguacate ahumado, col y chíá.

Scallop "tiradito" with citrus from the peninsula, smoked avocado, cabbage and dehydrated chia.

Láminas de venado con vinagreta de recado rojo, naranja agria, chile habanero y sikil.

Venison carpaccio with "recado rojo" vinaigrette, sour orange and pumpkin seed powder.

Escolar con costra de chile meco y puré de piña rostizada con calabaza mantequilla.

Escolar with chili crust and roasted pineapple and pumpkin purée.

Col al pib con chicharrón de callo de hacha y puré de coliflor.

Underground cooked cabbage with scallop "chicharrón".

Dzotobichay de hoja santa con lechón al pib y pipián rojo.

"Hoja santa Dzotobichay" (tamale) with underground cooked suckling pig and red "pipián".

Taco de lengua de res con chayote blanco y mole negro.

Beef tongue with chayote and mole negro.

Helado de mantequilla caramelizada, miel melipona

y calabaza local.

Caramelized butter ice cream, fermented honey

and local pumpkin.

El menú de degustación debe ordenarse para la mesa completa. Por favor háganos saber si usted cuenta con alguna restricción alimentaria. Algunos de nuestros platillos están sujetos a disponibilidad. Consumir alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud. Todos nuestros precios están en pesos mexicanos. Los precios tienen incluido 16% de IVA, pero no incluyen el 15% cargo por servicio.

The tasting menu must be ordered for the entire table. Please let us know if you have any food restriction. Some of our ingredients are subject to availability. Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness. Prices in Mexican pesos including government taxes 16% and excluding 15% service fee.



Codzito de jurel con espuma de coco, puré de aguacate y vinagreta de recado negro

Yellowtail jack "codzito" with coconut foam, avocado purée and "recado negro" vinaigrette

Tostada de tinga de camarón de profundidad con emulsión de chile meco y chícharo

Amaebi "tostada" with caramelized onion and tomato sauce with chili meco emulsion

Sopa de queso asadero con castacán y ceniza de maíz

"Asadero" cheese soup with pork and corn husk ashes

Coliflor rostizada y reducción de lima dulce con chile de Simojovel

Roasted cauliflower and "Simojovel" chili sauce

Pulpo maya baby con tocsel de lenteja criolla, papas y longaniza de Temozón

Baby maya octopus with endemic lentils "tocsel" and longaniza from "Temozón"

Cerdo pelón criollo con zanahorias rostizadas y manzana encurtida

Suckling pig with roasted carrots in coffee beans and pickled apple

Helado de miel quemada con raspado de lima

Burnt honey ice cream with lima granita

El menú de degustación debe ordenarse para la mesa completa. Por favor háganos saber si usted cuenta con alguna restricción alimentaria. Algunos de nuestros platillos están sujetos a disponibilidad. Consumir alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud. Todos nuestros precios están en pesos mexicanos. Los precios tienen incluido 16% de IVA, pero no incluyen el 15% cargo por servicio.

The tasting menu must be ordered for the entire table. Please let us know if you have any food restriction. Some of our ingredients are subject to availability. Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness. Prices in Mexican pesos including government taxes 16% and excluding 15% service fee.



ENTRADAS / STARTERS

Ensalada de xilotes (80g) con vinagreta de recado negro, puré de chícharo y tomates confitados.

“Xilotes” (80g) salad with “recado negro” vinaigrette, green pea purée and confit tomatoes.

Crema fría de ibes con queso de cabra y chícharos.

Cold local bean soup with goat cheese and peas.

**Tiradito de callo de hacha (80g) con cítricos de la península, puré de aguacate ahumado, col y chía

**Scallop “tiradito” (80g) with citrus from the peninsula, smoked avocado, cabbage and dehydrated chia.

Jurel (100g) con espuma de coco, puré de aguacate y vinagreta de recado negro.

Yellowtail jack (100g) with coconut foam, avocado purée and “recado negro” vinaigrette.

Salbut de cangrejo (40g) con mayonesa de chile habanero y polvo de cebolla tatemada.

Crab (40g) salbut with habanero mayonnaise and charred onion powder.

Láminas de venado (80g) con vinagreta de recado rojo, naranja agria, chile habanero y sikil.

Venison carpaccio (80g) with “recado rojo” vinaigrette, sour orange, habanero chili and pumpkin seed powder.

Chile xcatic relleno de trucha ahumada (30g) con hormiga chicatana y consomé de algas.

Xcatic chili pepper stuffed with smoked trout (30g) with “chicatana ant” and seaweed broth.

Tostada de tinga de camarón (50g) con emulsión de chile meco y chícharo.

Shrimp (50g) tostada with caramelized onion and tomato sauce with chili meco emulsion.

Sopa de queso asadero con castacán y ceniza de maíz.

“Asadero” cheese soup with pork and corn husk ashes.

“La mayoría de nuestras hojas y vegetales son cosechados diariamente de nuestros Ka’anche’s; técnica hortícola Maya que consiste en una cama elevada de tierra construida con palos de madera, utilizada ancestralmente para germinar hortalizas eliminando el riesgo de depredadores”

“Most of our herbs and vegetables are harvested daily from our Ka’anche’s; Mayan horticultural technique that consists of an elevated bed built on wooden sticks. This technique was used by the Mayans to germinate vegetables eliminating the risk of predators”



PRINCIPALES / MAIN COURSES

Coliflor rostizada (140g) y reducción de lima dulce con chile de Simojovel.

Roasted cauliflower (140g) and Simojovel chili sauce.

Col al pib con chicharrón de callo de hacha y puré de coliflor.

Underground cooked cabbage with scallop “chicharrón”.

Totoaba (160g) con ayocote morado y mojo de chapulines.

Black seabass (160g) with butter beans and grasshopper mojo.

Escolar (110g) con costra de chile meco y puré de piña rostizada con calabaza mantequilla.

Escolar (110g) with chili crust and roasted pineapple and pumpkin purée.

Guajolote (160g) con mole poblano y calabaza local.

Turkey (160g) with mole poblano and local pumpkin.

Arroz con venado (60g) al pib.

Underground cooked venison (60g) risotto.

Pulpo maya baby (160g) con tocsel de lenteja criolla, papas y longaniza de Temozón.

Baby Maya octopus (160g) with endemic lentils “tocsel” and longaniza from Temozon.

Cerdo pelón criollo (160g) con zanahorias rostizadas y manzana encurtida

Suckling pig (160g) with roasted carrots in coffee beans and pickled apple.

Dzotobichay de hoja santa con lechón al pib (100g) y pipián rojo.

“Hoja santa Dzotobichay” (tamale) with underground cooked suckling pig (100g) and red “pipián”.

Taco de lengua de res (60g) con chayote blanco y mole negro.

Beef tongue (60g) with chayote and mole negro.

**Consumir alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

*Por favor háganos saber si usted cuenta con alguna restricción alimentaria.

*Algunos de nuestros platillos están sujetos a disponibilidad.

*Los precios están expresados en Pesos Mexicanos e incluyen el 16% de impuestos y excluyen el 15% de cargo por servicio.

**Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

*Please let us know if you have any alimentary restriction.

*Some of our ingredients are subject to availability.

*Price quoted are in Mexican pesos including 16% tax and excluding 15% service charge.



POSTRES

Gelatina de Yogurt hecha en casa, albahaca, jengibre y helado de coco

Helado de miel quemada con raspado de lima e infusión de romero

Saká con helado de pelos de elote, palomitas congeladas y ceniza de maíz

Xec de frutas con sorbete de cítricos y menta

Helado de mantequilla caramelizada, miel melipona y calabaza local

Pastel de chocolate con helado de suero de leche ahumado y puré de manzana verde

Cazuela de chocolate con helado de pinole

CAFÉ

Expreso (30ml)

Expreso doble (60ml)

Americano (120ml)

Macchiato (120ml)

Latte (120ml)

Cappuccino (120ml)

Café arábico de "Sierra Madre Oriental", Chiapas, México.



INFUSIONES Y TÉ

Infusiones de hierbas aromáticas cosechadas diariamente de nuestros Ka'anche's (240ml)

Nuestra selección de Tés

·Rosa Mexicano (240ml)

Anti-inflamatorio, cafeína media.

Té verde Sencha, manzana, escaramujos, flores de hibisco, bayas del sauco, cáscara de naranja, capullos de rosa.

·Hera Milk Wu Long (240ml)

Adelgazante, cafeína media.

Oolong cremoso de montañas Wuyi.

·Mellow Golden Monkey (240ml)

Cardiovascular, cafeína alta

Té negro de la provincial de Fujian.

·Bagua Goji (240ml)

Vías respiratorias, sin cafeína.

Tisana de manzana, bayas goji, pitaya, zacate limón, hojas de zarzamora, hojas de ortiga, pétalos de caléndula, cascara de naranja, eucalipto, zanahoria, pétalos de aciano.

DIGESTIVOS

Vaccari Sambuca Blanco (60ml), Italia

Vaccari Sambuca Negro (60ml), Italia

Licor Strega (60ml), Italia

Frangelico (60ml), Italia

Carajillo (60ml)

Chartreuse verde (60ml), Francia

Chartreuse amarillo (60ml), Francia



Los precios expresados están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de impuestos y excluyen 15% por cargo de servicio.
Prices quoted are in Mexican Pesos including 16% tax and excluding 15% service charge.
Las copas están servidas a 60 ml por copa.
The glasses are served at 60 ml per cup.





DESSERTS

- Homemade yogurt jelly, basil, ginger and coconut ice cream
- Burnt honey ice cream with lima granita and rosemary infusion
- Corn silk ice cream with nitro popcorn, fermented “atole” and corn husk ashes
- Fruit “xec” with citrus sorbet and mint
- Caramelized butter ice cream, fermented melipona honey and local pumpkin
- Chocolate cake with smoked buttermilk ice cream and granny smith purée
- Chocolate casserole with “pinole” (corn and cinnamon) ice cream

COFFEE

- Espresso (30ml)
- Double Espresso (60ml)
- Americano (120ml)
- Macchiato (120ml)
- Latte (120ml)
- Cappuccino (120ml)

Arabic coffee from “Sierra Madre Oriental”, Chiapas, Mexico.



INFUSIONS AND TEAS

Infusions of daily hand-harvested herbs from our Ka’anche’s (240ml)

Our Tea Selection:

- Rosa Mexicano (240ml)
Anti-inflammatory, mid- caffeinated.
Green Sencha tea, apple, rose hips, hibiscus flowers, elderberries, orange peel, rose buds.
- Hera Milk Wu Long (240ml)
Slimming, mid-caffeinated.
Milky Oolong from Wuyi Mountains
- Mellow Golden Monkey (240ml)
Cardiovascular, high-caffeinated
Black tea from the province of Fujian,
- Bagua Goji (240ml)
Respiratory tract, non- caffeinated.
Tisana with apple, goji berries, pitaya, lemongrass, blackberry leaves, nettle leaves, marigold petals, orange peel, eucalyptus, carrots, cornflower petals.

DIGESTIFS

- Vaccari Sambuca White (60ml), Italy
- Vaccari Sambuca Black (60ml), Italy
- Liqueur Strega (60ml), Italy
- Frangelico (60ml), Italy
- Carajillo (60ml)
- Chartreuse verde (60ml), France
- Chartreuse amarillo (60ml), France



Los precios expresados están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de impuestos y excluyen 15% por cargo de servicio.
Prices quoted are in Mexican Pesos including 16% tax and excluding 15% service charge.
Las copas están servidas a 60 ml por copa.
The glasses are served at 60 ml per cup.

