



ENTRADAS - STARTERS

ESQUITE PIBINAL \$140

Con mayonesa de chile Xcat'íik / With Xcat'íik pepper mayonnaise.

CASTAKÁN PARA TAQUEAR \$230

Con su xnipec / Yucatán style -deep fried- pork belly with xnipec sauce.

XEC / YAM AND CITRUS SALAD \$200

Con huaya, cítricos y frambuesa LYO / With Spanish lime (huaya), citrics from Oxktuzcab and raspberry.

MAKAL \$200

Malanga, cuajada de coco tierno, tomatodeshidratado, albahaca, espinaca, menta y guisantes / Malanga, young coconut curd, tomato, basil, spinach, mint and peas.

CALABAZA AL PIB / MAYAN PIB-COOKED PUMPKIN \$200

Yogur, almendras, camote y piloncillo / With yoghurt, almonds, sweet potato and piloncillo.

TARTAR DE ATUN / TUNA TARTARE \$230

Cítricos y aguacate / Citrus hint and avocado.

CARACOL / SEA SNAIL \$230

De Celestún, mango, limón preservado, sábila, alga roja y rocas nitro de piña y habanero / From Celestún, mango, preserved limes, aloe, red seaweed and habanero-pineapple nitro rocks.

AGUACHILE \$230

De camarón de Campeche y pulpo de Progreso con habanero kisin y rábano / Campeche shrimp and Progreso's octopus with radish and "kisin" habanero pepper.

CEVICHE NEGRO / LOCAL CATCH IN BLACK RECADO CEVICHE \$230

Esmedregal en recado negro y aguacate / Esmedregal in black recado and avocado.

PATO PIBIL / PIBIL DUCK \$320

Achiote, naranja agria y cebolla / Annatto, sour orange and red onions.

SALBUT DE PECHO DE RES / BRISKET SALBUT \$240

Tomate y pepita / Tomato and pumpkin seed.

SOPA DE LIMA \$180

Pavo, tortilla, cilantro y pimienta / Free range turkey, tortilla, coriander and sweet pepper.

ATOLE DE ELOTE PIBINAL \$180

Con longaniza de Valladolid y tomate / With Valladolid "longaniza" and tomato.

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSES

PULPO TIKINXIC / TIKINXIC STYLE OCTOPUS \$320

Achiote y aceite de chaya / Annatto and chaya oil

PESCA EN CENOTE / FISH IN CENOTE \$320

Caldo de hierbas y lima, pepino blanco y limón / Lemon and herb juice, white cucumber and lime

TAMAL COLADO \$280

Con pecho de res en Chac K'óol, cebolla y aguacate / Strained corn tamal with brisket in Chac K'óol sauce, onions and avocado.

GALLIPAVA \$290

Con 7 frijoles de Yucatán, jamón curado de cerdo pelón y rellena de maíz, cebada, nuez y orégano / Andalusian fowl with 7 different beans from Yucatán, creolite suckling pig cured ham and stuffed with corn, barley, nuts and oregano.

CONEJO / RABBIT \$300

En pipián de ciruela verde, dulce de ciricote, ib tierno y rábano / In Hog plum pipián sauce, ciricote, lima beans and radish.

CASTAKÁN / YUCATÁN STYLE DEEP-FRIED PORK BELLY \$350

Ceniza de cebolla, aguacate y frijol blanco / Onion ashes, avocado and white beans.

CERDO PELÓN / CREOLLE SUCKLING PIG \$360

En potaje de lentejas / In lentil stew

FILETE DE RES / CENTER-CUT FILET \$550

Semilla de mostaza y sus jugos / "Au jus" with mustard seed. (350grs)