



CENA

TACOS

TIERRA / LAND

TACO DE CARNITAS
DE PATO \$150
Duck carnitas

PUNTAS DE FILETE \$200
Grilled ribeye

POLLO AL GRILL \$150
Grilled chicken

TACO DE LENGUA DE
RES ASADA \$150
Marinated beef tongue

TACO DE COSTILLA
KOROBUTA \$145
Korobuta style rib

MAR / SEA

TACO DE PESCADO TIKIN XIK \$125
Tradicional pescado de la región
Tikin Xik fish, a local specialty

TACO DE CAMARÓN Y LONGANIZA
DE VALLADOLID \$160
Shrimp and Mexican sausage

TACO DE LANGOSTA \$320
Lobster with achiote butter

CALLO DE HACHA \$240
Scallops

VEGETARIAN

HUITLACOCHÉ \$150
A local corn speciality

RAJAS POBLANAS \$150
Rajas poblanas

TACO DE FLOR DE JAMAICA
Y SETAS \$150
Hibiscus and mushrooms tacos

TROMPO DEL DIA

Taco con copia \$95

Pedir a su mesero el sabor del día
Ask your waiter for the flavor of the day

ENSALADAS

ENSALADA DE SANDIA CON PATO
\$320
Sandia con mezcal, pato con xtabentun,
lechugas mixtas, queso fetta, arúgula,
chile xcatic y aderezo de lima local

Watermelon Salad (N)
*Watermelon with mezcal, duck with
xtabentun, lettuces, feta cheese, arúgula,
caramelized nuts, greens, xcatic chili and
lime dressing*

ENSALADA DE CÍTRICOS (XEK)
\$250

Gajos de naranja, toronja, mandarina,
jicama, cilantro, chile habanero, rábano,
aceite de achiote, camarón con lima y
lechuga frisé.

Citrus Salad (Xek)
Orange slices, grapefruit, tangerine, jicama,
with coriander, habanero chili, radish,
achiote oil, lime shrimp and frisee lettuce

ENSALADA CARIBEÑA
\$210

Betabel ahumado, lechugas mixtas,
pistache caramelizado, queso de cabra,
pina asada y vinagreta de maracuyá

Caribbean Salad (V)
Smoked beet, roasted pineapple, goat
cheese, caramelized pistacchio, and
passion fruit vinaigrette

ENSALADA CESAR \$210
Lechuga orejona, queso parmesano,
tomate cherry
Cesar Salad
Lettuce, parmesan cheese, cherry tomato
c/ pollo w/ chicken \$250
c/ camarón w/ shrimp \$280

GUACAMOLE HECHO EN CASA

Homemade Guacamole (G)
*Aguacate, queso fetta,
pico de gallo, chips de maíz*
*Avocado, feta cheese,
pico de gallo and corn chips*

\$ 225

V = VEGETARIAN / VEGETARIANO

N = NUTS / NUECES

G = GLUTEN FREE / LIBRE DE GLUTEN

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE
RES ANGUS \$350
C/ QUESO \$380
Tomate, cebolla blanca, lechugas mixtas,
queso de bola y papas a la francesa

Angus beef hamburger
*House made bun, tomato, onion, lettuce,
Edam cheese and french fries*

CANGREJO \$280
Cangrejo de concha suave en tempura,
reduccion de jamaica, mayonesa de chipotle,
aguacate, cebolla y lechugas mixtas

Softshell Crab
*Tempura fried soft shell crab, hibiscus
reduction, chipotle aioli, avocado, onion,
lettuce*

PULPO AL GRILL \$380
Pulpo en lenta cocción, marinado con
chimichurri y especias de la región

Grilled Octopus
*Slow cooked octopus, marinated in
chimichurri and local spices*

DE LECHON \$250
De lechón en recado negro, lechuga mixta,
cebolla curtida con naranja agria y
orégano local

Suckling Pig
*suckling pig in "recado negro", mix lettuces,
pickled onion and oregano*

FAJITAS

ACOMPAÑADO DE GUACAMOLADA,
PICO DE GALLO Y TORTILLA DE MAÍZ

*Served with guacamolada,
pico de gallo and corn tortilla*

Camaronés Shrimp \$320

Arrachera Flanksteak \$305

Pollo Chicken \$220

Mixta Mixed \$325

Portobello, chile poblano,
calabaza y zanahoria (V) \$150
Portobello, poblano chili,
carrot and squash

Más queso / Extra cheese \$30

Precios en Pesos Mexicanos. IVA incluido. Prices shown in Mexican Pesos. IVA tax included.

Apreciamos considerar 15% adicional por concepto de servicio.

We appreciate your understanding of a 15% service charge added to your bill.