

•••••  
CHAKĀ

# CHE'EN U'PIÍTHJ MAYAN APPETIZERS

## Salbutes

Tortilla cocida en aceite con picadillo de pargo entomatado y mayonesa al ajillo  
*Fried tortilla with snapper picadillo, tomato sauce and garlic mayonnaise*  
\$80



## Tostadas de camarón y pulpo *Shrimp and octopus tostadas*

Con salsa verde, encurtidos (patitas de puerco, cueritos, cebollas y zanahorias)  
y vinagreta de recado negro (pasta de chiles)  
*With green sauce, pickles (pork legs and skin, onions and carrots) and black recado vinaigrette  
(chili paste)*  
\$210



## Codzitos

Rollos de tortilla frita servidos con salsa roja, crema, lechuga, queso sopero y guarniciones  
*Fried tortilla rolls served with red sauce, cream, lettuce, sopero cheese and garnishes*  
\$120



## Pimes

Gorditas de castacán con salsa de cilantro, crema, queso Cotija y tomate  
*Castacán gorditas with coriander sauce, cream, Cotija cheese and tomato*  
\$190



## Empanadas de lomos / *Pork loin empanadas*

Rellenas de entomatado de carne de cerdo y queso de hebra, servidas con mousse de aguacate, cebolla  
curtida, tomate, lechuga y aderezo de tomate deshidratado  
*Filled with pork meat and Oaxaca cheese with tomato sauce, served with avocado mousse,  
pickled onion, tomato, lettuce and sun-dried tomato dressing*  
\$180



## Brazo de reina “Dzotobichay” / “Dzotobichay” queen arm

Tamal de masa con chaya, chiltomate, salsa de chaya y pepitas garapiñadas  
*Dough tamal with chaya, chiltomate, chaya sauce and sugar-coated seeds*  
\$210



## Tacos de tzic de res / *Beef tzic tacos*

Carne deshebrada con infusión de cítricos, chicharrón y tortillas de chile guajillo  
hechas en casa  
*Shredded beef meat with citrus infusion, chicharrón and homemade guajillo chili tortillas*  
\$205



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
HOT



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo,  
la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added

## CHE'EN U'PIÍTHJ MAYAN APPETIZERS



### **Tomates en achiote / Achiote tomatoes**

Con queso panela en comal, armonía de hortalizas, chorizo, coulis de miel orgánica, aceite de chiles y sorbete de naranja agria

*With roasted Panela cheese, vegetables harmony, chorizo, organic honey coulis, chili oil and sour orange sorbet*

\$190

### **Torta de cochinita / Cochinita pibil torta**

Con pan de leche y salsa Xnipec (cebolla con jugo de naranja agria) al natural

*With milk bread and natural Xnipec sauce (onion with sour orange juice)*

\$140

### **Panuchos**

Tortilla frita con relleno de frijol y escabeche de pavo, servida con cebolla curtida, tomate, lechuga y vinagreta de limón real

*Fried tortilla filled with beans and shredded turkey, served with pickled onion, tomato, lettuce and real lime vinaigrette*

\$190

## CHOK'OB SOPA / SOUP



### **La clásica sopa de lima**

*The traditional lemon soup*

\$220



### **Queso relleno con sac koól (salsa blanca)**

*Stuffed cheese with sac koól (white sauce)*

Con aceite de chile de árbol y salsa brusca de tomate y uva pasa blanca

*With tree chili oil, and tomato and white raisin sauce*

\$260



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
HOT



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
*Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added*

## CHE'EN KAY PESCADOS / FISH

### **Mero tikin-xic / Tikin-xic grouper**

Pescado marinado con achiote y especias, deslice de plátano macho y cebollas fritas, julianas de verduras y salsa dulce de naranja agria

*Marinated fish in achiote and spices with plantain and fried onion deslice, julienned vegetables and sweet-and-sour orange sauce*

\$530

### **Camarones asados en recado blanco (pasta de especias)**

#### ***Roasted shrimps with white recado (paste made with spices)***

Sobre cremoso de arroz y cebollitas Cambray; con fajitas de carne ahumada, esponja de piña y salsa cremosa de Xtabentún

*Over creamy rice and baby onions; with smoked meat fajitas, pineapple fluff and Xtabentún creamy sauce*

\$590

### **Huachinango cubierto de sikil pak (salsa con semilla de calabaza y tomate)**

#### ***Red snapper covered with sikil pak (sauce made with pumpkin seeds and tomato)***

Con cebolla y tomate tatemado, tierra de pepita, esferas crujientes de chorizo y salsa de albahaca

*With onion and blackened tomato, seed dust, crunchy chorizo spheres and basil sauce*

\$510

### **Salmón en jugo de achiote / Salmon in achiote juice**

Con chile güero relleno de terrina de carne, migajón de longaniza y salsa de naranja

*With güero chili filled with meat terrine, sausage migajón and orange sauce*

\$530

### **Callos garra de león en costra de maíz amarillo**

#### ***Scallops in yellow corn crust***

Con polenta de "xix" (chicharrón picado), mousse de mariscos y salsa de hoja santa

*With "xix" polenta (chopped chicharrón), seafood mousse and hoja santa sauce*

\$510



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
HOT



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
*Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added*

# CHE'EN BAKGH

## CARNES / MEATS



### **Mixiote de pollo pibil / Pibil chicken mixiote**

Pollo cocido bajo tierra en su jugo, con arroz blanco, elotes caramelizados, frijoles refritos, Chicharrón prensado y brotes de cilantro  
*Chicken cooked underground with its juice, served with white rice, caramelized corn, refried beans, "chicharrón prensado" and coriander sprouts*  
\$420

### **Pierna y muslo de pato confitado / Leg and thigh of duck confit**

Con estofado de repollo blanco, crema de anís y limón real  
*With white cabbage stew, anise and real lime cream.*  
\$510



### **Relleno negro de pavo / Black turkey stuffing**

En su caldo con "but" (carne molida de res), salsa de tomate, crema de X-Cat-Ik (chile güero) y crocante de comino  
*In its broth with "but" (ground beef), tomato sauce, X-Cat-Ik (güero chili) cream and cumin crust*  
\$420



### **Estofado de carnero y chiles de la región Ram stew and regional chilies**

Con verduras ahumadas, joloches (esferas de masa) y pipián rojo ligero (Salsa de tomate, semilla de calabaza y achiote)  
*With smoked vegetables, joloches (dough spheres) and red pipián (tomato, pumpkin seed and achiote sauce)*  
\$520



### **Res a la parrilla / Grilled beef**

Con puré de guayaba, morcilla frita, salsa de frijol blanco y ceniza de habanero  
*With guava purée, black pudding, white bean sauce and habanero ash*  
\$590



### **Frijol con puerco / Beans with pork**

Cerdo en lenta cocción con gel de tomate, frijoles colados, lágrimas de aguacate y limón, rábanos y cilantro  
*Slow-cooked pork with tomato gelatin, strained beans, avocado and lime tears, radishes and coriander*  
\$390



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
HOT



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added

# TUU LAJ KAÁJ

## FUENTES PARA COMPARTIR / TO SHARE

### ANTOJITOS DE LA REGIÓN / REGIONAL APPETIZERS

Empanadas de lominos / *Pork loin empanadas*  
Tostadas de camarón y pulpo / *Shrimp and octopus tostadas*  
Pimes de castacán / *Castacán pimes*  
Panuchos de pavo / *Turkey panuchos*

#### Acompañados de / Accompanied by:

Salsa verde, salsa de aguacate, 🍴 salsa roja, salsa Xnipec natural, 🍴 limón-habanero  
*Green sauce, avocado sauce, 🍴 red sauce, natural xnipec sauce, 🍴 lime and habanero*  
\$350 por persona / *for person*

### PLATILLOS DEL MAR / SEAFOOD DISHES

Tikin-Xic / *Tikin-Xic*  
Camarones en recado blanco / *Shrimps in white recado*  
Callos con polenta de "xix" / *Scallops with "xix" polenta*

#### Acompañados de / Accompanied by:

Puré de plátano macho, arroz blanco, verduras asadas en recado negro, salsa verde tatemada,  
🍴 salsa roja, 🍴 limón habanero  
*Mashed plantain, white rice, roasted vegetables with black recado, blackened green sauce,*  
🍴 *red sauce, 🍴 lime and habanero*  
\$650 por persona / *for person*

### PLATILLOS REGIONALES / REGIONAL DISHES

Pierna y muslo de pato confitado / *Leg and thigh of duck confit*  
Filete de res a la parrilla con puré de guayaba y morcilla / *Grilled beef filet with guava purée*  
Pollo pibil con arroz y elote caramelizado / *Pibil-style chickens with rice and caramelized corn*

#### Acompañados de / Accompanied by:

Frijoles refritos, morcilla frita, arroz blanco, salsa xnipec, salsa verde, 🍴 salsa roja picante  
*Refried beans, black pudding, white rice, xnipec sauce, green sauce, hot red sauce*  
\$500 por persona / *for person*



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.  
\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added

## CH' UJUK POSTRES / DESSERTS

Triflé de maracuyá y coco  
*Passion fruit and coconut trifle*  
\$220

Buñuelos de yuca con helado de horchata  
*Yuca doughnuts and horchata ice cream*  
\$220

Cremitas de guayaba con coulis de tamarindo  
*Guava creams with tamarind coulis*  
\$220

Dulce de calabaza de Castilla con crema de Xtabentún  
*Pumpkin sweet with Xtabentún cream*  
\$220

Marquesitas de queso de bola con helado de vainilla y salsa de caramelo  
*Hard cheese marquesitas with vanilla ice cream and caramel sauce*  
\$220



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
HOT



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added