



“Tú, árbol de cáscara naranja,
estará al lado de tu hermana de fibra gruesa,
porque donde Chechén haga el mal,
estarás, Chacáh, para reparar su maldad”.
(Fragmento del poema Chechén y Chaká,



“You, tree of orange skin,
shall be next to your sister of thick fiber,
because where Chechén does wrong,
you’ll be there, Chacáh, to repair his evil.”
(Extract of the poem Chechén and Chaká,

LA LEYENDA DE KINICH Y TIZIC

La península de Yucatán está llena de historias y leyendas que nos permiten conocer un poco más de esta rica cultura. En esta región, existen dos árboles bastante conocidos; un árbol venenoso, el chechén, y otro que por el contrario tiene múltiples beneficios y propiedades medicinales, el chaká.

Cuenta la leyenda que Kinich y Tizic eran dos príncipes mayas, con fuerza y habilidades extraordinarias y conocidos como los mejores guerreros de todos los tiempos, pero de temperamentos opuestos como la tierra y el agua. Kinich —el más joven de los dos— era gentil y cálido como el sol, bondadoso y respetado por todo el pueblo. Su hermano Tizic, en cambio, era arrogante, despiadado y temido por todos.

Un día, una joven de extraordinaria belleza llamada Nicté-Ha conquistó a los dos hermanos con su dulce sonrisa y buen corazón. Dispuestos a competir por su amor se declararon un duelo a muerte. Tras una sangrienta batalla ambos hermanos murieron.

Al llegar al mundo de los espíritus, Tizic y Kinich suplicaron perdón a los dioses, pues se habían dado cuenta de que nunca volverían a estar con Nicté-Ha. Así pues, ambos rogaron por una oportunidad para ver a la hermosa doncella una vez más. Su deseo fue concedido con la condición de que estarían siempre juntos. Tizic fue convertido en un árbol de chechén, provocando con su savia negra quemaduras y llagas en la piel. Para enmendar el daño ocasionado por su hermano, Kinich fue transformado en un árbol de chaká, cuya savia cura y reconforta las heridas del chechén. Nicté-Ha falleció de tristeza pero fue regresada a la vida como una hermosa flor blanca que crece cerca del agua.

Este es el porqué de que se encuentre un chechén siempre junto a un chaká, y con suerte, se halle cerca una hermosa Nicté-Ha.



THE LEGEND OF KINICH AND TIZIC

The Yucatan Peninsula is full of stories and legends that tell us more about the rich culture that surrounds us. The area has two very well-known trees; a poisonous tree called the Chechén, and another tree that has many benefits and medicinal properties; the Chacá.

But, it wasn't always this way. Legend has it that there were two Mayan warriors, Kinich and Tizic, with extraordinary strength and abilities. They were known as the best warriors of all time; but their temperaments were as opposite as fire and water. Kinich – the younger of the two – was gentle and warm like the sun, good, and respected by the entire village. His brother Tizic was arrogant, ruthless and feared by everyone.

One day, a girl of extraordinary beauty named Nicté-Ha captivated the two brothers with her sweet smile and good heart. Willing to compete for her love, they declared a duel to the death. After a bloody battle, both brothers lost their lives. When they arrived in the spirit world, Tizic and Kinich begged the gods for forgiveness, as they realized they would never lay eyes on Nicté-Ha again. Both pleaded for the opportunity to see the beautiful damsel one more time. Their wish was granted under the condition that they remain together forever. Tizic was turned into a Chechén tree, whose black sap causes burns and sores on the skin of anyone who touches it. To remedy the damage caused by his brother, Kinich was turned into a Chacá tree, whose sap comforts and cures the burns of the Chechén. Nicté-Ha died of a broken heart, but was reborn as a beautiful white flower that grows near water.

This is the story of why a Chechén tree always grows near a Chacá, and with luck, a Nicté-Ha will be found nearby as well.

ENTRADAS • APPETIZERS

Ensalada verde (xiw ch'ujuk) / Green Salad

Selección de lechugas, hojas verdes, espárragos, uva, apio y manzana verde deshidratada con un toque de aderezo de albahaca Selection of lettuce, greens, asparagus, grapes, celery and dehydrated green apple with a touch of basil dressing

\$116

Ensalada mediterránea / Mediterranean Salad

Lechugas mixtas, dúo de aceitunas, espinaca, nuez, cebolla morada y queso de cabra, aliñados con vinagreta de balsámico-jitomate sobre láminas de pollo Mixed greens, duo of olives, spinach, walnuts, red onion and goat cheese, with tomato balsamic vinaigrette, served over sliced chicken

\$176

Tzik de atún / Tuna Tzik

En tostada de chile guajillo con jitomate, cebolla, cilantro, jugo de limón y vinagreta de piña Served on guajillo tostada with tomato, onion, cilantro, lime juice and pineapple vinaigrette

\$146

Chen-saac

Ensalada de hortalizas blancas, crujiente de yuca, coliflor encurtido y puré de alubias, aliñada con vinagreta de hoja santa y miel de abeja Salad of white vegetables, crispy yuca, pickled cauliflower and white bean purée, with hoja santa and honey vinaigrette

\$176

ANTOJITOS • LOCAL DELIGHTS

Taco de pescado o camarón / Fish or Shrimp Taco

Rebozado en tempura y cerveza con col morada y aderezo de cilantro Battered in tempura, with red cabbage and cilantro dressing

\$160

Molotes de plátano / Banana Molotes

Bolitas de plátano macho rellenas de frijol y queso panela, con salsa roja de molcajete, aguacate, crema y queso Cotija Plantain dumplings filled with beans and panela cheese, with red molcajete salsa, avocado, sour cream and Cotija cheese

\$140

Salbute de pavo / Turkey Salbute

Tortilla de maíz inflada y rellena de pavo en recado negro (especias y chiles tatemados) Puffed corn tortilla filled with turkey in black recado sauce (with spices and charred chiles)


\$180

Taco de pulpo / Octopus Taco


Al ajillo, con nopales y crujientes de papa Ajillo-style with nopal cactus and potato crisps

\$180

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

 BAJO EN CALORÍAS
LIGHT

 ORGÁNICO
ORGANIC

 SUAVE
MILD

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.

CEVICHE



Ceviche Riviera / Riviera Ceviche

Camarón reposado en orégano, jugo de lima y naranja agria, con cebolla morada, jitomate y hojas de cilantro

Shrimp marinated in oregano, lime and sour orange juice, with red onion, tomato and cilantro leaves

\$220



Ceviche peruano / Peruvian Ceviche

Pescado marinado con jugo de limón, ají rojo, elote y camote, acompañado de jícama, pepino al pisco y leche de tigre

Fish marinated in lemon juice with red ají pepper, corn, sweet potato, jicama, cucumber in pisco and leche de tigre

\$220

SOPAS • SOUPS



Sopa de lima y mariscos / Lime and Seafood Soup

Callo, mejillón, camarón, calamar y pulpo, perfumados en sopa de lima
Scallops, mussels, shrimp, calamari and octopus in lime-scented broth

\$160



Crema de chicharrón / Pork Crackling Cream soup

Acompañada de queso panela, aguacate, chile pasilla y crujiente de cerdo
Served with panela cheese, avocado, pasilla pepper and pork cracklings

\$160

SÁNDWICHES ABIERTOS • OPEN SANDWICHES

Tikin xic

Dorado en naranja y orégano con pan bañado en salsa de achiote, servido con pimientos, cebolla morada y polvo de morrón rojo
Mahi mahi in orange and oregano with bread bathed in achiote sauce, served with bell peppers, red onion and red bell pepper powder

\$150

Vegetariano / Vegetarian

En pan de centeno y portobello con esencia de mejorana, queso de cabra, espinaca, cebollitas cambray al vino tinto y vegetales a la parrilla; aderezado con vinagreta de hierbabuena
On rye bread with marjoram-scented portobello, goat cheese, spinach, spring onions in red wine and grilled vegetables, with spearmint vinaigrette

\$220

Grilled Cheese

Pan campesino gratinado con quesos cheddar, manchego y provolone, acompañado con papas a la francesa
Peasant bread with cheddar, manchego and provolone cheese, served with French fries

\$150



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAV
E
MILD

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.

CARNES • MEAT

Arrachera norteña / Norteño-Style Skirt Steak

Sobre salsa roja, servida con tostadas de maíz gratinadas, papas cambray rellenas de crema agria, elote y champiñones Over red salsa, served with corn tostadas with melted cheese, and cambray potatoes stuffed with sour cream, corn and mushrooms
\$290

Rib eye a la parrilla / Grilled Ribeye Steak

Con vegetales a la parrilla y puré de camote en salsa de pimienta negra
With grilled vegetables and mashed sweet potatoes, in black pepper sauce
\$420

Pollo al pastor / Pastor-Style Chicken

Acompañado de piña y cebollita asada, con chochoyón de maíz al cilantro en salsa de piña roja
Served with pineapple and roasted spring onions, with cilantro-corn chochoyon in red pineapple sauce
\$180

Fajitas de res o pollo/ Steak or Chicken Fajitas

Salteadas con cebolla y pimiento, gratinadas con queso manchego
With onions, bell peppers and melted manchego cheese
\$210

Cerdo Poc Chuc / Poc Chuk Pork

Marinado en naranja y orégano sobre salsa de achiote, servido con frijol negro y vegetales
Marinated in orange and oregano over achiote salsa, served with black beans and vegetables
\$190

Hamburguesa de res / Beef Burger

Hamburguesa de top sirloin acompañada con aros de cebolla, queso provolone, jitomate deshidratado al tomillo, crema agria de tocino y papas gajo
Top sirloin burger with onion rings, provolone cheese, dried tomato with thyme, and bacon sour cream, served with potato wedges
\$180

PESCADOS • FISH

Atún negro / Black Tuna

Encostrado en adobo seco sobre salsa de zanahoria negra (tinta de calamar) y vegetales a la mantequilla
Covered in dry marinade, over black carrot sauce (with squid ink) and buttered vegetables
\$250

Pescado y chips de tubérculos / Fish and Tuber Chips

Capeado al achiote con chips de papa, betabel y camote en salsa de limón
Covered in achiote tempura, with lemon sauce and potato, beet and sweet potato chips
\$250



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAV
E
MILD

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.

Camarones Baja / Baja Shrimp

Estilo Baja California, rellenos de queso manchego y envueltos en tocino sobre cremoso de chipotle y risotto de betabel
Baja California-style, stuffed with manchego cheese and wrapped in bacon, served over chipotle cream and beet risotto

\$350



Pulpo macho / Macho Octopus

A la parrilla, en costra de semillas y chiles sobre ensalada "grill"
Grilled in crust of seeds and chiles, served over grill salad

\$290



Cazuelita de mar / Sea Casserole

Mariscada con arroz al cilantro y vegetales encurtidos con especias locales
Seafood with cilantro rice and vegetables cured in local seasonings

\$280

POSTRES • DESSERTS

Trilogía mexicana / Mexican Trilogy

Bombón con esencia de cacahuete y cubierto de chocolate, con dulce de jamoncillo y palanqueta de semillas crujientes
Chocolate-covered marshmallow with peanut essence, with jamoncillo candy and crunchy seed brittle

\$136

Churros calientitos / Hot Churros

Con azúcar y canela sobre champurrado de vainilla caliente
With cinnamon sugar, over hot vanilla champurrado

\$136

Flan ahumado / Smoked Flan

Con notas de chiles secos y crujiente garapiñado sobre salsa dulce
With notes of dried chile and crispy sugar coat, over sweet sauce

\$136

Fondant

Chocolate amargo y praliné con crumble de frutos rojos
Dark chocolate and praline, with red berry crumble

\$136

Textura de elote / Corn Texture

Pastel, helado y crujiente de maíz en salsa de tamarindo
Corn cake, ice cream and crispy corn in tamarind sauce

\$136



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAV
E
MILD

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.