

Guacamole del Chef / Chef's Guacamole \$310

Aguacate fresco con chapulines salteados al ajillo, piñones, aceite de oliva ahumado acompañado con chips de malanga.

Fresh avocado, grasshopper sautéed with garlic sauce and pine nuts, smoked olive oil accompanied with malanga (yuca chips).

Tasting De Tostadas Del Mar / Seafood Toast Degustation (3 pzs.) \$360

- TOSTADA DE LÁMINAS DE ATÚN ALETA AMARILLA

Bañado con nuestra especial salsa ponzu de jamaica.

- TOSTADA DE FINAS ESCALOPAS DE PESCA DEL DÍA

Marinadas en cítricos, acompañadas de un mix de rábano negro, ajonjolí y un ligero toque picante de chile serrano.

- TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO

Bañado en miel de mostaza antigua con escamas de aguacate y ralladura de poro crujiente.

- YELLOWFIN TUNA TOSTADA

Thin slices marinated with our special hibiscus flower ponzu sauce.

- CATCH OF THE DAY TOSTADA

Thin slices marinated in citrus, black radish, sesame seeds, delicately spiced with serrano pepper.

- SMOKED SALMON TOSTADA

Thin slices immersed in whole grain mustard & honey, avocado flakes and frizzled leek.

Callo De Hacha Risolado / Scallops Rissolée \$390

Sobre cremoso de chícharos, mix de espinaca y espirulina, bañados con una ligera salsa de lima yucateca, acompañados de chips de yuca y vegetales baby.

Served on a layer of peas mouse, spinach & spirulina mix, topped with light yucatan lime sauce, accompanied with yuca chips and microgreens.

Mejillones Tierra Maya / Mussels Tierra Maya \$290

Mejillones salteados con ajo recién picado, cebolla chalote, jugo de naranja agria, cilantro silvestre, un toque picante de chile habanero. Acompañado de Pan de ajo con aceite de epazote.

Sautéed mussels with fresh chopped garlic, shallot, sour orange juice, wild cilantro with a touch of habanero chili. Accompanied with garlic bread with epazote oil.

Sopa de Lima / Lime soup \$390

Clásica sopa de lima, elaborada con pavo del Pueblo de Tzucacab Yucatán.

Classic lime soup, cooked with organic turkey from the Yucatan town of Tzucacab. (An authentic recipe from our Chef's mother).

Tiradito De Callo De Hacha / Scallops Tiradito \$390

Escalopos de callo de hacha marinadas en leche de coco, cebolla morada, pimienta rosa, aceite de cenizas de habanero, camote, elote asado y chíá tostada

Scallops marinated in Coconut Milk, purple onion, pink pepper, habanero ash oil, sweet potato, roasted corn and toasted chia.

Tiradito De Aguacate / Avocado Tiradito \$260

Finas láminas de aguacate, betabel baby y pepino sobre un espejo de leche de tigre crudivegano, cubierto con ralladura de jengibre y limón.

Thinly sliced avocado, baby beets and cucumber on a vegan tiger milk sauce topped with ginger and lemon zest.

Hummus de Irad / Irad Hummus \$260

Nido de hummus de garbanzo hecho en casa, puré de betabel, cristales de pera, jardín de brotes, crudités baby cubierto con pepitas de calabaza local; acompañado de pan pita.

Homemade chickpea hummus, beets purée, crystallized pear, garden sprouts, baby crudité salad, topped with locally-grown pumpkin seeds; accompanied with pita bread.

Ensalada de alcachofas Ahau / Ahau's Artichoke Salad \$360

Finas láminas de corazón de alcachofa, kiwis macerados en licor de menta, albahaca fresca y láminas de uvas.

Thinly sliced artichoke hearts, kiwis marinated in mint liqueur, fresh basil & grape slices.

Ensalada de Tenazas de Cangrejo Moro / Stone Crab Claws Salad \$390

Tenazas de carne jugosa de cangrejo moro, melón fresco, ensalada lluvia del campo, ralladura de manzana curada; bañado con el aderezo del Chef, perfume de Azafrán y alioli de chile xcatic.

Succulent jumbo stone crab claws with melon, organic greens, cured apple zest, tossed with the Chef's house dressing with a touch of saffron and xcatic chili aioli.

Ensalada De Manzana / Apple Salad \$260

Manzana roja cristalizada cubierta con infusión de cítricos, menta y pimienta rosa, quinoa inflada, aderezo de rábano picante, brote de girasol y caviar de remolacha.

Caramelized red apple covered with citrus infusion, mint and pink pepper, puffed quinoa, horseradish dressing, sunflower sprouts and beet caviar.

Ravioles Rellenos de Camarón / Shrimp Stuffed Ravioli \$550

Hechos en casa, rellenos de camarón salvaje y hongos silvestres, sobre un ligero espejo de salsa de calabaza local, aceites de chiles de la milpa y un ligero gratín de queso parmesano.

Homemade ravioli stuffed with wild shrimp & organic mushrooms, over a mirror of local pumpkin sauce, organic chili oil and a light parmesan cheese gratin.

Tataki de Atún / Tuna Tataki \$520

Medallón de atún marinado en salsa ponzu, chile chipotle ahumado, aceite de ajonjolí ahumado, ralladura de limón meyer, acompañado de un sorbete de flor de jamaica.

Tuna medallions marinated in ponzu sauce with smoked chipotle chili, smoked sesame oil, meyer lime zest accompanied with hibiscus flower sorbet.

Pasta Burrata / Burrata Pasta \$590

Pasta hecha en casa, salteada en mantequilla de piñones, montada sobre un espejo de pesto con un toque especial de espirulina y albahaca.

Homemade pasta sautéed in pine nut butter, served on a bed of pesto with a touch of spirulina and basil.

Fiesta Caribeña del Mar / Caribbean Sea Party \$750

Festín de mariscos: camarones, mejillones, pulpo, manitas de cangrejo moro y almejas. Acompañados de nopales al grill, queso panela montado en cazuela con salsa veracruzana y queso oaxaca gratinado

Seafood feast: shrimp, mussels, octopus, moro crab legs and clams. Accompanied with grilled cactus, panela cheese in a casserole with veracruzana sauce and melted oaxaca cheese.

Risotto con Salmon y Huitlacoche / Salmon & Huitlacoche Risotto \$520

Arroz risotto con salmón salteado con huitlacoche, vino blanco ajo, cebolla, queso parmesano, espárragos, zanahorias y acetite de chiles secos.

Creamy risotto with salmon sautéed with huitlacoche, white wine, garlic, onion, parmesan cheese, asparagus, carrots & dried chili oil.

Paella Valenciana / Valencian Paella \$780

Base de fumet de pescado condimentado con especias locales, mariscos, pollo, chistorra de Valladolid Yucatán, un toque ligero de chile ixcat-tick y limón tatemado.

Made of a fish fumet, local spices, seafood, chicken, chistorra from Valladolid with a light touch of chile ixcat-tick and roasted lemon.

Escalopas de Filete de Salmón / Salmon Fillet Escalopes \$590

Escalopas de filete de salmón al grill acompañado de un suflé de papas y servido con deliciosa salsa casera de mantequilla y lima local.

Escalopes of grilled salmon fillet accompanied by potato souffle topped with delicious homemade butter sauce and lime sauce.

Filete de Res Wellington / Beef Wellington Fillet \$850

Filete de res rodeado de un cinturón de jamón serrano, costra de hongos salvajes deshidratados, envuelto en masa de hojaldre, acompañado de espárragos tatemados y salsa de hongos con vino tinto.

Beef tenderloin, wrapped in serrano ham, dehydrated wild mushroom rust, served inside a puff pastry, accompanied with asparagus and mushroom sauce with red wine.

Pulpo Ahau / Ahau Octopus \$780

Marinado en adobo de la casa, aceite de paprika perfumado con toques de cítricos, ajo asado con recado negro, acompañado de pure de papa cambray y ensalada de arugula baby.

Marinated in our house dressing, paprika oil perfumed with a dab of citrus and roasted garlic, accompanied with mashed baby potatoes & arugula salad.

Roulade de Pechuga de Pollo / Organic Chicken Breast Roulade \$480

Roulade de pechuga de pollo orgánica, acompañado de puré de pera, zanahorias babys y salsa BBQ de piña ahumada con mezquite.

Chicken breast roulade accompanied with pear puree, baby carrots and smoked pineapple BBQ sauce with mesquite essence.

Atún a la Parrilla con Salsa Sikil Pak / Grilled Tuna With Sikil Pak Sauce \$550

Medallón de filete de atún, bañado en salsa yucateca de habanero y pepitas.

Tuna medallion steak dressed with local habanero and roasted pumpkins seeds sauce.

Alambre de Arrachera Ahau / Ahau's Flank Steak \$650

Filete de arrachera relleno de pimientos y queso, envuelto en tocino, acompañado de tártara de espárragos tatemados, aguacate y cremoso de betabel.

Flank steak stuffed with peppers and cheese, wrapped in bacon, accompanied with roasted asparagus tartare, avocado and creamy beetroot.

Festín de Vegetales Locales / Local Veggies Feast \$350

Calabaza, zanahoria, cebolla, champiñones, pimiento y espárragos marinados en chimichurri de perejil asados a la parrilla; acompañados por una espuma de babaganush de berenjena con un toque suave de tahini.

Grilled pumpkin, carrot, onion, mushroom, pepper & asparagus marinated in parsley chimichurri, accompanied with foamy eggplant baba ganoush with a dab of tahini.

Langosta Fresca Termidor / Fresh Local Lobster Thermidor \$980

Langosta fresca salteada en salsa termidor, flameada con vino blanco y gratinado en horno de leña.

Fresh lobster sautéed in thermidor sauce, flambeed with white wine and grilled in a wood-fired oven.

Camarones Gigantes / Giant Shrimp \$690

Camarones salteados al ajillo, esencia de perejil fresco y un toque ligero de limón sobre tuétano ahumado.

Sautéed shrimps with garlic, fresh parsley essence, light touch of lemon, served on smoked bone marrow bone.

Ven A La Luz / Come to the Light \$260

Disfruta de la re interpretación de nuestro Chef Samuel Huchim sobre una marquesita dorada rellena del tradicional queso bola o queso holandés texturizado con bombones de Nutella.

Enjoy the reinterpretation of a classic marquesita by our Chef Samuel Huchim. Thin & crispy pastry stuffed with traditional ball cheese or dutch cheese texturized accompanied with Nutella marshmallows.

Trufa de Chocolate Blanco / White Chocolate Truffle \$350

Relleno de mousse de curry con esencia de vainilla y espuma de coco acompañado con virutas de coco natural.

Filled with vanilla mousse curry and coconut foam, topped with coconut shavings.

Volcán De Chocolate / Chocolate Volcano \$350

Fondant de chocolate relleno de sirope de mora azul acompañado con helado de queso de bola hecho en casa.

Chocolate fondant with blueberry syrup, accompanied with homemade ball cheese ice cream.

Pay de Zanahoria Vegana / Vegan Carrot Pie \$320

Alfombra de zanahoria cristalizada, gel de manzana verde y ralladura de lima agria local.

Crystallized carrot, green apple gel and grated sour lime.

Cheesecake Marmoleado / Marbled Cheesecake \$320

Cheesecake marmoleado de brownie, acompañado de un mix de arena de coco, almendras, nueces y glaseado de frutos rojos.

Cheesecake marbled with chocolate brownie, accompanied with a mix of coconut, almonds and walnuts sand & and red fruit glaze.

Bomba De Chocolate / Chocolate Bomb \$330

Clásico fondant de Chocolate semi amargo, espolvoreado de cacao, tierra de chiles secos, café chiapaneco, crocante de yuca y helado de vaina de vainilla.

Classic semi bitter chocolate fondant, cocoa sprinkles, dried chili soil, local coffee, yucca crumble and vanilla ice cream.

Tartaleta de Lima Maya / Mayan Lime Tartlet \$280

Tartaleta de lima maya con corona de merengue italiano relleno de gel de menta y manzana acitronada.

Maya Lime Tartlet with Italian meringue stuffed with mint gel & candied apple.

Soufflé de Chocolate Blanco / White Chocolate Soufflé \$330

Soufflé de chocolate blanco relleno de fruta de la pasión acompañado de helado de coco.

White chocolate soufflé stuffed with passion fruit accompanied with coconut ice cream.

Helado de Coco / Coconut Ice Cream \$280

Acompañado de raviolos rellenos con crema de praliné y gel de mango.

Accompanied with praline cream and mango gel stuffed raviolis.

Helado de Vainilla / Vanilla Ice Cream \$280

Sobre una corona de chocolate semi amargo y culis de mora azul.

Served over a layer of semi bitter chocolate and blueberry coulis.

Helado de Baileys / Baileys Ice Cream \$280

Sobre hojuelas de chocolate blanco y coral de fresa.

Served over a layer of white chocolate flakes and a strawberry tuile.