

Lunch Menu

AHAU COLLECTION

Guacamole Tradicional / Traditional Guacamole **R VG O** \$230

Aguacate fresco con limón, salsa mexicana, aceite de oliva, sal de mar y pimienta.

Extras: Chicharrón \$55 / Chapulines \$75 / Queso Panela \$45 / Tocino \$75 / Camarón \$95 / Chorizo \$65

Fresh avocado with lemon, Mexican sauce, olive oil, sea salt and pepper.

Extras: Chicharrón \$ 55 / Chapulines \$ 75 / Panela Cheese \$ 45 / Bacon \$ 75 / Shrimp \$ 95 / Chorizo \$ 65

Papas Fritas / French Fries **VG V** \$190

Papa rústica frita con alioli casero.

Rustic fried potato with homemade aioli.

Hummus de Irad / Irad Hummus **VG V** \$250

Nido de hummus de garbanzo hecho en casa con un toque de tahini y paprika, acompañado de ensalada de brotes, crudités de zanahorias baby, crujiente de pan pita, lluvia de pepitas de calabaza local y aceite de hiervas frescas.

Homemade chickpea hummus nest with a touch of tahini and paprika, accompanied by sprout salad, crudités of baby carrots, crispy pita bread, sprinkled with local pumpkin seeds and fresh herb oil.

Mejillones Tierra Maya / Mayan Style Mussels **O** \$290

Mejillones salteados con ajo, cebolla chalote, jugo de lima local, cilantro, chile habanero, cerveza clara y acompañado de pan de ajo.

Mussels sautéed with garlic, shallot onion, local lime juice, coriander, habanero pepper, light beer and accompanied by garlic bread.

Sopa de Lima Mama Mía / The Chefs Mothers Lime Soup \$300

Clásica sopa de lima de Yucatán receta de la mama del chef, con lima agria tatemados, crujientes tiras de tortillas fritas y pavo deshebrado.

Classic Yucatan lime soup recipe from the chef's mom, with tatemados sour lime, crispy fried tortilla strips and shredded turkey.

Alitas Búfalo / Buffalo Wings **O R** \$390

Salsa búfalo de la casa, crudités, aderezo ranch y aderezo blue cheese.

House buffalo sauce, crudités, ranch dressing and blue cheese dressing.

Tartar De Atún 200 gr. / Tuna Tartar 200 gr. **R LG** \$400

Dados de atún fresco, aguacate, lluvia de ajonjolí tostado, mango, chips de camote y salsa ponzu del chef.

Dice of fresh tuna, avocado, toasted sesame drizzle, mango, sweet potato chips and chef's ponzu sauce.

Empanadas de Camarón / Shrimp Empanadas **R** \$300

Tres piezas de empanadas de maíz rellenas de camarón de arrecife, queso, servidas con lechuga, guacamole, crema ácida y cebolla encurtida.

Three pieces of corn empanadas stuffed with reef shrimp, cheese, served with lettuce, guacamole, sour cream and pickled onion.

PARA EMPEZAR / TO GET STARTED

VEGANO (VG) - VEGETARIANO (V) - ORGÁNICO (O) - SUSTENTABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)
VEGAN (VG) - VEGETARIAN (V) - ORGANIC (O) - SUSTAINABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)

Ceviche Mixto / Mixed Ceviche R LG \$390

Ceviche tradicional marinado al momento con limón recién exprimido, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, leche de tigre y aceite de cilantro. (Camarón, pescado fresco, pulpo o mixto)
Traditional ceviche marinated at the moment with freshly squeezed lemon, cherry tomato, red onion, avocado, tiger milk and coriander oil. (Shrimp, fresh fish, octopus or mixed)

Ceviche Blanco / White Ceviche LG \$380

Estilo peruano infusionado con toques mexicanos, escalopos de abadejo, encurtido en leche de coco y leche de tigre, cebolla morada, pimienta rosa, aceite de cenizas de habanero, camote, elote Asado y cilantro.

Peruvian style infused with Mexican touches, pollock scallops, pickled in coconut milk and tiger's milk, purple onion, pink pepper, habanero ash oil, sweet potato, roasted corn and coriander.

Aguachile Verde / Green Aguachile R LG \$390

Camarón marinado al momento, cebolla morada, laminas de pepino, cilantro y chile serrano, bañado en salsas aguachile de la casa.

Shrimp marinated at the moment, red onion, cucumber slices, coriander and serrano pepper bathed in home made aguachiles salsa.

Ceviche Caribeño / Caribbean Ceviche R LG \$390

Pescado, camarón, mango, hojas de arugula, cebolla morada, tequila, cilantro, tomate cherry mixto y chile jalapeño. Con salsa de tomate y jugo de almejas.

Fish, shrimp, mango, arugula leaves, red onion, tequila, coriander, mixed cherry tomato and jalapeño pepper. With tomato sauce and clam juice.

Tostada de Atún / Tuna Tostada R LG \$350

Atún, tomate, cebolla, cilantro, salsa ponzu del chef, con base de guacamole y aceite de oliva.

Tuna, tomato, onion, coriander, chef's ponzu sauce, based on guacamole and olive oil.

Tataki De Atún / Tuna Tataki R LG \$350

Finas láminas de atún con costra de ajonjolí, lechugas arugula, laminas de queso parmesano, ojelas de chile seco, salsa de ponzu de jamaica con chile jalapeño y un toque de jengibre.

Thin slices of tuna with a sesame crust, arugula lettuce, slices of Parmesan cheese, dried chili flakes, jamaica ponzu sauce with jalapeño pepper and a touch of ginger.

Tabule de Verduras Crudi Vegano / Vegan Raw Vegetable Tab V VG \$270

Brócoli, coliflor, zanahoria, calabaza italiana, tomate cherry, pepino, perejil y vinagreta de jengibre con limón amarillo.

Broccoli, cauliflower, carrot, Italian pumpkin, cherry tomato, cucumber, parsley and ginger vinaigrette with yellow lemon.

Tomate Y Aguacate / Tomato & Avocado V VG \$280

Quínoa orgánica, mango, virutas de coco, ensalada de brotes del rancho y vinagreta chía maya y fruta de la pasión.

Organic quinoa, mango, coconut shavings, ranch sprout salad and chia maya vinaigrette and passion fruit.

Timbal de Tres Quínoas / Timbale of Three Quinoas O V VG \$270

Mix de verdes con pepino, cebolla morada, tomate criollo, aguacate, aceite de oliva y vinagre de jerez.

Mix of greens with cucumber, red onion, Creole tomato, avocado, olive oil and sherry vinegar.

Ensalada de la Casa / Home Salad O \$370

Lechugas mixtas, pepino, tomates cherry, tomate verde, brotes, pimientos, aderezo de blue cheese y pechuga de pollo orgánica a la plancha.

Mixed lettuce, cucumber, cherry tomatoes, green tomato, sprouts, bell peppers, blue cheese dressing and organic grilled chicken breast.

Ensalada Capresse / Caprese Salad S \$465

Tomate heirloom, sandia fresca, pesto de albahaca, reducción de vainilla con balsámico y piñones.

Heirloom tomato, fresh watermelon, basil pesto, vanilla reduction with balsamic and pine nuts.

Camarón / Shrimp S R \$295

Camarones capeados con cerveza oscura, mayonesa picante, col morada, brotes de girasol y ajonjolí negro.

Shrimp weathered with dark beer, spicy mayonnaise, red cabbage, sunflower sprouts and black sesame.

Pescado / Fish S R \$280

Pescado capeado con cerveza oscura, coleslaw, mayonesa, cilantro y papa crispy.

Fish weathered with dark beer, coleslaw, mayonnaise, coriander and crispy potato.

Arrachera / Skirt Steak R \$290

180 GR de arrachera con chimichurri, pico de gallo y nopales curados a la sal.

180 GR of flank steak with chimichurri, pico de gallo and salt-cured nopales.

Pollo / Chicken O \$275

Pollo marinado en limón, aceite de oliva, ajo y cilantro, con arugula, piña asada y cebolla morada.

Chicken marinated in lemon, olive oil, garlic and coriander, with arugula, roasted pineapple and red onion.

Pulpo / Octopus R \$350

Pulpo salteado con adobo de achiote, piña ahumada, longaniza y salsa mexicana.

Octopus sautéed with achiote marinade, smoked pineapple, longaniza and Mexican sauce.

Pescado al Pastor/ Pastor Fish \$310

Montado sobre tortillas hechas en casa, con piña caramelizada con poro rábanos en juliana y gelatina de limón.

Mounted on homemade tortillas, with caramelized pineapple with julienne radishes and lemon jelly.

Huarache de Carne Ahumada / Smoked Meat Huarache O R \$350

Salpicón de carne ahumada, longaniza de Valladolid, Crema acida y salsa de 3 chiles.

Smoked meat salad, Valladolid sausage, sour cream and 3 chili sauce.

La Fiesta del Mar / Treasures R \$700

600 GR de mariscos, montados en una cazuela. Con espejo de salsa Veracruzana, queso oaxaca, mejillones, pulpo, pescado, camarón gigante, camarón 21/25, nopales, queso panela y ensalada de brotes de maíz con rábano morado y tomates cherry.

600 GR of seafood, assembled in a casserole. With a mirror of Veracruzana sauce, Oaxaca cheese, mussels, octopus, fish, giant shrimp, 21/25 shrimp, nopales, panela cheese and corn sprouts salad with purple radish and cherry tomatoes.

Sopa Pescadores / Fisherman's Soup R O \$630

Tradicional sopa con mezcla de mariscos, con base de salsa de chiles secos y jitomate, perfumada con epazote. Servida con cilantro, cebollas en cuadros y aguacate.

Traditional soup with a mixture of seafood, with a base of dried chili sauce and tomato, scented with epazote. Served with cilantro, squared onions and avocado.

Pasta Pomodoro R O \$330

Pasta fresca hecha en casa con tradicional salsa pomodoro.

Fresh homemade pasta with traditional pomodoro sauce.

Pasta con Salmón / Salmon Pasta R \$430

Dados de salmón chícharo fresco, cebollita chalota, tomate cherry y hojas de albahaca.

Diced fresh pea salmon, shallot onion, cherry tomato and basil leaves.

Hamburguesa Ahau / Ahau Burger R \$390

220 GR de nuestra mezcla de carne de res con queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, aguacate y tocino en nuestro pan casero.

220 GR of our mixture of beef with manchego cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, avocado and bacon in our homemade bread.

Hamburguesa de Pechuga de Pollo / Chicken Burger R \$380

Pechuga de pollo frito bañada en salsa buffalo con queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, aguacate, en nuestro pan casero.

Fried chicken breast bathed in buffalo sauce with manchego cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, avocado, in our homemade bread.

Hamburguesa Beyond Meat / Beyond Meat Burger V VG O LG \$420

Hamburguesa vegana con lechugas mixtas, rodajas de jitomates frescos, pepinillos, cebolla morada, chile jalapeño en escabeche y calabacitas a la parrilla.

Vegan burger with mixed lettuce, sliced fresh tomatoes, pickles, red onion, pickled jalapeño pepper and grilled zucchini.

Club Sándwich de Pavo / Turkey Club Sandwich O R \$350

Pavo horneado al vino blanco con tocino, queso manchego, tomate, cebolla morada, aguacate y lechuga, acompañado de papas fritas.

Turkey baked in white wine with bacon, Manchego cheese, tomato, red onion, avocado and lettuce, accompanied by French fries.

Filete de Pesca del Día / Catch of the Day Fillet O R \$435

Filete De Pescado al grill montado sobre cama de tomates heirloom con una salsa tibia de piñones blancos y con un toque de vino blanco.

Grilled fish fillet mounted on a bed of heirloom tomatoes with a warm pine nut sauce whites and with a touch of white wine.

Cochinita Pibil \$380

Puerco marinado con ingredientes locales, horneado bajo tierra con piedras volcánicas acompañado de tortillas hechas en casa y salsa xni-peck.

Pork marinated with local ingredients, baked underground with volcanic stones accompanied by homemade tortillas and xni-peck sauce.

Pechuga Orgánica de Pollo / Organic Chicken Breast O \$390

Marinado en limón amarillo, ajo, jengibre, cilantro y aceite de oliva, servido con cous cous y champiñones confitados, piña asada y tomates al carbon.

Marinated in yellow lemon, garlic, ginger, coriander and olive oil, served with couscous and confit mushrooms, roasted pineapple and charcoal tomatoes.

Atún a la Parrilla / Grilled Tuna VG \$410

Filete de atún de Ensenada, Baja California a la parrilla, acompañado de cilindro de berenjena con tomates deshidratados y ensalada mixta, marinado con salsa ponzu y aceitunas verdes.

Grilled tuna steak from Ensenada, Baja California, accompanied by a cylinder of eggplant with dehydrated tomatoes and mixed salad, marinated with ponzu sauce and green olives..

Arrachera a la Parrilla / Grilled Skirt Steak R \$480

350 GR, marinada con chimichurri de perejil, hierbas locales, ensalada de espárragos tatemados con aguacate, cilantro y puré de papas con tres quesos.

350 GR, marinated with parsley chimichurri, local herbs, tatemado asparagus salad with avocado, coriander and three-cheese mashed potatoes.

Pulpo Ahau / Ahau Octopus R \$550

Con marinación de la casa de cítricos, aceite de paprika y ajos asados con papa cambray, arugula y ali oli de habanero tatemado.

With house marination of citrus, paprika oil and roasted garlic with chambray potatoes, arugula and tatemado habanero ali oli.

Vegetales Parrillados / Grilled Vegetables O VG V LG \$270

Calabaza, zanahoria, cebolla, champiñones, pimiento cebolla, espárragos, ensalada de arugula y vinagreta de balsamico.

Pumpkin, carrot, onion, mushrooms, onion pepper, asparagus, arugula salad and balsamic vinaigrette.

Langosta / Lobster R \$2.50 / GR

Vegetales grillados, ensalada de lechugas, mantequilla y ajo asado.

Grilled vegetables, lettuce salad, butter and roasted garlic.

Medallón de Filete de Res / Beef Steak Medallion S \$700

A la parrilla de leña, acompañado de coulis de pure de camote, espárragos al ajo y salsa de pimienta quebrada.

Wood-grilled, accompanied by sweet potato puree coulis, garlic asparagus and crushed pepper sauce.

Rib Eye a la Parrilla / Grilled Rib Eye O \$750

Acompañado con papa frita gratinada de tres quesos, ensalada mixta y salsa de champiñones con jugo de carne.

Accompanied with a three-cheese gratin potato chip, mixed salad and mushroom sauce with meat juice.

Short ribs en su Jugo / Short Ribs in its Juice O \$670

Short ribs horneado por 12 horas con cerveza oscura montado sobre risotto cremoso, espárragos tatemados y bañados con su jugo.

Short rib baked for 12 hours with dark beer mounted on creamy risotto, marinated asparagus and bathed in its juice.

Pechuga de Pato Pekinés / Pekingese Duck Breast O \$670

Acompañado de ensalada de higos con jamón serrano bañado en salsa de ciruela roja y brotes del huerto del maya.

Accompanied by a fig salad with serrano ham bathed in red plum sauce and sprouts from the Mayan garden.

Camarones Gigantes / Giant Shrimp VG O \$610

Seis camarones a la parrilla, acompañados de ensalada de tabule de cous cous con un mix de brotes y espárragos al grill salteados con ajo y vino blanco.

Six grilled shrimp, accompanied by a couscous taboule salad with a mix of sprouts and grilled asparagus sauteed with garlic and white wine.

Elote / Corn VG O \$180

Elote dulce a la parrilla con mayonesa de limón, queso cotija y chile en polvo.

Grilled sweet corn with lemon mayonnaise, cotija cheese and chili powder.

Bomba de Chocolate / Chocolate Bomb O	\$290
Chocolate semi amargo acompañado de helado de vainilla. Bitter chocolate accompanied by vanilla ice cream.	
Pay de Zanahoria / Carrot Pie O V	\$250
Vegano, con betún de nueces y frutos rojos. Vegan, with nut and red berry bitumen.	
Cheese Cake O	\$300
Marmoleado de brownie Ahau, con tierra de nueces y salsa de frutos rojos. Marbling of Ahau brownie, with ground of nuts and sauce of red fruits.	
Nido de Café / Coffee Nest O	\$250
Con corona de frutos y reducción de chocolate semi amargo. With a fruit crown and a semi-bitter chocolate reduction.	
Crema Catalana / Catalan Cream O	\$240
Con costra de crème brûlée con polvo de almendras y blueberrys. Crème brûlée crusted with almond powder and blueberrys.	
El Bizcocho del Chef / The Chef's Cake O	\$300
Bañado con leche dorada, tierra de limón y crocante de coco. Bathed in golden milk, lemon earth and coconut crunch.	
Brownie de Chocolate / Chocolate Brownie O	\$280
Acompañado con helado de vainilla. Accompanied with vanilla ice cream..	
Soufflé de Chocolate Blanco / White Chocolate Souffle O	\$280
Con fruta de la pasión, acompañado de helado de coco. With passion fruit, accompanied by coconut ice cream.	
Helado / Ice Cream R	\$220
Vainilla / Chocolate / Coco Vanilla / Chocolate / Coconut	
Nieves VG	\$200
Mandarina, limón y maracuyá regional. Tangerine, lemon and regional passion fruit.	

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.

Mayan Punch	\$280
Mezcal Amores (espadin), mezclado con nuestro ponche tropical local de plátano, piña, manzana, canela y clavo.	
Mezcal Amores (espadin) blended with our local tropical punch of banana, pineapple, apple, cinnamon and cloves.	
Sacred Jade	\$280
Absolut Elyx, mezclado con nuestro elixir verde de apio, cilantro, pepino y jugo de limón.	
Absolut Elyx, blended with our green elixir of celery, coriander, cucumber & lemon juice.	
Mexican Kiss	\$280
Aperol, mango y maracuyá con prosecco float.	
Aperol, mango and maracuya with prosecco float.	
Loco Colada	\$280
Havana 7, zumo de piña, sirope de agua de coco y un shot de espresso.	
Havana 7, pineapple juice, coconut water syrup and a shot of espresso.	
Mezcalrita	\$280
Mezcal 11:11, licor de Ancho reyes, aceite de cítricos, jugo de toronja y pepino..	
Mezcal 11:11, Ancho reyes liquor, citrus oil, grapefruit juice and cucumber.	
Sangria Ahau	\$280
Vino tinto, jamaica, pure de fresas y jugo de limón.	
Red wine, hibiscus syrup, strawberry purée and lemon juice.	
Jameson Cielo	\$280
Whiskey Jameson, refresco de lima, jengibre y limón amarillo.	
Jameson whiskey, lime soda, ginger and yellow lime.	
Gin Colección	\$280
Gin Beefeater Blackberry, mix de mango y maracuya, jarabe de la casa, top de seltzer mango o mandarina.	
Gin Beefeater Blackberry, mix of mango and passion fruit, house syrup, top off with mango or mandarin seltzer.	
Chivas Regal Extra 13 Tequila	\$280
Chivas regal 13, kiwi, limón, jarabe y jamaica.	
Chivas regal 13, kiwi, lime, syrup and hibiscus.	
Tropical Vodka	\$280
Vodka Extrakt, seltzer natural, jarabe de romero y top de jugo de toronja.	
Extrakt vodka, natural seltzer, rosemary syrup and top off with grapefruit juice.	
Cóctel Especial de la Casa	\$310
Extra Elevated Margarita	\$650
Avión 44 reserva, grand marnier, jugo de limón de amalfi, jarabe de azafrán.	
Avión 44 reserva, grand marnier, amalfi lemon juice, saffron syrup.	
Elevated Summerspritz	\$380
Avión cristalino, ST. Germain, vino espumoso.	
Avión cristalino, ST. Germain, sparkling wine.	

CÓCTELES CLASICOS / CLASSIC COCKTAILS

Blue Iced Tea	\$230
Aperol Spritz	\$260
Carajillo	\$180
Beefeater & Tonic	\$260
Classic Margarita	\$250
Sotol Cocktail	\$250
Piña Colada	\$240
Tequila Sunrise	\$250
Bloody Mary	\$180
Cosmopolitan	\$260
Dirty Martini	\$260
Long Island Iced Tea	\$260
Espresso Martini	\$250
Cuba Libre	\$250
Caipirinha	\$250
Crazy Coconut	\$260

CAFÉ / COFFEE

Americano	\$60
Espresso	\$65
Espresso Doble	\$100
Moka	\$80
Capuccino	\$75
Latte	\$75
Latte Macchiato	\$75
Chocomilk	\$75
Té Orgánico Organic Tea	\$60
Té de Jengibre Natural Natural Ginger Tea	\$70
Vaso de Leche Glass of Milk	\$45

SMOOTHIES

Fresa y Almendra	\$150
Chocolate	\$150
Spinach Lassy	\$150
Frutos Rojos	\$150
Not Your Mamas Greens	\$130

JUGO / JUICE

Naranja / Orange	\$90
Toronja / Grapefruit	\$90
Piña / Pineapple	\$90
Sandia / Watermelon	\$90
Maracuya / Passion Fruit	\$90
Jamaica / Hibiscus	\$90
Mango / Mango	\$90
Coco / Coconut	\$100
Tamarindo / Tamarind	\$90
Suero / Serum	\$80

REFRESCOS / SODA

Coca Cola	\$90
Coca Cola Light	\$90
Fanta	\$90
Fresca	\$90
Sprite	\$90
Mineral	\$90
Casa del Agua Natural	\$140
Casa del Agua Mineral	\$140
Agua Tónica	\$80
CBD Té Negro	\$95
CBD Limón	\$95
Red Bull 250ml Regular / Tropical / Sugar Free	\$120

Destilados Distilled



MEZCAL

AMARÁS CENIZO	\$3500	\$300
AMARÁS CUPREATA	\$3800	\$280
AMARÁS TOBALÁ	\$5000	\$350
MEZCAL 11:11 ESPADÍN	\$4000	\$300
MEZCAL 11:11 TOBALÁ	\$4500	\$350
OJO DE TIGRE	\$4200	\$250
CLASE AZUL CENIZO	\$18,000	\$1200
PAPA DIABLO	\$4000	\$230
BURERO 2	\$4500	\$300
MALA NOCHE JOVEN	\$3800	\$280
MALA NOCHE REPOSADO	\$4000	\$300
CREYENTES TÓBALA		\$650
CREYENTES CUISHE		\$420
CREYENTES ESPADÍN		\$280

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$3800	\$250
DON JULIO REPOSADO	\$4000	\$280
DON JULIO 70	\$5500	\$350
DON JULIO 1942 AÑEJO	\$10,500	\$600
CLASE AZUL PLATA	\$8000	\$700
CLASE AZUL REPOSADO	\$11,000	\$600
GARRAFAS REPOSADO	\$4000	\$250
AVIÓN RESERVA 44 EXTRA AÑEJO	\$10,000	\$600
AVIÓN CRISTALINO	\$8000	\$500

RUM

ZACAPA 23	\$6000	\$350
ZACAPA 12	\$5000	\$300
HAVANA 7 AÑOS	\$4800	\$280
HAVANA 3 AÑOS	\$4000	\$230
SAILOR JERRY	\$4000	\$300

WHISKEY



JAMESON	\$4500	\$200
JW BLACK LABEL	\$5000	\$350
JW RED LABEL	\$4800	\$280
JACK DANIEL'S	\$4000	\$300
CHIVAS REGAL 12	\$5500	\$280
CHIVAS 13 TEQUILA	\$5000	\$300
BULLET BOURBON	\$4500	\$400
MACALLAN 12	\$5500	\$400
JAPANESE KENSEI 40	\$3000	\$250
JAPANESE NOBUSHI	\$4200	\$350
TEMPLETON 4 AÑOS	\$3500	\$280
TEMPLETON 6 AÑOS	\$4800	\$400

VODKA

GREY GOOSE	\$6000	\$350
BELVEDERE	\$5500	\$300
TITOS	\$4800	\$280
STOLICHNAYA	\$4000	\$230
ABSOLUT MANDARIN	\$3600	\$300
ABSOLUT EXTRAKT	\$3500	\$250
ABSOLUT ELYX	\$3500	\$300
ABSOLUT WATERMELON	\$3600	\$250

GIN

BEEFEATER BLACKBERRY	\$3500	\$200
BEEFEATER PINK	\$3000	
BEEFEATER DRY	\$3500	\$200
HENDRICK'S	\$6000	\$300
TANQUERAY	\$4800	\$250
BOMBAY SAPPHIRE	\$4000	\$250
MONKEY 47	\$5500	\$600