

CENA / DINNER

SERVED DAILY | 6:30 PM - 10:00 PM



ENTRADAS / ENTRÉES

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).

Mejillones Tierra Maya / Mussels Tierra Maya

\$320

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.

Tiradito de Aguacate / Avocado Tiradito

\$280

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

\$265

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 Cangrejo / Crab 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 and a touch of saffron and xcatic chili aioli.

Ravioles de Camarón / Shrimp Ravioli

\$560

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

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

Fiesta Caribeña del Mar / Caribbean Sea Party

\$780

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.

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.

ESPECIALIDADES / SPECIALS

Hamburguesa Ahau / Ahau Burger

\$420

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

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

Hamburguesa Beyond Meat / Beyond Meat Burger

\$450

Hamburguesa vegana con lechugas mixtas, rodajas de jitomates frescos, pepinillos, cebollamorada, 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.

Filete de Pesca del Día / Catch of the Day Fish Filet

\$475

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 filet mounted on a bed of heirloom tomatoes with a warm white pine nut sauce and a touch of white wine.

Pechuga Orgánica de Pollo / Organic Chicken Breast

\$510

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

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

\$599

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

\$550

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

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

Pulpo Ahau / Ahau Octopus

\$580

Marinado con cítricos de la casa, aceite de paprika y ajos asados con papas gajo, arugula y ali oli de habanero tatemado.

With our citrus marinade, paprika oil and roasted garlic with chambray potatoes, arugula and tatemado habanero ali oli.

Vegetales Parrillados / Grilled Vegetables

\$390

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

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

Pesca del Día / Catch of the Day

\$1.80 /GR

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

Grilled vegetables, lettuce salad, mashed potatoes, butter, and roasted garlic.

Langosta Entera / Whole Lobster

\$2.80 /GR

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

Grilled vegetables, mashed potatoes, lettuce salad, butter and roasted garlic.

Rib Eye a la Parrilla / Grilled Rib Eye Steak

\$780

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.

Pechuga de Pato Pekinés / Peking Duck Breast

\$600

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

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

Camarones Gigantes / Giant Shrimp

\$600

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 tabouli salad with a mix of sprouts and grilled asparagus sauteed with garlic and white wine.

Elote / Corn

\$220

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.

<p>Volcán de Chocolate / Chocolate Volcano  </p> <p>Fondant de chocolate relleno de sirope de mora azul acompañado con helado de queso de bola hecho en casa.</p> <p>Chocolate fondant with blueberry syrup, accompanied with homemade ball cheese ice cream.</p>	\$300
<p>Pay de Zahanoria Vegana / Vegan Carrot Pie  </p> <p>Alfombra de zanahoria cristalizada, gel de manzana verde y ralladura de lima agria local.</p> <p>Crystallized carrot, green apple gel and grated sour lime.</p>	\$250
<p>Cheesecake Marmoleado / Marbled Cheesecake  </p> <p>Calabaza, zanahoria, cebolla, champiñones, pimiento cebolla, espárragos, ensalada de arugula y vinagreta de balsámico.</p> <p>Pumpkin, carrot, onion, mushrooms, onion pepper, asparagus, arugula salad and balsamic vinaigrette.</p>	\$280
<p>Bomba de Chocolate / Chocolate Bomb</p> <p>Clásico fondant de Chocolate semi amargo, espolvoreado de cacao, tierra de chiles secos, café chiapaneco, crocante de yuca y helado de vaina de vainilla.</p> <p>Classic semi bitter chocolate fondant, cocoa sprinkles, dried chili soil, local coffee, yucca crumble and vanilla ice cream.</p>	\$280
<p>Soufflé de Chocolate Blanco / White Chocolate Soufflé</p> <p>Soufflé de chocolate blanco relleno de fruta de la pasión acompañado de helado de coco.</p> <p>White chocolate soufflé stuffed with passion fruit accompanied with coconut ice cream.</p>	\$280
<p>Helado de Coco / Coconut Ice Cream</p> <p>Acompañado de ravioles rellenos con crema de praliné y gel de mango.</p> <p>Accompanied with praline cream and mango gel stuffed raviolis.</p>	\$280
<p>Helado de Vainilla / Vanilla Ice Cream</p> <p>Servido sobre una corona de chocolate semi amargo y culis de mora azul.</p> <p>Served over a layer of semi bitter chocolate and blueberry coulis.</p>	\$280
<p>Nieve de Mango / Ice Mango  </p> <p>Nieve de mango con culis de fresa tajín.</p> <p>Mango ice cream with strawberry coulis tagine.</p>	\$280
<p>Helado de Baileys / Baileys Ice Cream</p> <p>Sobre hojuelas de chocolate blanco y coral de fresa.</p> <p>Served over a layer of white chocolate flakes and a strawberry tuile.</p>	\$280
<p>Helado de Queso de Bola / Cheese Ice Cream</p> <p>Helado queso de bola sobre una alfombra de Nutella con frutos rojos.</p> <p>Cheese ice cream on a Nutella mat with red berries.</p>	\$280

EXTRAS

Aguacate / Avocado	\$50
Arrachera / Flank Steak	\$90
Cacao y Frutos Rojos / Cocoa and Red Berries	\$45
Camarón / Shrimp	\$85
Chorizo / Chorizo	\$65
Chapulines / Chapulines	\$75
Espárragos / Asparagus	\$85
Frijoles / Beans	\$45
Huevo / Egg	\$45
Jamón / Ham	\$45
Pan Pita / Pita Bread	\$45
Pan Tostado / Toast	\$40
Papa Rustica / Rustic Potato	\$45
Pollo / Chicken	\$80
Queso / Cheese	\$45
Tocino / Bacon	\$50
Verduras / Vegetables	\$40
Papa Horno / Baked Potato	\$90