

COCINA ANCESTRAL MESTIZA

kapon

AHAU TULUM

by Chef Arturo Eslava

CENAS
DINNERS

ENTRADAS STARTERS

TENOSIQUE EN LEÑA CON ATE DE MEMBRILLO 350 MN

Queso provolone ahumado gratinado en leña de zapote negro, acompañado con ate de membrillo y pan de semillas

Tenosique cheese

Smoked provolone cheese gratin in black zapote wood, accompanied by quince paste and bread

TABLA DE QUESOS MEXICANOS Y SEMILLAS 480 MN

Mezcla de quesos mexicanos: Oaxaca, Chiapas, panela, Tenosique, semillas y frutos secos, acompañada de ate de membrillo, fruta del día y pan casero

Mexican cheeses and seeds

A blend of Mexican cheeses: Oaxaca, Chiapas, panela, *Tenosique*, mixed with seeds and nuts, served with quince paste, seasonal fruit and homemade bread

ESQUITES 320 MN

Tradicionales esquites rojos en caldo de camarón seco, acompañado con queso fresco, cilantro, mayonesa de chile tatemado y salsa negra con habanero

ESQUITES

Traditional red *esquites* in dried shrimp broth, garnished with fresh cheese, cilantro, roasted chili mayonnaise and black habanero sauce

ENSALADA DE SANDIA 380 MN

Láminas de sandía fresca, arúgula, bombones de betabel, tomate cherry y vinagreta de mostaza

watermelon salad

Fresh watermelon slices, arugula, beet bonbons, cherry tomatoes and mustard vinaigrette

ENSALADA DE XOCONOSTLE 380 MN

Tuna macerada con vino blanco, lechuga, arúgula, pepita tostada y queso doble crema con vinagreta de reducción de xoconostle

xoconostle salad

Tuna marinated in white wine, lettuce, arugula, toasted pumpkin seeds, double cream cheese with a *xoconostle* reduction vinaigrette

ABADEJO EN MOMO 230 MN

Tostada de pescado blanco, hoja de momo, aguamole, tomate cherry, cebolla morada, cilantro, limón y chile habanero

abadejo

Crispy tostada topped with white fish, *momo leaf*, guacamole, cherry tomatoes, red onion, cilantro, lime and habanero chili

SOPAS SOUPS

CALDO DE PIEDRA 380 MN

Caldo en cocción en piedra de río con epazote, mejillón, camarón, almeja y pescado

STONE BROTH

Epazote, mussels, shrimp, clams and fish broth simmered with river stones

SOPA DE LIMA 380 MN

Tradicional sopa yucateca con tiras crujientes de tortilla, pechuga de pollo y pimientos

LIME SOUP

Traditional soup from Yucatan with crispy tortilla strips, chicken breast and bell peppers

PRINCIPALES MAIN DISHES

COW-BOY EN MILPA 400 gr. **1,100 MN**

Acompañado de ensalada de milpa con elote, calabaza, arúgula, polvo de chile y vinagreta de limón

COW-BOY STEAK

Served with fresh salad, corn, squash, arúgula, chili powder and lemon vinaigrette

COSTILLA DE RES 620 MN

Cocción en *pib* por 16 horas, mole de Chiapas, papas con queso parmesano, servido con tortillas hechas a mano

BIF REEF

Cooked in a *pib* oven for 16 hours, mole from Chiapas, potatoes with parmesan cheese, served with handmade tortillas

LA MAR DE KAPOK 950 MN

Pesca del día, camarón, atún, pulpo al mojo de ajo con mantequilla y vino blanco, servido con arroz

Catch of the day, shrimp, tuna and octopus in garlic butter and white wine sauce, served with rice

RELLENO NEGRO YUCATÁN **510 MN**

Pavo en cocción en horno *pib*, con recado negro de Chemax en hoja de plátano, servida con tortillas hechas a mano

RELLENO NEGRO YUCATAN

Turkey baked in *pib* oven, with *recado* in banana leave, served with handmade tortillas

PESCADO LAS COLORADAS

1.50 MN per gram

Cocción en sal de Las Coloradas, acompañado de láminas de papa, espinacas salteadas con champiñón y ajo

LAS COLORADAS FISH

Baked in Las Coloradas salt, accompanied by potato slices, spinach with mushrooms and garlic

POSTRES DESSERTS

PLÁTANOS HORNEADOS 280 MN

Plátanos tradicionales de feria mexicana

BAKED BANANA

Traditional Mexican fair dessert with baked bananas

CHURROS 280 MN

Espolvoreados con canela y azúcar, servido con helado del día

CHURROS

Dusted with cinnamon and sugar, served with ice cream of the day

VOLCÁN POPOCATÉPETL 280 MN

Panqué relleno de lava de chocolate, servido con helado del día

POPOCATEPETL volcano

Chocolate lava-filled cake, served with ice cream of the day

BEBIDAS
DRINKS

MIXOLOGÍA MIXOLOGY

Ven a la luz 320 MN

Mezcal infusionado con té de manzanilla, guayaba tatemada, jengibre y jarabe de licor de St. Germain

Come to the light

Infused mezcal with chamomile tea, charred guava, ginger and St. Germain liqueur syrup

Coconut jungle 320 MN

Vodka con malibu, puré de coco y maracuyá, limón criollo y jarabe de menta fresca

Coconut jungle

Vodka with Malibu, coconut puree with passion fruit, native lime and fresh mint syrup

Gin berrys 320 MN

Ginebra infusionado con fresa, puré de frutos rojos de temporada y un top de prosecco de la casa

Gin berrys

Gin infused with strawberry, seasonal red berry puree and a house prosecco topper

Dreams kapok ahau 320 MN

Sotol de desierto, sirup de betabel con jerez, sours y espuma de betabel y gotas de angostura cítrico

Dreams kapok

Sotol, beetroot syrup with sherry, sours, beet foam and citrusy drops of angostura

Coco colada 300 MN

Ron blanco, piña asada en horno de leña, tatemada y jarabe de coco casero

Coco colada

White rum, roasted wood-fired pineapple puree, and homemade coconut syrup

Mayan punch 300 MN

Mezcal, ponche de frutas hecho en horno de leña de zapote y un jarabe de jamaica

Mayan punch

Mezcal, wood-fired zapote fruit pouch and hibiscus syrup

Passion fruit mezcal 300

Mezcal, pulpa de maracuyá, controy, jugo de limón criollo y jarabe casero

Passion fruit mezcal

Mezcal, passion fruit pulp, cointreau, local lime juice and homemade syrup

Guava ahau 320 MN

Vodka, puré de guayaba con piña asada en horno de leña y jarabe de maracuyá

Guava ahau

Vodka, wood-fired guava puree with pineapple from the wood-burning oven and passion fruit syrup

Mezcal mule 320 MN

Mezcal, jugo de limón criollo, top de cerveza de jengibre hecho en casa

Mezcal mule

Mezcal, local lime juice, topped with house-made ginger beer

Pox kapok 300 MN

Pox siglo cero, puré de maracuyá con jugo de limón criollo y top de refresco casero “frutos rojos”

Pox kapok

Pox siglo cero, passion fruit puree with local lime juice, topped with house-made red berry soda

Spicy margarita 280 MN

Tequila blanco infusión con chile poblano, jugo de limón criollo, licor ancho reyes y jarabe de jalapeño.

Spicy margarita

Infused blanco tequila with chili, lime juice, Ancho Reyes liqueur and jalapeño syrup

Moscow mule 320 MN

Vodka, sours de cítricos, jarabe de jengibre y top de cerveza de jengibre hecho en casa

Moscow mule

Vodka, citrus sours, ginger syrup, topped with house-made ginger beer

Negronita 300 MN

Gin nativo seco, vermut contemporáneo de Calakmul, palo de tinte y campari

Negronita

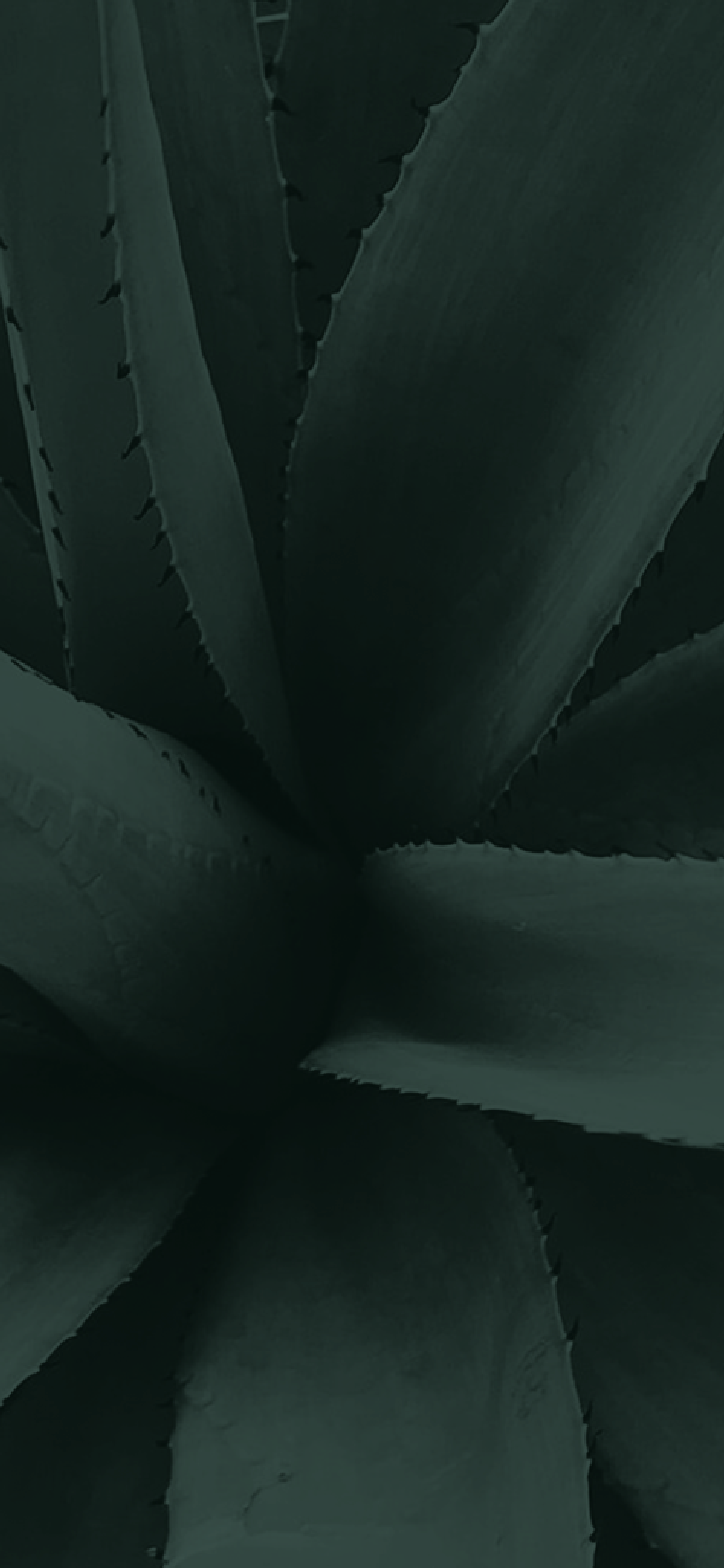
Local dry gin, craft vermouth from Calakmul, campari

Martini de epazote 300 MN

Infusión de gin nativo seco con epazote, jugo de limón amarillo y jarabe de cilantro tatemado

Epazote martini

Local dry gin with an epazote infusion, yellow lemon juice and charred cilantro syrup



COCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned	300 MN
Aperol Spritz	320 MN
Carajillo	300 MN
Pink Sangria	300 MN
Espresso Martini	280 MN
Margarita clásica	260 MN
Classic Margarita	
Cerveza nacional	125 MN
National beer	

CERVEZAS ARTESANALES ARTISAN BEERS

Cerveza Coffee	180 MN
Sout Talega	
Cerveza Ipa Bitachera	220 MN
Cerveza Spectra Ipa	190 MN
Cerveza Principia	180 MN
american wheat ale	
Cerveza Tulum lagger	185 MN
Cerveza Principia	180 MN
craft pilsner	

CAFÉ Y TÉ COFFEE AND TEA

Americano	70 MN
Espresso	75 MN
Capuchino Capuccino	85 MN
Té organico Organic tea	80 MN
Chocolate Hot cocoa	80 MN
Sodas	100 MN

BOTELLAS Y COPEO **BOTTLE OR GLASS**

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Vodka		
Grey goose	380 MN	6,000 MN
Belvedere	350 MN	6,500 MN
Titos	300 MN	5,000 MN
Ginebra Gin		
Hendricks	380 MN	6,000 MN
Monkey 47	400 MN	5,500 MN
Bombay Sapphire	300 MN	5,000 MN
Tanqueray	300 MN	5,000 MN
Ron Rum		
Havana 7 años	280 MN	4,000 MN
Havana 3 años	230 MN	3,500 MN
Zacapa 23 años	350 MN	5,000 MN
Zacapa 12 ambar	280 MN	4,500 MN
Mezcal		
Amaras Espadin	280 MN	3,000 MN
Amartas Cupreata	350 MN	4,500 MN
Sotol de Desierto	280 MN	2,800 MN
11:11 Espadin	300 MN	4,000 MN
Tequila		
Don Julio blanco	280 MN	3,800 MN
Don Julio reposado	300 MN	4,000 MN
Don Julio 70 años	380 MN	5,000 MN
Don Julio 1942	700 MN	10,000 MN
Clase Azul plata	600 MN	8,000 MN
Avión Cristalino	400 MN	6,000 MN
Jose Cuervo reserva de la familia	600 MN	8,000 MN
Codigo 1540 extra añejo	300 MN	5,000 MN
Whiskey		
Jack Daniels No. 7	280 MN	4,000 MN
JW Black Label	350 MN	5,000 MN
JW Red Label	280 MN	3,800 MN
Chivas Regal 12 años	300 MN	4,500 MN
Macallan 12	400 MN	6,000 MN



LISTA DE VINOS WINE LIST

BLANCO WHITE

Casa Madero 2V Chardonnay,
Chenin Blanc,
Valle de Parras, Coahuila, México
B **1,700 MN** G **360 MN**

Viña Kristel, Monte Xanic,
Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe,
Baja California, México
B **1,650 MN** G **350 MN**

Aveleda, Vinho Verde, Loureiro,
Trajadura,
Arinto, Portugal
B **1,550 MN**

Kul Chardonnay,
Valle de San Vicente, B. C. México
B **1,700 MN**

William Cole Reserve, Chardonnay,
Valle de Casablanca, Chile
B **1,450 MN** G **320 MN**

Grüner Veltliner Thomas Sattler,
Ósterreich, Austria
B **1,650 MN** G **360 MN**

Casa Madero Chardonnay,
Valle de Parras, Coahuila, México
B **1,600 MN**

TINTO RED

Casa Madero 3V
Valle de Parras, Coahuila, México
B **1,600 MN** G **370 MN**

Casa Madero Shiraz,
Valle de Parras, Coahuila, México
B **2,200 MN**

Monte Xanic, Cabernet Sauvignon,
Merlot,
Valle de Guadalupe, Baja California,
México
B **3,400 MN**

Caban, Cabernet Sauvignon,
Valle de San Vicente, Baja
California, México
B **1,700 MN**

Tré, Tres Raíces, Sangiovese,
San Miguel Allende, Guanajuato,
México
B **1,500 MN**

Tres Raíces, Pinot Noir,
San Miguel Allende, Guanajuato,
México
B **2,300 MN**

Tres Raíces, Malbec,
Dolores Hidalgo, México
B **2,600 MN**

Calixa, Monte Xanic,
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Valle de Guadalupe,
Baja California, México
B **1,900 MN** G **420 MN**

William Cole Reserve,
Cabernet Sauvignon,
Valle de Colchagua, Chile
B **1,450 MN** G **280 MN**

Merum X1 Gerard Zanzonico,
Cabernet, Petit Syrah, Syrah
Valle de la Grulla, Baja California,
México
B **2,100 MN** G **450 MN**

Zip, Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Cabernet
Franc,
Valle de San Vicente,
Baja California, México
B **1,850 MN**

Kayab Nebbiolo, Cabernet
Sauvignon,
Valle de San Vicente,
Baja California, México
B **1,700 MN**

ESPUMOSO SPARKLING

Balero Brut, Chardonay, Pinot Noir,
Ezequiel Montes, Querétaro,
México
B **2,300 MN**

Balero Espumoso Rosado,
Syrah- Garnacha,
Ezequiel Montes, Querétaro, México
B **2,200 MN**

L'Hexagone Crémant de Loire
Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc,
Pinot Noir. France
B **3,800 MN**

ROSADO ROSE

Casa Madero V Rosado,
Valle de Parras,
Coahuila, México
B **1,450 MN** G **320 MN**

L'Hexagone, Rosé de Loire
Anjou, Valle del Loire, France
B **2,800 MN**

Monte Xanic Rosé, Grenache,
Valle de Guadalupe,
Baja California, México
B **2,200 MN**

CHAMPAGNE

Dom Perignon Brut, Epernay,
Champagne, France
B **12,500 MN**

Möet & Chandon Brut, Epernay,
Champagne, France
B **4,200 MN**

Möet & Chandon Ice Imperial,
Epernay,
Champagne, France
B **5,400 MN**

Möet & Chandon Rosé Imperial,
Epernay,
Champagne, France
B **7,500 MN**

Veuve Clicquot Brut, Reims,
Epernay,
Champagne, France
B **6,000 MN**



Impuestos incluidos | Taxes included