

COCINA ANCESTRAL MESTIZA

kapon

AHAU

TULUM

by Chef Arturo Eslava

DESAYUNOS
BREAKFASTS

PARA EMPEZAR STARTERS

FRUTA DE LA ESTACIÓN 290 MN

Frutas del día acompañadas de granola, yogurt y miel

SEASONAL FRUIT

Fresh fruit served with granola, yogurt & honey

BOWL DE PUDIN DE CHÍA MAYA 290 MN

Leche de coco con nuez tostada, fresa, mango y plátano caramelizado, miel maya, con aroma a canela y hierbabuena

MAYAN CHIA PUDDING

Coconut milk, toasted nut, strawberries, mango, caramelized banana, mayan honey, a hint of cinnamon and mint

AVENA DE LA ABUELA 270 MN

Hervida en leche de coco, plátano caramelizado, fresa, perfumado con canela y miel maya

GRANDMÁS OATMEAL

Coconut milk, caramelized banana, strawberries, scented with cinnamon and mayan honey

BOWL DE QUÍNOA 290 MN

Mix de quinoas acompañadas de champiñón, jitomate cherry, cebolla morada, pepino y aderezo de mostaza

QUINOA BOWL

Quinoa mix with mushrooms, cherry tomatoes, red onion, cucumber & mustard

CLÁSICOS THE CLASSICS

HUEVOS AHAU 290 MN

Clásico de la casa en masa hojaldre con espinacas a la crema y huevo pochado

AHAU EGGS

A house classic in puff pastry with creamed spinach and poached egg

HOTCAKES 265 MN

Plátano caramelizado, mermelada de fresa, fresas, helado de la casa a elegir y crema de cacahuete

PANCAKES

Caramelized banana, strawberry jam, strawberries, house ice cream of your choice and peanut butter

HUEVOS BENEDICTOS 320 MN

Salsa holandesa en un pan bagel de la región, jamón serrano, jitomate cherry y aceite de guajillo

EGGS BENEDICT

With hollandaise sauce on a regional bagel, serrano ham, cherry tomatoes & avocado

BAGEL DE AGUACATE 315 MN

Bagel artesanal con huevo pochado, espárragos, puré de betabel y aguacate

AVOCADO BAGEL

Artisan bagel, poached egg, asparagus, beet pure and avocado

DESPERTAR AHAU 315 MN

Huevos al gusto con frijoles bayos refritos, papas cambray salteada con perejil y cebolla

AHAU AWAKENING

Eggs cooked to your liking with refried bayo beans, sauteed baby potatoes with parsley and onion

OMELETTE DE CLARAS 310 MN

Calabaza, zanahoria, relleno de espinacas con champiñón, guarnición de aguacate y queso panela

EGG WHITE OMELETTE

Ribbons of squash, carrot, spinach, mushrooms, garnished with avocado and panela cheese

OMELETTE DE JAMÓN

CON QUESO 310 MN

Relleno de jamón de pavo con queso manchego, acompañado de ensalada mixta con aderezo de mostaza y papas cambray salteadas en perejil y cebolla

HAM & CHEESE OMELETTE

Turkey ham & manchego cheese, mix salad, mustard dressing & sautéed baby potatoes in parsley and onion



TRADICIONALES MEXICANOS MEXICAN DISHES

ENCHILADAS SUIZAS 350 MN

Tortilla rellena de huevo o pollo, en salsa roja cremosa, gratinadas con queso manchego, cebolla y crema entera

SWISS ENCHILADAS

Tortilla filled with egg or chicken, in creamy red sauce, gratinate with Manchego cheese, onion and whole cream

CHILAQUILES 270 MN

Totopos de maíz con salsa roja, verde o divorciada, queso fresco de la región de Chiapas, crema y cebolla morada

CHILAQUILES

Corn chips with red, green or both sauce, fresh Chiapas cheese, cream and red onion, natural or with one egg as you like it

QUESADILLAS 270 MN

Tres tortillas de maíz, con queso manchego con pollo, guacamole, salsa mexicana y frijoles refritos

QUESADILLAS

Three corn tortillas with Manchego cheese, chicken, guacamole, Mexican sauce and refried beans

HUEVOS RANCHEROS CON BISTEC 355 MN

Salsa roja ranchera con tortilla de maíz amarillo, frijoles refritos, dos huevos estrellados, arrachera, crema y queso de la región de Chiapas, cebolla morada y cilantro

RANCHERO EGGS

Red sauce with corn tortilla, refried beans, two fried eggs, cream, Chiapas region cheese, red onion and coriander

HUEVOS MOTULEÑOS 290 MN

Platillo tradicional de Yucatán con tostadas, frijol refrito, jamón de pavo, chícharo, plátano macho frito y huevos estrellados

MOTUL EGGS

Traditional Yucatan dish with two toasts, refried beans, turkey, ham, peas, fried plantain and fried eggs

EXTRAS

Pechuga de pollo 220gr **180 MN**

Chicken breast 220gr

Aguacate **85 MN**

Avocado

Arrachera 100gr **180 MN**

Sterling skirt steak 100gr

Longaniza 50gr **85 MN**

Longaniza 50gr

Huevo 1pz **65 MN**

Eggs 1pz

Jamón de pavo 100gr **65 MN**

Turkey ham 100gr

Tocino 100gr **110 MN**

Bacon 100gr

Jamón serrano 100gr **165 MN**

Serrano ham 100gr

Bagel 1pz **75 MN**

Bagel 1pz

Queso panela o Oaxaca **85 MN**

o manchego 100gr

Cheese

Panela, Oaxaca

or manchego

Yogurt o granola **55 MN**

Yogurt or granola

Frijoles refritos **75 MN**

Refried beans

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**

XX

Impuestos incluidos | Taxes included