

COCINA ANCESTRAL MESTIZA

kapon

AHAU TULUM

by Chef Arturo Eslava

LUNCH

ENTRADAS STARTERS

KASTACAN CON PULPO 450 MN

Tortilla dorada en leña de zapote,
rellena de salpicón mestizo

KASTAKAN WITH OCTOPUS

Wood-fired tortilla filled
with mix *salpicón*

ALMEJA TODOS SANTOS 360 MN

Cocción en vino blanco y mantequilla
con esencia de limón o salsa
diabla con tomate y chipotle

TODOS SANTOS CLAM

Cooked in white wine and butter
with a hint of lemon or hot sauce
with tomato and chipotle

TLAYUDA 330 MN

Tradicional tlayuda de Oaxaca,
acompañada de queso fresco, frijol,
aguacate, chapulines o costilla

TLAYUDA

Traditional *tlayuda* from Oaxaca,
fresh cheese, beans, avocado
with *chapulines* or ribs

CEVICHE NEGRO 480 MN

Tatemado de cebolla, cilantro,
tomate, jugo de limón y salsa negra

BLACK CEVICHE

Charred onion, cilantro, tomato,
lime juice and black sauce

ENSALADA DE XOCHIMILCO 380 MN

Mezcla de espinaca y arúgula
de milpa, nuez tostada, arándanos,
jitomate cherry, queso chiapaneco
y aderezo de miel mostaza

XOCHIMILCO SALAD

Mix of spinach and arugula, toasted
walnuts, cranberries, cherry tomatoes,
cheese from Chiapas and
honey-mustard dressing



COCCIÓN EN LEÑA WOOD-FIRED COOKING

POLLO DEL GALLINERO 450 MN

Pechuga de pollo marinada con especias del huerto, acompañado de papa cambray y ensalada mixta con aguacate

LOCAL CHICKEN
Chicken breast marinated with fresh spices, served with potatoes and mixed salad with avocado

CAMARONES A LA TALLA 620 MN

Con adobo de guajillo, mayonesa de ajo, ensalada mixta y puré de papa con queso de ceniza

A LA TALLA SHRIMPS
With guajillo chilli, garlic mayo, served with mixed salad and mashed potatoes

FILETE DE PESCADO 590 MN

Pesca del día 220 gr con vino blanco y mantequilla, servido con puré de papa y ensalada mixta

FISH FILLET
Catch of the day 220 gr with white wine and butter, served with mashed potatoes and mixed salad

STEAK 980 MN

Rib Eye o New york 350 gr servido con frijoles refritos, chiles tatemados y nopal asado

Rib Eye or New York 350 gr with beans, roasted chillis and cactus

PULPO KAPOK 780 MN

Pulpo maya parrillada en brasa de zapote en confit de guajillo, papas gajo, ensalada de lechugas mixtas

OCTOPUS KAPOK
Mayan-grilled octopus in *zapote* wood with guajillo confit, wedge potatoes, and mixed lettuce salad

COCHINITA 510 MN

Carne de cerdo cocinada en tradicional horno pib con recado de achiote, acompañado de tortillas hechas a mano, cebolla *xnipec* y chile habanero tatemado

COCHINITA

Pork cooked in a traditional *pib* oven with *achiote*, accompanied by handmade tortillas, onions and roasted habanero chili

POSTRES DESSERTS

BUÑUELOS DEL ZÓCALO 280 MN

Tiras crujientes espolvoreados con azúcar y canela, miel de piloncillo, naranja y helado del día

Crispy strips dusted with sugar and cinnamon, *piloncillo* honey, orange and ice cream of the day

FLAN FLORECITA 280 MN

Horneado con cajeta quemada y caramelo, acompañado de helado del día

Baked with *cajeta* and caramel, 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 Sprtiz	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,
Österreich, 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