

ENTRADAS

TABLA DE QUESOS

Quesos mexicanos: Oaxaca, de Chiapas, Panela, Tenosique, semillas y frutos secos. Acompañada de ate de membrillo, fruta del día y pan casero. 480

ESQUITES

Esquites rojos en caldo de camarón seco. Acompañado con queso fresco, cilantro, mayonesa de chile tatemado y salsa negra con habanero. 320

ENSALADA DE SANDIA

Láminas de sandía fresca, arúgula, bombones de betabel, tomate cherry, y vinagreta de mostaza. 380

ENSALADA DE XOCONOSTLE

Tuna macerada con vino blanco, lechuga, arúgula, pepita tostada y queso doble crema con vinagreta de reducción de xoconostle. 380

ABADEJO EN MOMO

Tostada de pescado blanco, hoja de momo, aguamole, tomate cherry, cebolla morada, cilantro, limón, y chile habanero. 230

SOPAS

CALDO DE PIEDRA

Caldo en cocción en piedra de río con epazote, mejillón, camarón, almeja y pescado. 380

SOPA DE LIMA

Tradicional sopa yucateca con tiras crujientes de tortilla, pechuga de pollo y pimientos. 380

PRINCIPALES

PESCADO LAS COLORADAS

Cocción en sal de las coloradas, acompañado de láminas de papa, espinacas salteadas con champiñón y ajo. 1.50/gr

COWBOY EN MILPA 400GR

Acompañado de ensalada de milpa con elote, calabaza, arúgula, polvo de chile y vinagreta de limón. 1100

CAMARONES TALLA

Con adobo de guajillo, mayonesa de ajo, ensalada mixta y pure de papa con queso de ceniza. 620

COSTILLA DE RES

Cocción en PIB por 16 horas, mole de Chiapas, papas con queso parmesano. Servido con tortillas hechas a mano. 620

LA MAR DE KAPOK

Pesca del día, camarón, atún, pulpo al mojo de ajo con mantequilla y vino blanco. Servido con arroz. 950

POSTRE

FLAN DE LUCINA

Horneado con cajeta quemada y caramelo, acompañado de helado del día. 280

CHURROS

Espolvoreados con canela y azúcar, servido con helado del día. 280

POPOCATEPETL DE CHOCOLATE

Panqué relleno de lava de chocolate, servido con helado del día. 280

BUÑUELOS DEL ZOCALO

Tiras crujientes espolvoreados con azúcar y canela, miel de piloncillo, naranja y helado del día. 280



STARTERS

MEXICAN CHEESE PLATTER

A blend of Mexican cheeses: Oaxaca cheese, fresh cheese from Chiapas, panela cheese and soft cheese from Tabasco, mixed with seeds and nuts. Served with quince paste, seasonal fruit, and bread. 480

ESQUITES

Traditional esquites, red toasted corn in dried shrimp broth, garnished with fresh cheese, cilantro, roasted chili mayonnaise, and black habanero sauce. 320

WATERMELON SALAD

Fresh watermelon slices, arugula, beet bonbons, cherry tomatoes, and mustard vinaigrette. 380

XOCONOSTLE SALAD

Tuna marinated in white wine, lettuce, arugula, toasted pumpkin seeds, double cream cheese, with a xoconostle reduction vinaigrette. 380

FISH IN MOMO LEAF

Crispy tostada topped with white fish, momo leaf, guacamole, cherry tomatoes, red onion, cilantro, lime, and habanero chili. 230

SOUPS

SEA SOUP IN STONES

Epazote, mussels, shrimp, clams, and fish broth simmered with river stones. 380

LIME SOUP

Traditional soup from Yucatan with crispy tortilla strips, chicken breast, and bell peppers. 380

MAIN COURSE

TALLA SHRIMP

With guajillo marinade, garlic mayonnaise, mixed salad and mashed potatoes with ash cheese. 620

LAS COLORADAS FISH

Baked in Las Coloradas salt, accompanied by potato slices, spinach with mushrooms and garlic. 1.50/gr

COWBOY 400GR

Acompañado de ensalada de milpa con elote, calabaza, arúgula, polvo de chile y vinagreta de limón. 1100

BEEF RIBS

Cooked in a PIB oven for 16 hours, mole from Chiapas, potatoes with parmesan cheese. Served with handmade tortillas. 620

LA MAR DE KAPOK

Catch of the day, shrimp, tuna and octopus in garlic butter and white wine sauce. Served with rice. 950

DESSERT

LUCINA'S FLAN

Horneado con cajeta quemada y caramelo, acompañado de helado del día. 280

CHURROS

Dusted with cinnamon and sugar, served with ice cream of the day. 280

CHOCOLATE VOLCANO

Chocolate lava-filled cake, served with ice cream of the day. 280

BUÑUELOS

Tiras crujientes espolvoreados con azúcar y canela, miel de piloncillo, naranja y helado del día. 280

