

## 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

### TASAJOS EN PINCHOS

Sopes hechos a mano, servido con longaniza, frijoles refritos, cebolla, cilantro y salsa verde. 430

### PASTA CON CAMARÓN

Salteado de camarones, vino blanco, crema, tomate, mantequilla y queso parmesano. 450

### PORTOBELLO TRUFADO

Portobello parrillado, servido con setas salteadas al ajo, arugula, trufa rallada y queso parmesano. 450

## 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** 480  
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.
- ESQUITES** 320  
Traditional esquites, red toasted corn in dried shrimp broth, garnished with fresh cheese, cilantro, roasted chili mayonnaise, and black habanero sauce.
- WATERMELON SALAD** 380  
Fresh watermelon slices, arugula, beet bonbons, cherry tomatoes, and mustard vinaigrette.
- XOCONOSTLE SALAD** 380  
Tuna marinated in white wine, lettuce, arugula, toasted pumpkin seeds, double cream cheese, with a xoconostle reduction vinaigrette.
- FISH IN MOMO LEAF** 230  
Crispy tostada topped with white fish, momo leaf, guacamole, cherry tomatoes, red onion, cilantro, lime, and habanero chili.

## SOUPS

- SEA SOUP IN STONES** 380  
Epazote, mussels, shrimp, clams, and fish broth simmered with river stones.
- LIME SOUP** 380  
Traditional soup from Yucatan with crispy tortilla strips, chicken breast, and bell peppers.

## MAIN COURSE

- TALLA SHRIMP** 620  
With guajillo marinade, garlic mayonnaise, mixed salad and mashed potatoes with ash cheese.
- LAS COLORADAS FISH** 1.50/gr  
Baked in Las Coloradas salt, accompanied by potato slices, spinach with mushrooms and garlic.
- COWBOY 400GR** 1100  
Acompañado de ensalada de milpa con elote, calabaza, arúgula, polvo de chile y vinagreta de limón.
- BEEF RIBS** 620  
Cooked in a PIB oven for 16 hours, mole from Chiapas, potatoes with parmesan cheese. Served with handmade tortillas.
- LA MAR DE KAPOK** 950  
Catch of the day, shrimp, tuna and octopus in garlic butter and white wine sauce. Served with rice.
- TASAJOS SKEWER** 430  
Handmade sopes served with longaniza sausage, refried beans, onion, cilantro, and green sauce.
- SHRIMP PASTA** 450  
Sautéed shrimp, white wine, cream, tomato, butter, and parmesan cheese.
- PORTOBELLO TRUFADO** 450  
Grilled Portobello served with sautéed mushrooms, arugula, grated truffle, and parmesan cheese.

## DESSERT

- LUCINA'S FLAN** 280  
Horneado con cajeta quemada y caramelo, acompañado de helado del día.
- CHURROS** 280  
Dusted with cinnamon and sugar, served with ice cream of the day.
- CHOCOLATE VOLCANO** 280  
Chocolate lava-filled cake, served with ice cream of the day.
- BUÑUELOS** 280  
Tiras crujientes espolvoreados con azúcar y canela, miel de piloncillo, naranja y helado del día.

