

ENTRADAS

GORDITAS DE MAÍZ AMARILLO 180 MN

Tres gorditas rellenas de chicharrón prensado, servidas con salsa de chiltomate tatemado y sikil pak (tradicional dip de pepita de calabaza)

TOSTADA DE PULPO FRITO 230 MN

70g de Pulpo de la costa de San Felipe, sobre aguacate tatemado, tomate y cilantro, aceite aromatizado de ajo y laurel.

ENSALADA TIBIA DE CHAYA 260 MN

Hojas de chaya y arúgula con queso fresco regional, plátano frito y vinagreta artesanal de plátano.

CODZITOS YUCATECOS 290 MXN

Tradicional botana de la península. Cinco tacos dorados de tortilla de maíz, con guacamole recién preparado, longaniza de Valladolid y pico de gallo.

KIBIS DE TRIGO 240 MN

Tres piezas de este clásico de la cocina yucateca de influencia libanesa, con trigo y carne molida, sazonados con hierbabuena fresca y chile dulce regional.

VAPORCITO YUCATECO 120 MN

Tamalito de maíz amarillo con frijol espelón, marinado con achiote y relleno de pavo, salsa de Sak k'óol y envueltos en hoja de plátano y cocidos al vapor.

ANTOJITOS 110 MXN

PANUCHO

Tortilla de maíz rellena de frijol negro colado, servida con pavo o lechón al horno, lechuga fresca y cebolla morada en escabeche, con huevo de codorniz.

SALBUT

Tortilla de maíz frita servida con pavo o lechón, aguacate asado con polvo de pepita, lechuga y cebolla encurtida.

EMPANADA MAYA

Dos empanadas de maíz rellenas de queso de bola y chaya, con cebolla xnipec.

COCINA MESTIZA
kapoñ
AHAU TULUM

PRINCIPALES

NEWYORK O RIBEYE A LA BRASA 790MXN

Corte de 350 g a la parrilla, sazonado con recado blanco. Servido con dos panuchos y ensalada de milpa con tomate, arúgula, chaya, granos de elote y aguacate tatemado.

PUCHERO DE SHORT RIB 520 MXN

200 gr de costilla corta cocida a fuego lento a la leña con verduras baby: zanahoria, calabaza amarilla y papa cambray, con tortillas de maíz al comal.

COCHINITA PIBIL TRADICIONAL 360MXN

220 gr de cerdo marinado en achiote y naranja agria, cocido lentamente en horno tradicional, acompañada de tortillas de maíz al comal.

PESCA DEL DÍA EN TIKIN XIC 690 MXN

200 gr de filete fresco marinado en recados regionales, envuelto en hoja de plátano y asado al estilo tradicional. Servido con ensalada de col, cebolla encurtida, aguacate fresco y arroz jazmín.

CAMARONES EN TRES RECADOS 440MXN

200 gr de camarones marinados en recado blanco, negro y rojo, con arroz jazmín y cebolla xnipec.

Precios En Pesos Mexicanos / Impuestos Incluidos

SOPAS 230 MXN

CONSUMÉ VEGANO DE CHAYA

Caldo ligero de chaya hervida con pepita molida, sofrito de tomate y lima asada. Clásico de la cocina yucateca, con consomé de pavo orgánico, chile dulce, tiras de tortilla frita y pechuga deshebrada

SOPA DE LIMA

Clásico de la cocina yucateca preparado con consomé de pavo orgánico 50 g, chile dulce, tiras de tortilla frita y pechuga deshebrada.

SAK K'ÓOL TRADICIONAL

Consomé de pollo espesado con maíz amarillo y aromatizado con hierbabuena, servido con carne deshebrada, tomate sofrito y chile habanero tatemado.

CREMA DE CHILE XCATIC

Suave crema de verduras elaborada con chile xcatíc regional, acompañada de crotones y chile tatemado.

POSTRE 180MXN

FLÁN NAPOLITANO

Flan de queso crema y vainilla finalizada con coco tostado.

HOJÁLDRE DE ARROZ CON LECHE

Capas crujientes de hojaldre rellenas de arroz con leche, finalizadas con canela, fresa fresca y azúcar glass.

PASTEL DE ELOTE

Bizcocho tradicional de maíz dulce servido con crema ligera de rompopo y helado del día.

FONDANT DE CHOCOLATE

Pastel tibio de chocolate con centro suave acompañado de helado artesanal del día.



STARTERS

GORDITAS DE MAÍZ AMARILLO 180 MN

Three yellow corn gorditas filled with crispy pork, with roasted tomato sauce & sikil pak, a traditional pumpkin seed dip.

TOSTADA DE PULPO FRITO 230 MN

Crispy octopus from the San Felipe coast served over roasted avocado, julienned tomato and fresh cilantro, finished with garlic and bay leaf infused oil.

ENSALADA TIBIA DE CHAYA 260 MN

Warm salad of chaya leaves and arugula, fresh regional cheese, fried plantain and a house-made plantain vinaigrette.

CODZITOS YUCATECOS 290 MXN

Traditional Yucatecan snack. Five crispy rolled corn tacos served with freshly prepared guacamole, Valladolid-style sausage and fresh pico de gallo.

KIBIS DE TRIGO 240 MN

Three pieces of this Lebanese-influenced Yucatecan classic made with wheat and ground meat, seasoned with fresh mint and local sweet pepper.

VAPORCITO YUCATECO 120 MN

Traditional Yellow corn tamal with espelón beans, marinated with achiote and filled with turkey and Sak k'ool sauce, wrapped in banana leaves and slowly steamed.

ANTOJITOS 110 MXN

PANUCHO

Corn tortilla filled with refried black beans, topped with roasted turkey or suckling pig, fresh lettuce and pickled red onion, finished with quail egg.

SALBUTE

Lightly fried corn tortilla served with turkey or suckling pig, roasted avocado, pumpkin seed powder, lettuce and pickled onion.

EMPANADA MAYA

Two corn empanadas filled with Edam cheese and chaya, topped with traditional xnipec onion salsa.

COCINA MESTIZA
kapon
AHAU TULUM

MAINS

NEW YORK ORIBEYE A LA BRASA 790 MXN

350 g grilled New York strip or ribeye seasoned with white recado. Served with two panuchos and a milpa-style salad with tomato, arugula, chaya, corn kernels and charred avocado.

PUCHERO DE SHORT RIB 520 MXN

Wood-fire braised short rib served with baby vegetables including carrots, yellow squash and baby potatoes, accompanied by fresh corn tortillas.

COCHINITA PIBIL TRADICIONAL 360 MXN

Suckling pig marinated in achiote and sour orange, slow-cooked in a traditional oven, served with freshly made corn tortillas.

PESCA DEL DÍA EN TIKIN XIC 690 MXN

Catch of the day marinated in regional spice blends, wrapped in banana leaf and grilled in the traditional Tikin Xic style. Served with cabbage salad, pickled onions, fresh avocado and jasmine rice.

CAMARONES EN TRES RECADOS 440 MXN

Shrimp marinated in three traditional spice blends: white, black and red recado. With jasmine rice and xnipec onion salsa.

Price in Mexican Pesos / Tax Included

SOUPS 230 MXN

CONSOMÉ VEGANO DE CHAYA

Light vegan broth of chaya leaves with ground pumpkin seeds, tomato and roasted lime.

SOPA DE LIMA

Traditional Yucatecan lime soup, with organic turkey broth, sweet pepper, crispy tortilla strips and shredded turkey breast.

SAK K'ÓOL TRADICIONAL

Traditional chicken broth thickened with yellow corn and fresh mint, served with shredded meat, tomato sofrito and roasted habanero.

CREMA DE CHILE XCATIC

Creamy vegetable soup made with regional xcatic chili, served with croutons and roasted chili.

DESSERT 180MXN

FLAN NAPOLITANO

Vanilla and cream cheese flan finished with toasted coconut.

HOJALDRE DE ARROZ CON LECHE

Crispy puff pastry layered with traditional rice pudding, finished with cinnamon, fresh strawberries and powdered sugar.

PASTEL DE ELOTE

Traditional sweet corn cake served with light eggnog cream and house ice cream.

FONDANT DE CHOCOLATE

Warm chocolate fondant with a soft center served with house-made ice cream.

