



www.ixiimrestaurant.com
info@ixiimrestaurant.com
Tel. +52 (55) 4170 7666
Chocholá, Yucatán, México

ENTRADAS | STARTERS

Ensalada de la milpa con jitomate, xilotes, x'pelón
y vinagreta de recado negro

*Milpa salad with tomato, xilotes, x'pelon and recado
negro vinaigrette*

\$ 335



Calabaza al pib con sikil pak de ajonjolí
y mojo Oaxaqueño

*Underground cooked local squash with sesame paste
and Oaxaca dressing*

\$ 280



Betabel rostizado, puré de macadamia
y aceite de vainilla



Roasted beetroot, macadamia purée and vanilla oil

\$ 310

Collar de pescado con mole verde y ralladura de coco

Fish collar with green "mole" and coconut zest

\$ 335

Ceviche de pescado
con leche de tigre de nixtamal y yuca

Fish ceviche with nixtamal and yuca

\$ 375



Sopa de calabaza con mejillones y puyul

Pumpkin soup with mussels and puyul

\$ 345



La mayoría de nuestras hojas y vegetales son cosechados diariamente de nuestros Ka'anche's; técnica hortícola Maya que consiste en una cama elevada de tierra construida con palos de madera, utilizada ancestralmente para germinar hortalizas eliminando el riesgo de depredadores. Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene. Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados. *Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA. **El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

Most of our herbs and vegetables are harvested daily from our Ka'anche's; Mayan horticultural technique that consists of an elevated bed built on wooden sticks. This technique was used by the Mayans to germinate vegetables eliminating the risk of predators. Our food is prepared under strict hygiene standards and norms. All produce from the sea comes from sustainable projects that work under internationally accepted standards.

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included

**Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.



GLOSARIO | GLOSSARY

XILOTE

Mazorca de maíz tierno
Tender corn cob

X'PELON

Variedad de frijol yucateco
A variety of Yucatecan bean

PUYUL

Grasa de cerdo crujiente
Crispy pork rind

RECADO NEGRO

Pasta de chiles secos y especias quemadas
Charred chilies and spices paste

SALBUT

Tortilla de maíz inflada
Puffed corn tortilla

 Libre de gluten | Gluten free

 Vegano | Vegan



ENTRADAS | STARTERS

Aguachile de camarón con pepino encurtido 
Shrimp aguachile with pickled cucumber

\$ 480

NIXTAMAL

Salbutes de minilla de pescado (2 pzs)
con aguacate y salsa macha

Fish stew salbutes with avocado and "salsa macha" (2 pcs)

\$ 320

Tamal colado con short rib, mole negro
y yogurt caramelizado
"Colado" tamale with short rib, black mole,
and caramelized yogurt

\$ 635

Tacos de jaiba de concha suave
en tempura de maíz, recado rojo, (2 pzs)
mayonesa de habanero y pico de gallo
Softshell crab tacos, "recado rojo", tempura,
habanero mayo, and pico de gallo (2 pcs)

\$ 485

Taco de lechón o Short rib con hoja santa y mole negro
Suckling pig or Short rib taco with "hoja santa"
and black mole

\$ 160



PRINCIPALES | MAIN COURSE

Lechón y camote al pib



Underground suckling pig and sweet potato

\$ 680

Brócoli al grill con encacahuatado



Grilled broccoli with peanut mole

\$ 355

Langosta, avellana y jus de pollo



Lobster, hazelnut, and chicken jus

\$ 780



PRINCIPALES | MAIN COURSE

Cordero al pib con adobo
y guisado de nopales



*Underground cooked lamb with adobo
and stewed nopales*

\$ 680

Arroz con venado al pib



Underground cooked venison risotto

\$ 590

Pescado con recado rojo,
salsa criolla y tortillas de harina



*Fish with red "recado", pico de gallo
and flour tortillas*

\$ 680

