



---

[www.ixiimrestaurant.com](http://www.ixiimrestaurant.com)  
[info@ixiimrestaurant.com](mailto: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 tomatoes, xilotes, x'pelon and recado  
negro vinaigrette*

\$ 335

Sopa de calabaza con pulpo y castacán



*Pumpkin soup with octopus and castacán*

\$ 345

Calabaza al pib con sikil pak de ajonjolí  
y mojo Oaxaqueño



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

\$280

Aguachile de camarón con pepino encurtido



*Shrimp aguachile with pickled cucumber*

\$ 480

Tiradito de pescado curado, coco y lima



*Cured fish tiradito with coconut and lime*

\$ 480



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*

### CASTACÁN

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



## NIXTAMAL

Salbutes de minilla de pescado   
con chile chilhuacle negro y aguacate (2 pzs)

*Fish stew salbutes with  
chilhuacle chili and avocado (2 pcs)*

\$ 320



Tamal colado con short rib,  
mole negro y yogurt

*“Colado” tamale with short rib,  
black mole, and yogurt*


\$ 635




## PRINCIPALES | MAIN COURSE

Brócoli al grill con encacahuatado    
*Grilled broccoli with peanut mole*


\$ 355

Pescado tikin xic, salsa criolla y  
tortillas de harina   
*Tikin xic fish with pico de gallo  
and flour tortillas*

\$ 680

Langosta, almendra y jus de pollo   
*Lobster, almond, and chicken jus*


\$780

Pulpo Maya al grill   
con humus de calabaza y mil hojas de papa  
*Grilled Mayan octopus with pumpkin hummus  
and potato mille-feuille*


\$695




## PRINCIPALES | MAIN COURSE

Arroz con venado al pib   
*Underground cooked venison risotto*

\$ 590

Pollo rostizado con papas confitadas, kale  
y cebollitas cambray caramelizadas   
*Roasted chicken with confit potatoes, kale  
and caramelized cambray onions*

\$ 780

Camarones al grill, adobo de chiles, lima,  
salsa de malanga y coco   
*Grilled shrimps with chilies adobo, lima,  
taro and coconut sauce*

\$680

