



**IXI'IM**  
RESTAURANT



**MENÜ  
DEGUSTACIÓN**  
*Tasting menu*



*POR FAVOR HAGANOS SABER SI USTED CUENTA CON ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD. CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.*

---

*Please let us know if you have any food restriction. Some of our ingredients are subject to availability. Consuming raw or undercooked food any increase your risk of foodborne illness.*



**IXI'IM**  
RESTAURANT



**MENÜ  
DEGUSTACIÓN**  
*Tasting menu*



*POR FAVOR HAGANOS SABER SI USTED CUENTA CON ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD. CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.*

---

*Please let us know if you have any food restriction. Some of our ingredients are subject to availability. Consuming raw or undercooked food any increase your risk of foodborne illness.*

ENSALADA DE LA MILPA CON JITOMATE, XILOTES,  
X'PELON Y VINAGRETA DE RECADO NEGRO

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

+

SOPA DE CALABAZA CON PULPO Y PUYUL

*Pumpkin soup with octopus and puyul*

+

### NIXTAMAL

SALBUT DE MINILLA DE PESCADO  
CON AGUACATE Y SALSA MACHA

TOSTADA DE CALABAZA AL PIB CON SIKIL PAK  
DE AJONJOLÍ Y MOJO OAXAQUEÑO

TAMAL COLADO CON SHORT RIB,  
MOLE NEGRO Y YOGURT CAMELIZADO

*Fish stew salbut with avocado and "salsa macha"*

*Underground cooked local squash tostada  
with sesame "sikil pak" and Oaxaca dressing*

*Colado tamale with short rib,  
black mole, and caramelized yogurt*

+

ARROZ CON VENADO AL PIB

*Underground cooked venison risotto*

+

TAMAL DE CHOCOLATE CON HELADO DE PINOLE

*Chocolate tamale with "pinole"  
(corn and cinnamon) ice cream*

2,500.00 MXN  
SIN MARIDAJE

*Without wine paring*

ENSALADA DE LA MILPA CON JITOMATE, XILOTES,  
X'PELON Y VINAGRETA DE RECADO NEGRO

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

+

SOPA DE CALABAZA CON PULPO Y PUYUL

*Pumpkin soup with octopus and puyul*

+

### NIXTAMAL

SALBUT DE MINILLA DE PESCADO  
CON AGUACATE Y SALSA MACHA

TOSTADA DE CALABAZA AL PIB CON SIKIL PAK  
DE AJONJOLÍ Y MOJO OAXAQUEÑO

TAMAL COLADO CON SHORT RIB,  
MOLE NEGRO Y YOGURT CAMELIZADO

*Fish stew salbut with avocado and "salsa macha"*

*Underground cooked local squash tostada  
with sesame "sikil pak" and Oaxaca dressing*

*Colado tamale with short rib,  
black mole, and caramelized yogurt*

+

ARROZ CON VENADO AL PIB

*Underground cooked venison risotto*

+

TAMAL DE CHOCOLATE CON HELADO DE PINOLE

*Chocolate tamale with "pinole"  
(corn and cinnamon) ice cream*

2,500.00 MXN  
SIN MARIDAJE

*Without wine paring*