

BU'UL

MENÚ PENINSULAR

El menú se ha diseñado para disfrutar un recorrido de 6 tiempos

This menu is designed to enjoy a 6-course journey

Entradas / Appetizers

Ensalada de tomates, con crema de queso de Chiapas y queso Reblochon

Local tomato salad, with Chiapas cheese froth, and smoked mayonnaise



Tziik de venado (20 gr) en escabeche y tortilla

Pickled venison (20 gr) tziik and tortilla



Platos fuertes / Main courses

Arroz meloso y camarón (10 gr) azul de Campeche

Creamy rice and blue shrimp (10 gr) from Campeche



Pato (30 gr) con chichilo negro y chochoyotas

Duck (30 gr) with black "chichilo" mole and "chochoyotas"



Postres / Desserts

Manjar blanco (50 gr), esferas de chaya y coco, granizado de lima y un crocante de pepitas de calabaza

"Manjar Blanco" (50 gr) with coconut and chaya spheres, lime granita, and pumpkin seed brittle



Tamal de cacao (30 gr) con agua de cenizas y helado de maíz azul

Cocoa bean tamal (30 gr), ash water, amaranth, and blue corn ice cream



Menú Degustación

Tasting Menu

\$2,650

Maridaje

Pairing

\$1,890



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SIN LÁCTEOS
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FRE



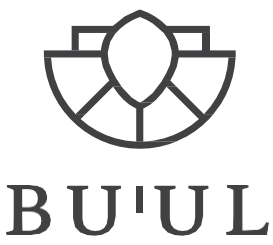
VEGANO
VEGAN



PESCA SOSTENIBLE
SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% IVA / Prices in Mexican pesos, 16 % tax included.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración. / Our food is prepared under strict hygienic standards and norms; the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Entradas / Appetizer

Salbute de camarón (50 gr) en recado rojo con manzana y habanero <i>Salbute filled with shrimp (50 gr) in “recado rojo” with apple and habanero</i>	\$520	Curado de Kampachi (50 gr) con agua de tomatillo pepino, cremoso de aguacate y rábano sandía <i>Cured Kampachi (50 gr) with “tomatillo” water cucumber, avocado mousse and watermelon radish</i>	\$650
Ceviche de nopal <i>Cactus ceviche</i>	\$330	Tamal de alcachofa (80 gr) Jerusalén, piñones rosas y sikil pak de chaya <i>Jerusalem artichoke (80 gr) and pine nut tamal in chaya sikil pak</i>	\$450
Ceviche de camarón (50 gr) <i>Shrimp ceviche (50 gr)</i>	\$660	Pulpo (120 gr) asado y caviar con salsa de poro e ikura <i>Roasted octopus (120 gr) and caviar with leek and salmon roe sauce</i>	\$800
Molote de plátano macho <i>Plantain “Molote”</i>	\$250	Taco de lengua (60 gr) de res en manchamanteles, puré de plátano macho y piña en Xtabetún <i>Tongue beef (60 gr) taco with “manchamanteles” mole, plantain pureé, and roasted pineapple</i>	\$420
Longaniza de Valladolid (125 gr) y mayonesa de humo <i>Valladolid Longaniza (125 gr) and smoked mayonnaise</i>	\$310	Crema de flor de calabaza <i>Pumpkin Flower Cream</i>	\$480
Tetela de chicharrón (80 gr) <i>Chicharron (80 gr) tetela</i>	\$370		
Tártara de aguacate (60 gr) tatemado con escamoles a la mantequilla <i>Charred avocado (60 gr) tartare with “escamoles”</i>	\$600		

Platos Fuertes / Main Courses

Mole poblano con vegetales salteados <i>Mole poblano with sauteed vegetables</i>	\$700	Lechón (120 gr) con frijol x´pelón, rábanos y verdolagas <i>Suckling pig (120 gr) with x´pelón, radish and purslane</i>	\$900
Cola de res (90 gr) en recado negro <i>Braised oxtail (90 gr) in black “recado”</i>	\$990	Pescado (120 gr) estilo “tikin xic” en hoja de totomoxtle xnipec, puré de frijol y camote acompañado con arroz basmati y chaya <i>“Tikin Xic” style fish (120 gr), wrapped in a totomoxtle leaf, Xnipec, beans and sweet potato puree with basmati rice and chaya</i>	\$900
Arroz cremoso con queso bola de Ocosingo, pipián verde y longaniza de venado (25 gr) <i>Creamy rice with Ocosingo cheese pipián sauce and venison “longaniza”(25 gr)</i>	\$830	Pescado (130 gr) en barbacoa, con adobo de chapulines y frijoles nixtamalizados <i>“Barbacoa” style fish (130 gr) with grasshopper adobo and nixtamalized beans</i>	\$850
Carne de res de Durango añejada (200 gr), pico de gallo y salsa borracha de tuétano y cocopaches <i>Beef from Durango (200 gr), eggplant, grilled “pico de gallo” bone marrow and “cocopache-based salsa borracha”</i>	\$1,600		



VEGETARIANO
VEGETARIAN

|

SIN LÁCTEOS
DAIRY FREE

|

SIN GLUTEN
GLUTEN FRE

|

VEGANO
VEGAN

|

PESCA SOSTENIBLE
SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax
Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración. / Our food is prepared under strict hygienic and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.