



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 en escabeche y tortilla 

Pickled venison tziik and tortilla

Platos fuertes / Main courses

Arroz meloso y camarón azul de Campeche  

Creamy rice and blue shrimp from Campeche

Pato con chichilo negro y chochoyotas 

Duck with black "chichilo" mole and "chochoyotas"

Postres / Desserts

Manjar blanco, esferas de chaya y coco, granizado de lima y un crocante de pepitas de calabaza

"Manjar Blanco" with coconut and chaya spheres, lime granita, and pumpkin seed brittle 

Tamal de cacao con agua de cenizas y helado de maíz azul 

Cocoa bean tamal, ash water, amaranth, and blue corn ice cream

Menú Degustación

Tasting Menu

\$2,650

Maridaje

Pairing

\$1,890



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



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.



BU'UL

Entradas / Appetizer

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

Platos Fuertes / Main Courses

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



THE LEADING HOTELS OF THE WORLD



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



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.