

# 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



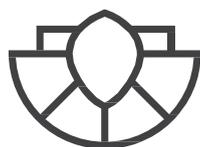
VEGANO



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 Camarón 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 shrimp 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	Pulpo asado y caviar con salsa de poro e ikura  	\$800
<i>Shrimp ceviche</i>		<i>Roasted octopus and caviar with leek and salmon roe sauce</i>	
Molote de plátano macho 	\$250	Taco de lengua de res en manchamanteles, puré de plátano macho y piña en Xtabetún 	\$420
<i>Plantain "Molote"</i>		<i>Tongue beef taco with "manchamanteles" mole, plantain pureé, and roasted pineapple</i>	
Longaniza de Valladolid 	\$310	Crema de flor de calabaza 	\$480
<i>Valladolid Longaniza</i>		<i>Pumpkin Flower Cream</i>	
Tetela de chicharrón 	\$370		
<i>Chicharron Tetela</i>			
Tártara de mamey tatemado con escamoles a la mantequilla 	\$600		
<i>Charred mamey tartare with "escamoles"</i>			

## Platos Fuertes / Main Courses

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