


# 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 |  |       |
| <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 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   |   |       |
| <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 | Pescado (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>"barbacoa" style fish (120 gr) with grasshopper adobo and nixtamalized beans</i>   |       |



THE LEADING HOTELS OF THE WORLD



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGAN



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.