



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



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SIN LÁCTEOS
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FRE

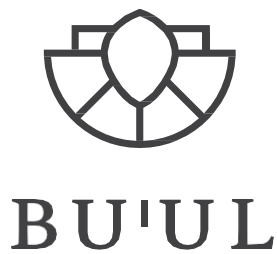


VEGANO
VEGAN



PESCA SOSTENIBLE
SUSTAINABLE FISHING

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 langosta (50 gr) en recado rojo con manzana y habanero
Salbute filled with lobster (50 gr) in "recado rojo" with apple and habanero



Ceviche de nopal
Cactus ceviche



Ceviche de camarón (50 gr)
Shrimp ceviche (50 gr)



Molote de plátano macho
Plantain "Molote"

Longaniza de Valladolid (125 gr) y mayonesa de humo
Valladolid Longaniza (125 gr) and smoked mayonnaise



Tetela de chicharrón (80 gr)
Chicharron (80 gr) tetela



Tártara de aguacate (60 gr) tatemado con escamoles a la mantequilla
Charred avocado (60 gr) tartare with "escamoles"



Kampachi (50 gr) con agua de tomatillo pepino, cremoso de aguacate y rábano sandía
Kampachi (50 gr) with "tomatillo" water cucumber, avocado mousse and watermelon radish



Tamal de alcachofa de Jerusalén(80 gr) piñones rosas y sikil pak de chaya
Jerusalem artichoke (80 gr) and pine nut tamal in chaya sikil pak



Pulpo (120 gr) asado y caviar con salsa de poro e ikura
Roasted octopus (120 gr) and caviar with leek and salmon roe sauce



Taco de lengua (60 gr) de res en manchamanteles, puré de plátano macho y piña en Xtabetún
Tongue beef (60 gr) taco with "manchamanteles" mole, plantain puree, and roasted pineapple



Crema de flor de calabaza
Pumpkin Flower Cream



Platos Fuertes / Main Courses

Mole poblano con vegetales salteados
Mole poblano with sauteed vegetables



Cola de res (90 gr) en recado negro
Braised oxtail (90 gr) in black "recado"



Arroz cremoso con queso bola de Ocosingo, pipián verde y longaniza de venado (25 gr)
Creamy rice with Ocosingo cheese pipián sauce and venison "longaniza"(25 gr)



Carne de res de Durango añejada (200 gr), pico de gallo y salsa borracha de tuétano y cocopaches
Beef from Durango (200 gr), eggplant, grilled "pico de gallo" bone marrow and "cocopache-based salsa borracha"



Lechón (120 gr) con frijol x'pelón, rábanos y verdolagas
Suckling pig (120 gr) with x'pelón, radish and purslane



Pescado (120 gr) estilo "tikin xic" en hoja de totemoxtle xnipec, puré de frijol y camote acompañado con arroz basmati y chaya
"Tikin Xic" style fish (120 gr), wrapped in a totemoxtle leaf, Xnipec, beans and sweet potato puree with basmati rice and chaya



Pescado (130 gr) en barbacoa, con adobo de chapulines y frijoles nixtamalizados
"Barbacoa" style fish (130 gr) with grasshopper adobo and nixtamalized beans



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SIN LÁCTEOS
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SOSTENIBLE
SUSTAINABLE FISHING

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.