

ALMUERZO

MISTURA

XPU-HA

ENTRADAS

GUACAMOLE MISTURA 20
Cangrejo real, toronja, chips

YUCAS BRAVAS 14
Yuca frita con vinagreta de huevo, ajo negro, rocoto, orégano, chorizo crujiente, chile pasilla

AGUACATE CRUJIENTE ^V 14
Gajos de aguacate empanizado, salsa de jitomate regional

SIKIL P'AAK ^V 13
Dip de pepita de calabaza y tomate asado al estilo tradicional de Yucatán, chips de plátano

GAZPACHO DE SANDÍA ^V 16
Jitomate, pimienta roja, pepino, hinojo

ENSALADAS

ENSALADA DE CAMARÓN Y QUINOA 29
Camarones, quinoa, salsa de chile xcatik, salsa de adobo de chile guajillo, hierbas

ENSALADA DE ZANAHORIA ^V 22
Zanahorias asadas en chile morita, aderezo tahini, semillas mixtas, yogurt griego

ENSALADA MISTURA ^V 20
Piña, betabel asado, limón, verduras locales

DEL MAR

CEVICHE YUCATECO 24
Pescado blanco local marinado en jugo de lima yucateca, tomatillo, aguacate, chile serrano fresco

CEVICHE DE ATÚN 26
Atún aleta amarilla, aguacate, chile jalapeño, jugo de limón, cebolla morada

AGUACHILE DE CAMARÓN 29
Camarones, aguacate, pepino, cebolla, chile serrano

TIRADITO DE PESCADO 26
Sashimi de pescado local, salsa de maracuyá, pepino, hoja de epazote fresco, jugo de limón

• • •

V = VEGETARIANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN DÓLARES AMERICANOS Y NO INCLUYEN 15% DE SERVICIO.

NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS A LA ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES FRESCOS Y DE TEMPORADA.

NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE. COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.

MISTURA

XPU-HA

ANTOJITOS

TACOS DE CANGREJO SUAVE 26
Con salsa pipián, mayonesa de chipotle

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA 20
Pescado frito en tempura, pico de gallo,
tortilla de harina

TACOS DE ZANAHORIA ^V 19
Zanahorias baby asadas al chile,
mole, queso feta

TORTA DE COCHINITA 18
Cochinita Pibil estilo Yucatán, cebolla morada
encurtida, frijoles negros, pan hecho en casa

BURRITO DE CAMARÓN 22
En tortilla de harina, con hinojo, chayote,
mayonesa de cayena y ensalada de coles
con tomatitos

TOSTADA DE TINGA DE POLLO 20
Con frijoles negros refritos, epazote,
tostada de maíz crujiente

TOSTADA DE CANGREJO 28
Cangrejo en mojo verde, salsa de tomatillo,
aïoli de chile morita, tostada de maíz crujiente

TOSTADITAS DE ATÚN 24
Atún aleta amarilla, tostada de maíz crujiente,
tomatillo, pepino, aïoli de chile morita

LA PARRILLA

PESCA DEL DÍA 32
Pregunte por la pesca del día,
servido entero:
Pargo, Robalo, Mero, Boquinete, etc..
Precio por persona.

Elija su preparación:

A la talla

Zarandeado

Mojo verde de cítricos

Mojo de ajo

Costra de sal - Tiempo de elaboración 45 min.

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz a la Mexicana

•
BROCHETAS

A elegir:

Camarón Jumbo 5 pz. 180gr. 29

Pulpo 150gr. 22

Carne Angus 220gr. 28

Pollo 220gr. 20

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz a la Mexicana

•
ARRACHERA 28

Con gajos de papa adobados, cebollitas
cambray, chimichurri de cilantro

•
GUARNICIONES 6

Espárragos a la parrilla • Camote a la parrilla
Verduras a la parrilla • Papas a la francesa

CENA

MISTURA

XPU-HA

ENTRADAS

CROQUETAS DE CANGREJO Y LANGOSTA 22
Salsa verde, cebolla morada encurtida

TRIO DE ANTOJITOS 18
Jalapeño relleno, sopecito de pez al ajillo,
tostadita de atún sellado

QUESO FUNDIDO 18
Queso Chihuahua, servido con guarniciones
de chorizo, rajas de chile poblano
y tortillas de maíz

GUACAMOLE MISTURA 20
Aguacate, carne de cangrejo real, toronja

GAZPACHO VERDE 14
Cangrejo real, tomatillo, chile poblano,
perejil, pepino

SOPA DE LIMA YUCATECA 18
Tradicional sopa Yucateca de pollo y lima

CEVICHE YUCATECO 24
Pescado regional marinado con jugo
de lima Yucateca, tomatillo, aguacate,
cilantro, chile serrano

ENSALADAS

ENSALADA MISTURA ^V 20
Piña, betabel asado, limón,
verduras locales

ENSALADA VERDE ^V 19
Arúgula, hinojo, habas verdes, chícharos,
ejotitos tiernos, listones de espárrago,
aceite de hierbas

• • •

V = VEGETARIANO

*POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.*

*LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN DÓLARES
AMERICANOS Y NO INCLUYEN 15% DE SERVICIO.*

*NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS
A LA ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES
FRESCOS Y DE TEMPORADA.
NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE.
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN
DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.*

MISTURA

XPU-HA

FUERTES

PESCADO A LA VERACRUZANA 32

Filete de pesca del día, jitomate, pimientos, aceitunas, arroz al cilantro, espárragos asados

POLLO EN SALSA XCATIC 26

Pechuga de pollo, salsa cremosa de chile Xcatik, papas, habas verdes

CAMARONES AL TAMARINDO 32

Camarones salteados en salsa de tamarindo y miel Yucateca, arroz basmati al azafrán, salsa de limón, vegetales a la mantequilla

ASADO DE TIRA 44

Black Angus short rib, puré de ajo negro, camote morado, elotes baby, escamoles

COLIFLOR ASADA^V 22

Filete de coliflor, salsa pipián, tabulé de coliflor, hierbas

TIKIN XIC 32

Filete de pescado marinado en achiote, envuelto en hoja de plátano, arroz blanco, cebolla morada encurtida

ARROZ CON POLLO 26

Pechuga de pollo a la parrilla, arroz al azafrán y cúrcuma, limón, chícharos, pimiento rojo rostizado

LA PARRILLA

PESCA DEL DÍA 32

Pregunte por la pesca del día, servido entero:
Pargo, Robalo, Mero, Boquinete, etc..
Precio por persona.

Elija su preparación:

A la talla

Zarandeado

Mojo verde de cítricos

Mojo de ajo

Costra de sal - Tiempo de elaboración 45 min.

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz a la Mexicana

BROCHETAS

A elegir:

Camaron Jumbo 5 pz. 180gr. 29

Pulpo 150gr. 22

Carne Angus 220gr. 28

Pollo 220gr. 20

Servido con:

Verduras a la parrilla, arroz a la Mexicana

ARRACHERA 28

Con gajos de papa adobados, cebollitas cambray, chimichurri de cilantro

GUARNICIONES 6

Espárragos a la parrilla • Camote a la parrilla
Verduras a la parrilla • Papas a la francesa