

DELEK

TULUM



Cocina mexicana con alma de calle y corazón de casa, sin pretensión, llena de sabor.

Comer aquí es compartir, tocar con las manos, probar y reír.

No utilizamos aceites vegetales. Para veganos y vegetarianos cocinamos con aceite de oliva o coco (prensado en frío), dependiendo del platillo. Para carnívoros, con mantequilla o manteca. Usamos solo sal de mar, pan de masa madre y tortillas hechas en casa. Buscamos que todos nuestros ingredientes sean de temporada y locales. Somos lo que comemos. Nos podemos cuidar mientras gozamos.

Mexican cuisine with the soul of the street and the heart of home, unpretentions, full of flavor.

Eating here means sharing, touching food with your hands, tasting, and laughing.
Unpretentious, full of flavor.

We do not use vegetable oils. For vegans and vegetarians we cook with olive oil or coconut oil (cold-pressed), depending on the dish. For meat eaters, we cook with butter or lard. We only use sea salt, sourdough bread, and house-made tortillas. We try to keep all our ingredients seasonal and local. We are what we eat. We can take care of ourselves while enjoying.



TATEWARI

Horario / Service Hour
12:30 pm – 10:30 pm

Para Empezar y Compartir / To Start and Share

Guacamole	\$345
Salsa tatemada de tomate y chips. <i>Charred tomato salsa and chips.</i>	
Trio Madre Tierra Mother Earth Trio	\$285
Hummus de betabel, dip de berenjena tatemada y sikilpak de la región elaborado con pepita de calabaza, servido con pan pita. / <i>Beet hummus, roasted eggplant dip, and regional sikilpak made with pumpkin seeds, served with pita bread.</i>	
Esquite Deconstruido	\$345
Elaborado con granos de maíz asados, mayonesa de epazote, cherry, jugo de limón, habanero, queso bola y cebolla morada. <i>Roasted corn kernels with epazote-mayo dressing, cherry tomato, lime juice, habanero, Edam cheese, and red onion.</i>	
Taquitos de Cochinita (4pz)	\$240
Bañados en su propio caldo con cebolla curtida y limón. <i>Served in its own broth with pickled onion and lime.</i>	
Taquitos de Estadio Stadium Tacos (4pz)	\$240
Carne asada de res con longaniza de Valladolid, cebolla asada y salsa verde. / <i>Beef carne asada, Valladolid sausage, roasted onion, and green salsa.</i>	
Tostada de Atún Aleta Azul Blue Fin Fresh Tuna Tostadas	\$260
Mayonesa xcatic, tortilla frita, aguacate, poro frito, cilantro con salsa ponzu. / <i>Xcatic mayo, crispy tortilla, avocado, fried leek, cilantro, and ponzu salsa.</i>	
Tostada de aguacate by El Compa	\$150
Tostada raspada, mayonesa, láminas de aguacate, ajos encurtidos y aceite de ajos. / <i>Mayo, Avocado slices, pickled garlic and garlic oil. Try the OG at "El Compa" La Veleta.</i>	
Aguachile Verde	\$365
De camarón, salsa de la casa con un toque de mezcal, servido con aguacate y pepino. / <i>Shrimp in house green sauce with a touch of mezcal, served with avocado and cucumber.</i>	
Sopa del Día Day's Soup Casera	\$200
Casera. Pregunta por la opción del día. <i>House-made. Ask for today's option.</i>	
Ceviche Tulum	\$345
De pescado con leche de tigre de coco. <i>Fish ceviche with coconut leche de tigre.</i>	
Tiradito de Atún BLUEFIN Tuna Tiradito	\$420
Laminado de atún, aguacate, salsa ponzu, mayo-tamarindo, mayo-xcatic y chips de ajo. / <i>Thin-sliced tuna, avocado, ponzu salsa, tamarind mayo, xcatic mayo, and garlic chips.</i>	
Cazuela Tenosique	\$350
Queso fundido ahumado mexicano, servido con tortillas de harina y miel (opcional) Agrega: Chorizo (\$50), Pollo (\$60), Arrachera (\$80), Camarón (\$100) Mexican smoked melted cheese, served with flour tortillas and honey (optional) Add: Chorizo (\$50), Chicken (\$60), Flank steak (\$80), Shrimp (\$100)	

* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness | *Si tienes alguna alergia avisa al mesero / If you have some allergy, please tell to your waiter. | *El gramaje de cada platito es en crudo / The weight of each dish is before cooking | *Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available. | * Todos nuestros precios incluyen IVA / All our prices include TAXES | *Precios en moneda nacional Mexicana / Prices in MXN.

All Day Breakfast \$220

Huevos al gusto Eggs any style
Pancakes Pancakes

**Bowl de Aguacate Tatemado
Roasted Avocado Bowl \$285**

Mezcla de quinoas con mango y aguacate tatemado, aderezo de yogurt y maple. / *Quinoa mix with mango and roasted avocado, yogurt-maple dressing.*

Bowl de Betabel Asado \$350

Arroz salvaje, mezcla de queso Philadelphia con queso de cabra, betabel rostizado, supremas de toronja y arándanos con aderezo de mostaza antigua. / *Wild rice, Philadelphia and goat cheese mix, roasted beet, grapefruit supremes, and cranberries with whole-grain mustard dressing.*

Agrega a tu BOWL: Chorizo (\$50), Pollo (\$60), Arrachera (\$80), Camaron (\$100)

Add to your BOWL: Chorizo (\$50), Chicken (\$60), Flank steak (\$80), Shrimp (\$100)

**Quesadillas con Tortilla Casera de Maíz \$240
House-Made Corn Tortillas**

Opciones: Queso manchego o Oaxaca, Chicharrón prensado, Cochinita Pibil, Arrachera, Huitlacoche, Setas.
Options: Manchego or Oaxaca cheese, Pressed Pork Chicharrón, Cochinita Pibil, Arrachera, Huitlacoche, Mushrooms.

**Mole con Pollo \$420
Chicken Mexican Mole Salsa**

Mole casero servido con pierna y muslo de pollo, acompañado de arroz y plátano macho. / *House mole served with chicken leg and thigh, rice, and plantain.*

Costilla Baby Back \$490

Costilla de cerdo ahumada y braseada con salsa de tamarindo y costillas de elote amarillo. / *Smoked and braised pork back ribs with tamarind sauce and yellow corn ribs.*

**Tacos de Birria \$300
Quesabirrias \$400**

Doradas en mantequilla, acompañadas de consomé ahumado.
Crisped in butter, served with smoked consommé.

Portobello al Carbón \$330

Portobello rostizado con soya estilo pastor y piña asada con brotes. / *Roasted portobello in pastor-style soy marinade with grilled pineapple and sprouts.*

BLUEFIN Tuna Burger \$585

Pan negro casero, atún sellado, guacamole, mayo-xcatic y chaya frita. / *House black bun, seared bluefin tuna, guacamole, xcatic mayo and fried chaya.*

Doble Smash Burger \$450

Hamburguesa ANGUS con doble carne, cheddar, queso americano y mermelada de tocino. / *ANGUS double smash burger with cheddar, American cheese and bacon jam.*

Sándwich Gerencial Nuevo \$385

Pechuga de pollo empanizada en ciabatta con mayonesa xcatic, cheddar, aguacate y tocino. / *Breaded chicken breast on ciabatta with xcatic mayo, cheddar cheese, avocado and bacon.*

Grilled Cheese Sandwich \$300

Pan casero con mayonesa chipotle, cebolla, tocino y mezcla de quesos, servido con salsa de tomate y parmesano.
House bread with chipotle mayo, onion, bacon and cheese blend, served with tomato-parmesan salsa.

**Pasta del Día
Day's Pasta \$285**

Casera. Pregunta por la opción del día.
House-made. Ask for today's option.

Papitas Delek \$250

Papa francesa con longaniza de Valladolid y huevo estrellado tierno. / *French fries with Valladolid longaniza and soft fried egg.*

**Pesca del Día
Catch of the Day**

Precio \$2.00 MXN por gramo / Price \$2.00 MXN per gram
Servido con tortillas caseras, arroz con plátano macho y frijoles. / *Served with house tortillas, rice with plantain and beans.*

Miel de Ajo con Habanero - Habanero Garlic Honey
Empapelado / Zarandeado / Diabla

Langosta del Día / Lobster of the Day

Precio \$3.00 MXN por gramo
Price \$3.00 MXN per gram

**Domingos Mexicanos*
Mexican Sunday*^s****Cazuela de Barbacoa Norteña /
Northern-Style Barbacoa Casserole \$500**

Con pico de gallo, salsa verde, tortillas y aguacate. / *With pico de gallo, green salsa, tortillas, and avocado.*

Pozole Mexicano / Mexican Pozole \$345

Caldo de maíz cacahuazintle y carne (cerdo/pollo), servido con lechuga, rábano, cebolla, orégano y limón. / *Cacahuazintle corn and meat (pork/chicken) broth, served with lettuce, radish, onion, oregano and lime.*

*solo los domingos / *Sundays only*

Dulce / Sweet**Helados Caseros
Homemade Ice Cream \$160**

Maíz de mercado / Market Corn
Vainilla Papantla / Papantla Vanilla
Cacao de Tabasco / Tabasco Cacao
Coco local / Local Coconut

Cheesecake de Cajeta \$240

Cheesecake de cajeta con base de galleta lotus.
Cajeta cheesecake with a lotus cookie base.

**Pan de Elote Vegano
Vegan Corn Bread \$240**