



DELEK
TULUM

TATEWARI

DELEK

TULUM

Desayunos / Breakfast 7:30am-12:00pm

Fruta de la estación \$245

Seasonal fruit with yogurt and homemade granola.

Yogurt con espirulina, fruta de la estación, nueces y chía \$245

Yogurt with spirulina, fruits, nuts and chia.

Sándwich Pachamama \$285

Pan integral hecho en casa con pollo parrillado, mayonesa de xcatik, espinaca, brotes, lechuga y aguacate.

Servido con ensalada verde.

Pachamama Sandwich

Whole wheat bread made in house with grilled chicken, xcatik mayonnaise, spinach, sprouts, lettuce and avocado.

Served with Green salad.

Especialidades Delek Specialties Delek

El Verdadero Anita \$280

Omelette revuelto con pimiento, calabaza, tocino, montado con arúgula, tomate cherry, queso fresco, aguacate y reducción de balsámico.

The Real One Anita

Omelette with peppers, zucchini and bacon, on arugula salad, cherry tomato, fresh cheese, avocado and balsamic reduction.

Avocado & Egg Bun \$185

Pan casero con mousse de aguacate, huevo pochado, tomate y aceite de guajillo.

Homemade bread with avocado mousse, poached egg, tomato and guajillo oil.

Rancheros \$235

Huevos estrellados sobre tortillas de maíz hechas a mano, frijoles, aguacate, chorizo y cilantro.

Ranchero eggs

on homemade corn tortilla, beans, avocado, chorizo and coriander.

Pambazo \$235

Relleno de papa con chorizo, lechuga, queso y crema.

Tradicional mexican torta bun fried in adobo chile sauce filled with potatoes, chorizo, lettuce, cheese and sour cream.

Huevos al gusto \$235

Omelette, revueltos o estrellados.

3 ingredientes a elegir:

Tocino, chorizo, cebolla, tomate, chile jalapeño, queso manchego, queso Oaxaca, espinaca, chaya y jamón.

Eggs any style- Omelette, scrambled or fried. Choice of any 3 ingredients:

Bacon, chorizo, onion, tomato, jalapeño pepper, manchego cheese, Oaxaca cheese, spinach, chaya and ham.

Enchiladas \$260

Rellenas de pollo, bañadas en una salsa cremosa de tomate verde, queso y cebolla.

Tortillas filled with chicken

and topped with creamy green tomato sauce, cheese and onion.

Quesadillas (2 pzs) \$185

Tortillas caseras con queso Oaxaca, acompañadas de guacamole y pico de gallo.

Rellenas de arrachera, pollo o cochinita pibil.

Handmade corn tortilla filled with Oaxaca cheese, and your choice of arrachera, chicken or cochinita pibil.

Chilaquiles de la abuela \$265

Salsa especial con ensalada de nopales y chorizo ahumado, aguacate, queso gratinado y cebolla. Acompañados de pan hecho en casa.

Fried tortilla chips smothered in special sauce with nopal salad and smoked chorizo, avocado, grated manchego cheese and onion. Served with homemade bread.

Chilaquiles Delek \$255

Con salsa de chile pasilla, queso manchego, huevo estrellado, crema, y cebolla morada.

Fried tortilla chips smothered in pasilla chili sauce and manchego cheese, 1 fried egg, cream, red onion.

Pan Guineo \$245

Pan trenza hecho en casa, rebosado en crema de plátano, acompañado de granola y supremas de naranja.

Guineo Bread

Homemade braided bread battered in banana cream, served with homemade granola and orange.

Hot cakes con mantequilla de frutos rojos \$225

Pancakes with berry infused butter.

Parfait del día \$185

Servido con yogurt, fruta de temporada, moras, pepita tostada y mermelada del día.

Seasonal Parfait

Served with yogurt, seasonal fruit, berries, toasted granola and jam of the day.

Extra:

Chorizo o huevo \$40

Pollo o aguacate \$50

Arrachera o tocino \$60

Extra

Chorizo or extra egg \$40

Chicken or avocado \$50

Arrachera or bacon \$60

DELEK

TULUM

Comida y cena / Lunch & Dinner
12:30pm-10:30pm

Entradas / Starters

Guacamole tradicional \$225
Acompañado de totopos caseros.
Traditional guacamole
Served with homemade tortilla chips.

Esquites (elote) \$200
Acompañado de queso cotija, limón,
chile piquín y mayonesa.
Corn esquites
Served with cotija cheese, lemon, chilli
powder and mayo.

Tostadas de atún fresco (3) \$295
Marinadas en jalea de chile morita y
aguacate.
Tuna tostadas
Cubes of tuna in chile morita jam with
avocado.

Tostadas de pulpo (3) \$295
Pulpo frito con salsa macha, rábano
encurtido y guacamole.
Octopus tostadas
With macha sauce, pickled radish and
guacamole.

Ceviche
De pescado \$385
Camarón o mixto \$395
Cebolla, tomate, jugo de limón,
habanero y aguacate.
Ceviche
Fish
Shrimp or mixed
Onion, tomato, lime juice,
habanero and avocado.

Ceviche de atún \$400
En cubos, aire de jamaica, aceite de
habanero y fruta de temporada.
Tuna ceviche:
Cubed tuna, mixed with seasonal fruit,
topped with hibiscus foam and
habanero oil.

Aguachile
De pescado \$385
Camarón o mixto \$395
Marinado y encurtido en salsa
carbonizada, limón, chile serrano,
pepino y aguacate.

Aguachile
Fish
Shrimp or mixed
Marinated in roasted sauce, lime,
serrano pepper, cucumber and avocado.

Sopas / Soups

Sopa de tortilla \$240
Aguacate, crema, queso fresco y
cilantro.
Corn tortilla soup
Strips of fried corn tortilla, avocado,
cream, fresh cheese and coriander.

Sopa de chicharron \$240
Tomate, queso fresco, cilantro y chile
xcatic.
Chicharron soup:
Tomato based with xcatik chile,
coriander, cheese and thin pork rind.

Caldo tlalpeño \$240
Pollo, calabaza, zanahoria, garbanzo,
chipotle, aguacate y arroz.
Tlalpeño broth
Chicken, local squash, carrots,
chickpeas, chipotle, avocado and rice.

Ensaladas / Salads

Ensalada del pueblo \$295
(Kaaj salad)
Mix de lechugas, aderezo de ajo, pollo
al grill, tomate, aguacate, elote y tocino.
Kaaj village salad
Lettuce, garlic dressing, grilled chicken,
avocado, bacon and corn.

Ensalada verde \$245
Mix de lechugas, pepino, tomate,
cebolla morada, aguacate, ajonjolí y
vinagreta de jerez.
Greens salad
Mixed green, cucumber, tomato, red
onion, avocado, sesame and cherry
dressing.

Ensalada de betabel \$275
Queso de cabra, pepita tostada, cubos
de betabel aderezados con uva
palomino y yogurt.
Beets salad
Goat cheese, roasted seeds, and beets
topped with palomino grape and yogurt
dressing.

Ensalada de camarón \$295
Sobre queso de tocino, pepinillo
encurtido y aderezo de la casa.
Shrimp salad
Sautéed shrimp on a bed of bacon and
cream cheese mixed with pickles and
house vinaigrette.

Tacos (1pz)

Tortilla hecha a mano diario.
Handmade fresh corn tortillas.

Cochinita pibil \$100
Acompañada de cebolla morada
encurtida y salsa de habanero.
Traditional Yucatan shredded pork,
served with pickled onion and habanero
sauce.

Taco de camarón al pastor \$100
Adobado en salsa de chiles, piña,
cilantro y cebolla.
Shrimp taco:
Marinated with "al pastor" sauce, with
pineapple, coriander and onion.

DELEK

TULUM

Rajas \$85

De chile poblano con crema, elote y col encurtida.
Poblano bell pepper with cream, corn and pickled cabbage.

Arrachera \$100

Acompañada de cebolla, cilantro y col risada.
Skirt steak served with onion, coriander and cabbage.

Chicharrón prensado \$100

Cocinado en salsa de guajillo.
Marinated pork in guajillo sauce.

Vegano \$85

Calabaza local, tomate, champiñones y germen de alfalfa.
Local squash, tomato, mushroom and alfalfa sprouts.

Taco de camote \$85

Camote frito, frijol enchipotlado y col encurtida
Sweet potato taco
Fried sweet potato, chipotle beans, pickled cabbage and handmade tortillas.

Hamburguesas y tortas / Burgers & Sandwiches

Torta de cochinita \$295

Con frijoles, mayonesa y cebolla morada.

Traditional Yucatan shredded pork on homemade bread, beans, mayo and red onion.

Sandwich gerencial \$295

Pepinillos, pan dorado con ajo, aderezo de habanero, pollo, tocino y queso cheddar.

Managers Munchies sandwich
Homemade bread with garlic butter, chicken, bacon and triple cheddar cheese served with fries.

Baguette de roast beef \$295

Pan casero, mayonesa de ajo, cebolla confitada, queso manchego y arúgula.

Roast beef sandwich
Roast beef, garlic mayonnaise, arugula, candied onion, tomatoes and melted manchego cheese on a homemade baguette.

Hamburguesa de res \$390

Cebolla confitada, lechuga, mayonesa, queso, tocino y pepinillos encurtidos.

Beef burger
Homemade bun, caramelized onion, lettuce, cheese, bacon and homemade pickles.

Hamburguesa de atún \$395

Atún sellado en pan sepia casero, mayonesa de habanero, tomate lechuga, aguacate.

Acompañado de ensalada verde.

Tuna Burger
Seared tuna on a homemade black bun, habanero-mayo dressing, tomato, lettuce, avocado.
Served with green salad.

Hamburguesa vegana \$325

De frijol con lenteja, pan casero de avena, aderezo de garbanzo, cebolla confitada y vegetales.

Vegan hamburger
Vegan patty made of beans and lentils on a homemade bun with candied onion vegetables and garbanzo dressing.

Extra:

Guacamole o champiñones \$50

Pollo \$50, arrachera o tocino \$60

Camarón \$100

Extra:

Guacamole o mushrooms \$50

Chicken \$50, arrachera or bacon \$60

Shrimp \$100

Fuertes / Main Dishes

Fideo seco \$340

Pasta tradicional mexicana adobada en salsa de chiles.

Opciones:

Chorizo, pollo, plátano macho o mixto.

Mexican dry noodles
Fideo pasta sauteed in chile ancho sauce, topped with sour cream, chesse and avocado.

Opciones:

Chicken, chorizo, banana or mixed.

Chile relleno \$375

Relleno de queso y champiñones salteados abrazado en mole casero almendrado.

Stuffed chile
Poblano chile stuffed with cheese and mushrooms topped with coriander and homemade almond mole.

Albóndigas \$375

Rellenas de queso fresco, sobre una cama de arroz y champiñones.

Meatballs

Filled with cheese, on a bed of rice with mushrooms.

Bowl vegano \$285

Coliflor frita, frijoles, elote, germen de alfalfa, espinaca y aderezo de ajo.

Vegan bowl

Fried cauliflower accompanied with beans, spinach, alfalfa sprouts, corn with garlic dressing.

TATEWARI

DELEK

TULUM

Pez tatewari \$459

Robalo marinado en salsa huichol, acompañado de una ensalada en vinagreta de jerez y tomate cherry.

Tatewari fish

Bass fish in Huichol sauce served with salad in sherry vinaigrette and cherry tomato.

Peneques (4pz) \$355

Rellenos de frijol con queso en pipián verde y ensalada de verdolaga.

Corn empanadas filled with beans and cheese in green pipian dressing with purslane salad.

Rib eye \$790

Acompañado de cebolla cambray.
Accompanied with baby onion.

Opciones de guarnición \$100

Garnish option

Papas fritas: sazónadas
con sal de ajo.

Fries : seasoned with garlic salt.

Espárragos asados.

Grilled Asparagus.

Ensalada verde

Acompañada con vinagreta de vino,
tomate y pepino.

Green salad

Dressed with wine vinaigrette,
tomato and cucumber.

Pollo con mole \$395

Muslo, mole añejado, arroz, ajonjolí y aguacate.

Chicken Mole

Chicken thigh, aged mole, rice, sesame and avocado.

Postre / Dessert

Helado de temporada \$145

Seasonal ice cream.

Pay de limón casero \$245

Homemade lemon pie.

Pan de elote \$245

Relleno de helado, pepita tostada y coulis de frutos rojos.

Corn bread pastry

Filled with ice cream, seeds and berries coulis.

Brownie vegano (Gluten free) \$245

Hecho a base de betabel, con mermelada de frutos rojos y crema de menta.

Vegan brownie

Made from roasted beet batter, served with berries marmalade (gluten free).

Flan Chiapas \$245

Hecho a base de queso Ocosingo, zarzamoras y arena de chocolate.

Chiapas flan

Made of Ocosingo cheese topped with blackberries and chocolate dust.

TATEWARI

DELEK
TULUM

BEBIDAS
DRINKS

TATEWARI

DELEK

TULUM

Hablando de otras bebidas / Talking about other drinks

Tequila

Tequila Luna Azul \$270
Terremoto De Churro \$270
Don Julio 1942 \$1100
Clase Azul Reposado \$900
Clase Azul Plata \$650
Casa Dragones Blanco \$750
Maestro Tequilero Dobel \$320
Maestro Tequilero Añejo \$300
Maestro Tequilero Rep. \$270
Maestro Tequilero Blanco \$270
Don Julio 70 \$320
Herradura Directo De Alambique \$390
Herradura Ultra \$320
Herradura Reposado \$3000
Herradura Plata \$280
Herradura Blanco \$270
Tradicional Cristalino \$320
Tradicional Reposado \$270
Tradicional Plata \$270
Cósimo \$320

Brandy & Cognac

Torres 10 \$250
Martel V.S.O.P \$420

Ron / Rum

Flor De Caña 18 Años \$370
Flor De Caña 7 Años \$240
Zacapa 23 \$390
Rum Chata \$250
Bacardí Blanco \$250
Matusalem Gran R. \$270
Matusalem Platino \$250

Gin

Hendrick's \$380
Armonico \$350
Ginebra Fresco 77 \$280
London No. 1 \$370
Bombay Sapphire \$300
Tanqueray \$280
Martin Miller's \$300

Mezcal & Mexican Spirits

400 Conejos Tóbala \$390
400 Conejos Reposado \$300
400 Conejos Espadín \$280
Creyente Tóbala \$470
Creyente Espadín \$280
Mezcal Vago ensamble barro \$440
Mezcal Cuish Tepextate \$600
Mezcal Cuish Tóbala \$530
Mezcal Cuish Madrecuich \$490
Mezcal Cuish Tobaziche \$390
Mezcal Cuish Espadín \$290
Bruxo No. 3 Barril \$390
Bruxo No. 2 Pechuga \$340
Bruxo No. 1 Espadín \$300
Monte Lobos Espadín \$300
Amores Cupreata \$380
Amores Reposado \$300
Marca Negra \$300
Ojo de Tigre Reposado \$310
Ojo de Tigre Joven \$310
Amores Espadín \$290
Verde Momento \$280
Pox Casa Na'am \$290
Sotol Coyote Durango \$310
Sotol Coyote Chihuahua \$310

Whisky

Fireball Cinnamon \$290
Whisky Sierra Nte. Maíz Negro \$290
Glenfiddich \$370
Woodford \$370
Benriach \$440
Jack Daniel's Apple \$290
Jack Daniel's Honey \$290
Jack Daniel's \$290
Glenlivet \$420
Chivas 12 \$360
Bushmills \$290
Buchanan's 12 \$360
Jw. Etiqueta Negra \$360
Jw. Etiqueta Roja \$300
Wild Turkey \$290

Vodka

Tito's \$320
Belvedere \$320
Grey Goose \$320
Stolichnaya \$270

Licor / Liqueur

Dissarono \$210
Chatreause Verde \$330
Chatreause Amarillo \$330
Licor 43 \$210
Baileys \$210
Frangelico \$210
Xtabentun \$210
Vacary Blanco \$210
Vacary Nero \$210
Campari \$210
Aperol \$210
Averna \$210
Cynar \$210
Fernet \$210
Jagger \$210
Vermouth Bianco \$210
Vermouth Extra Dry \$210
Vermouth Rosso \$210
Kahlúa \$210
Midori \$210
Ancho Reyes Original \$210
Ancho Reyes Verde \$210
Xila \$320
Pisco Capel \$210
ST. Germain \$270
Chambord \$230
Cassis Sisca \$210
Licor de Damiana \$210
Pochteca Tamarindo \$210
Pochteca Zazamora \$210
Plum-Dew \$230
Limoncello \$210
La Pinta \$230
Grand Marnier \$240
Controy \$210
Pitú \$210

TATEWARI

DELEK

TULUM

Botellas / Bottles

TEQUILA

Tequila Luna Azul	\$2,800.00
Don Julio 1942	\$13,000.00
Clase Azul Reposado	\$9,500.00
Clase Azul Plata	\$7,500.00
Casa Dragones Blanco	\$7,500.00
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$3,600.00
Maestro Tequilero Añejo	\$3,000.00
Maestro Tequilero Rep.	\$2,900.00
Maestro Tequilero Blanco	\$2,800.00
Don Julio 70	\$3,600.00
Herradura Directo De Alambique	\$3,800.00
Herradura Ultra	\$3,600.00
Herradura Reposado	\$3,200.00
Herradura Plata	\$3,000.00
Herradura Blanco	\$2,800.00
Tradicional Cristalino	\$3,600.00
Tradicional Reposado	\$3,000.00
Tradicional Plata	\$2,800.00
Cosmico	\$3,600.00

BRANDY COGNAC

Torres 10	\$2,800.00
Martel V.S.O.P	\$5,000.00

RON

Flor De Caña 18 Años	\$4,200.00
Flor De Caña 7 Años	\$2,700.00
Zacapa 23	\$4,500.00
Rum Chata	\$2,400.00
Bacardí Blanco	\$2,500.00
Matusalem Gran R	\$2,700.00
Matusalem Platino	\$2,500.00

GIN

Hendrick's	\$4,000.00
Armonico	\$2,900.00
Ginebra Fresco 77	\$3,200.00
London No. 1	\$4,000.00
Bombay Sapphire	\$3,300.00
Tanqueray	\$3,200.00
Martin Miller's	\$3,300.00

Mezcal & Mexican Spirits

400 Conejos Tóbala	\$4,200.00
400 Conejos Reposado	\$3,400.00
400 Conejos Espadín	\$3,200.00
Creyente Tóbala	\$5,500.00
Creyente Espadín	\$3,300.00
Mezcal Vago ensamble barro	\$5,100.00
Mezcal Cuish Tepextate	\$7,000.00
Mezcal Cuish Tóbala	\$6,500.00

Mezcal Cuish Madrecuist	\$5,800.00
Mezcal Cuish Tobaziche	\$4,500.00
Mezcal Cuish Espadín	\$3,400.00
Bruxo No. 3 Barril	\$4,500.00
Bruxo No. 2 Pechuga	\$4,000.00
Bruxo No. 1 Espadín	\$3,300.00
Monte Lobos Espadín	\$3,500.00
Amores Cupreata	\$4,100.00
Amores Reposado	\$3,500.00
Marca Negra	\$3,500.00
Ojo de Tigre Reposado	\$3,600.00
Ojo de Tigre Joven	\$3,200.00
Amores Espadín	\$3,400.00
Verde Momento	\$3,200.00
Pox Casa Na'am	\$3,400.00
Sotol Coyote Durango	\$3,600.00
Sotol Coyote Chihuahua	\$3,600.00

Whisky

Fireball Cinnamon	\$3,200.00
Whisky Sierra Nte. Maíz Negro	\$3,200.00
Glenfiddich	\$4,500.00
Woodford	\$4,500.00
Benriach	\$5,100.00
Jack Daniel's Apple	\$3,200.00
Jack Daniel's Honey	\$3,200.00
Jack Daniel's	\$3,200.00
Glenlivet	\$5,000.00
Chivas 12	\$4,200.00
Bushmills	\$3,200.00
Buchannan's 12	\$4,200.00
Jw. Etiqueta Negra	\$4,200.00
Jw. Etiqueta Roja	\$4,200.00
Wild Turkey	\$3,400.00

Vodka

Tito's	\$3,750.00
Belvedere	\$3,750.00
Grey Goose	\$3,750.00
Stolichnaya	\$3,200.00

DELEK

TULUM

Vinos / Wine

Rojo / Red

Manik-México
Malbec/Cabernet. blend
G/\$310 B/\$1500

Guardastelle-Piamonte, Italy
Nebbiolo
G/\$310 B/\$1500

Chianti Colli Senesi-Toscana, Italy
Prugnolo Gentile-Clon/Merlot/Cabernet
Suavignon
G/\$310 B/\$1500

Tinto Premium /Premium Red

Kayab-México
Nebbiolo/Cabernet S.
B/\$2300

Solar Fortún-México
Mourvèdre
G/\$390 B/\$1900

Blanco / White

Laborum
Cafayate. Salta
Chardonnay
G/\$340 B/\$1650

Sueños-México
Chenin/Chardonnay blend
G/\$340 B/\$1650

Blanco Premium /Premium White

Kruger-México
Chardonnay blend
G/\$400 B/\$1900

Lechuza, Vuelo-México
Chardonnay/Suavignon Blanc
G/\$400 B/\$2400

Poggiobello
Pinot grigio, Italy
G/\$400 B/\$1950

Poggiobello
Ribolla Gialla, Italy
G/\$400 B/\$1950

Corona del valle-México
Sauvignon Blanc
G/\$400 B/\$1950

Corona del valle-México
Chardonnay
G/\$400 B/\$1950

Rosado / Rosé

Casa madero V-México
Cabernet S.
G/\$290 B/\$1450

Domaine St. Martin- France
Cotes de Provence
G/\$300 B/\$1500

La Cappuccina, Rosé-Veneto
Corvina, Italy
G/\$290 B/\$1450

F. Rubio Herencia-México
Nebbiolo/Montepulciano/Sangiovese
G/\$350 B/\$1700

Rosado Premium /Premium Rose

Kruger-México
Sangiovese/Brunello
G/\$435 B/\$2200

Kruger-México MAGNUM 1.5 Lt.
Sangiovese/Brunello
B/\$4350

Rosado Espumoso / Sparkling Rose

Il Follo-Veneto
Brüt Rose/Glera/Cabernet Suavignon
G/\$380 B/\$1800

Espumoso / Sparkling

Moët & Chandon
Champagne, France
B/\$6500

Tenuta Santa Anna extra dry
Prosecco Italy
B/\$2000

Rondel Brut Cava
G/\$360 B/\$1750

Jaume Serra
Cava
G/\$360 B/\$1750

DELEK

TULUM

Nuestras Bendiciones / Our Blessings

TEXILA \$ 320

Tequila Herradura Plata + Xila + Jarabe de Albahaca Morada, Cascara de Cítricos & Jengibre + Jugo de Limón.

Herradura Silver Tequila + Xila + Purple Basil Syrup, Citrus Peel & Ginger + Lime Juice.

FAT MARIA \$ 320

Fat Wash Mezcal 400 Conejos Espadín c/ Tocino + Jugo de Limón + Mix de Salsas + Jitomate + Escarcha de Sal de Apio y Cilantro. *Mezcal w/ Bacon Fat Wash + Lime Juice + Mix Sauces + Tomato + Celery & Coriander Salt Rim.*

MARGARITA DELEK \$ 320

Tequila Herradura Ultra + Licor De Granda + Jarabe De Agave + Jugo De Limón + Jugo De Toronja + Bitter's Angostura. *Herradura Ultra Tequila + Pomogranate Liquor + Lime Juice + Grapefruit Juice + Angostura Bitter's.*

DELEK TONIC \$ 320

Mezcal Creyente Espadín + Piña + Fernet Branca + Limón Amarillo + Miel de Agave + Tónica. *Creyente Espadín Mezcal + Pineapple + Fernet Branca + Yellow Lemon + Agave Syrup + Tonic Water.*

MATCHA MAMA \$ 320

Mezcal Creyente Espadín + Kombucha de Café Verde + Averna + Jugo de Limón + Jarabe VINO Espumoso y Matcha. *Creyente Espadín Mezcal + Green Coffee Kombucha + Averna + Lime Juice + Sparkling Wine Syrup w/ Matcha.*

AMBATIKI TAI

(Buen Fuego) \$ 320

Gin + Aperol + Jarabe de frutos rojos + Pepino + Jugo de limón + Agua Tónica + Bitter de Lavanda.

Gin + Aperol + Berries Homemade Syrup + Cucumber + Lime Juice + Tonic Water + Lavander Bitter's.

LU'UM HIBISCUS \$ 320

Mezcal 400 Conejos Joven + Jugo De Limón + Jugo De Naranja + Chile Seco And Flor De Jamaica + Sal De Jamaica. *400 Conejos Joven Mezcal + Lime Juice + orange Juice + dried Chili Peppers And Hibiscus Flower Syrup + hibiscus Salt Rim.*

TENNESSEE DREAMS \$ 320

Fat Wash Jack Daniel's c/ Mantequilla + Jugo de Limón + Jarabe de Hoja de Limón Yucateco y Romero + VINO Blanco. *Jack Daniel's w/ Butter Fat Wash + Lime Juice + Yucatecan lime leaf & Rosemary Syrup + White Wine.*

400 ZANAHORIAS \$ 320

Mezcal 400 Conejos espadín + Chutney de Zanahoria Especiada + Jugo de Cítricos + Xtabentún. *400 Conejos Mezcal + Spiced Carrot Chutney + Citrus Juices + Xtabentun.*

NO ES OTRA PIÑA COLADA

(Not another Pina Colada) \$ 320

Ron Rum-Chata + Plátano + Crema de Coco + Piña Natural. *Rum-Chata Rum + Banana + Coconut Cream + Fresh Pineapple.*

Cocteles de Cena / Dinner Cocktails

AKBAL (Dios de la noche) \$ 330

Ron Flor de Caña 7' + Vermouth Rosso + Shrub de Plátano + Amargo de Angostura + Canela. *Flor de Caña 7' Rum + Vermouth Rosso + Banana Shrub + Angostura Bitter's + Cinnamon.*

CORAJE \$ 330

Gin Armónico + Vermouth Rosso + Corajito + Bitter de Especies Mexicanas + Naranja. *Armónico Gin + Vermouth Rosso + Corajito + Mexican spices Bitter's + Orange.*

TATEWARI \$ 330

Bourbon Woodford Reserva + Jugo de Limón + Piña + Licor de Alcachofa + Reducción de Balsámico + Bitter's de Naranja. *Woodford Reserve Bourbon + Lime Juice + Pineapple + Artichoke Liqueur + Balsamic Reduction + Orange Bitter's.*

CERVEZAS BEERS

Corona \$95
Victoria \$95
Modelo Especial \$95
Negra Modelo \$95
Ultra Michelob \$130
Tulum (Artesanal) (Craft) \$179
Colimita (Artesanal) (Craft) \$179
Piedra lisa (Artesanal) (Craft) \$179

AGUA Y REFRESCOS SODAS & WATER

Coca-Cola, Light, Fresca, Sprite \$60
Agua Hethe, Natural o Mineral 350ml \$90
Hethe Water Natural Or Sparkling 350ml
Agua Hethe, Natural o Mineral 750 ml \$165
Hethe Water Natural Or Sparkling 750 ml
Green Coffee Kombucha 250 ml \$300

TATEWARI

DELEK

TULUM

Crea tu propio smoothie / Create your own smoothie

1. Elección de fruta y/o verdura \$ 20 Choose your ingredients \$20 each

Piña / Pineapple
Jengibre / Ginger
Coco / Coconut
Fresa / Strawberry
Canela / Cinnamon
Manzana / Apple
Plátano / Banana
Chaya / Chaya
Menta / Mint
Limón / Lime
Espinaca / Spinach
Naranja / Orange
Papaya / Papaya
Vainilla / Vanilla

Maca en Polvo / Raw Maca Powder
Matcha en Polvo / Matcha Powder
Cúrcuma / Turmeric
Espirulina / Spirulina

2. Elige tu mezclador Choose your mixer

Leche / Milk \$ 50
Leche de Soya / Soy Milk \$ 70
Leche de Almendras / Almond Milk \$ 70
Leche Deslactosada / Lactose Free Milk \$ 70
Yogurt / Yoghurt \$ 50
Jugo (naranja, mandarina, toronja) / Juice
(Orange, tangerine, grapefruit) \$ 80
Agua / Water \$ 40

3. Endulzante Sweetener

Miel de Abeja / Honey
Miel de Agave / Agave Honey
Azúcar / Sugar
Stevia

4. Frozen o En las Rocas Frozen or On the Rocks

Shot Saludable / Healthy Shots

INMUNOLÓGICO \$ 100

Cúrcuma + Limón + Naranja +
Pimienta + Jengibre + Ajo + Miel de
abeja.
*Turmeric + Lime + Orange + Pepper +
Ginger + Garlic + Honey.*

HEALTHY ROOTS \$ 100

Maca + Jengibre + Betabel + Limón
+ Cardamomo + Miel de Abeja.
*Maca + Ginger + Beetroot + Lime +
Cardamon + Honey.*

TS'AAK (Medicina) \$ 100

Matcha + Cúrcuma + Naranja +
Pimienta Cayena.
*Matcha + Turmeric + Orange +
Cayenne Pepper.*

Jugos / Juices

Naranja, toronja, mandarina
(temporada) \$ 100
*Orange, grapefruit, tangerine
(seasonal)*
Jugo verde \$ 120
Green juice

COCOTANO \$ 190

Coco + papaya + piña + plátano +
vainilla + miel.
*Coconut + papaya + pineapple + banana
+ vanilla + honey.*

XURÁVE (Estrella) \$ 190

Jugo de Naranja + Jugo de Limón +
Chaya + Apio + Pepino + Piña +
Espirulina.
*Orange + Lime + Chaya + Celery +
Cucumber + Pineapple + Spirulina.*

YUAVÍME XÉRI (Corazón Azul) \$ 190

Yogurt + jengibre + naranja + limón +
mora azul + fresa + miel de agave
*Yoghurt + ginger + orange + lime +
blueberry + strawberry + agave honey.*

Café / Coffee

Carajillo (espresso + licor 43) \$ 250
Café americano \$ 75
Espresso \$ 80
Latte \$ 85
Cappuccino \$ 95
Doble espresso \$ 95
Macchiato \$ 95

Infusión T&A Special \$170

Cold Brew T&A Special

Café de los Altos de Chiapas +
Canela + Cardamomo + Miel de
abeja + Leche a elegir + Rayadura
de cítricos.
*Altos Chiapas Coffee + Cinnamon
+ Cardamom + Honey + milk of your
choice + Citrus peels.*



DELEK
TULUM