

ENTRADAS / STARTERS

Tiradito de pesca del día / *Catch of the day tiradito*

Leche de tigre, soya maya, cilantro, chile, ajo y aioli / *Tiger dressing, mayan soya, cilantro, chile, garlic and alioli.*

Ceviche en Tulum / *Ceviche in Tulum*

Pesca del día, camarón de Sinaloa, pulpo de Yucatán, fruta de temporada, leche de tigre, chile Xcatik, guayaba y lima, cebolla, aguacate, tomates y chiles / *Catch of the day, Sinaloa shrimp, Yucatan octopus, seasonal fruit, Xcatik chile, tiger dressing with guava and lime, onion, avocado, tomato and chile.*

Cazuela de conchas / *Shells casserole*

Mejillones, almejas, cilantro, ajo, acompañado de pan de masa madre / *Mussels, clams, cilantro, garlic, served with sourdough bread.*

Tacos de res con tuétano / *Beef tacos with marrow*

Tortilla hecha a mano de maíz local, cebolla, cilantro, guacamole, salsa tatemada y tuétano / *Handmade local corn tortillas, onion, cilantro, guacamole, roasted salsa and marrow.*

Sopes (2pz)

Res, camarón de Sinaloa, pulpo de Yucatán o vegetariano, sobre frijoles puercos, salsa de chiles, queso, crema, lechuga y aguacate / *Beef, Sinaloa shrimp, Yucatan octopus or vegetarian, over chipotle beans, chiles salsa, cheese, cream, lettuce and avocado.*

ENSALADA / SALADS

Ensalada de betabel / *Beet salad*

Betabel y sandía rostizados, queso de poro, cítricos, cacahuete, mermelada de la casa, chipotle y yogurt tatemado / *Roasted beet and watermelon, poro cheese, citrics, peanuts, house jam, chipotle and roasted yoghurt.*

Ensalada de nuestro huerto / *Our garden salad*

Hojas y vegetales del día con aderezo de la casa / *Leafs and vegetables with house dressing.*

SOPA / SOUPS

Caldo de camarón de Sinaloa / *Sinaloa shrimp broth*

Servido con elote, papa, arroz, cebolla, cilantro y serrano / *Served with corn, potato, rice, onion, cilantro and serrano.*

Crema de calabazas rostizadas / *Roasted local squash cream*

Semilla de calabaza, mix de calabazas, pan de masa madre con ajo, queso de rancho y aceite de trufa / *Pumpkin seeds, mix of pumpkins, sourdough bread with garlic, farm cheese and truffle oil.*

FUERTES / MAIN

Pesca del día / *Catch of the day*

Al gusto / *Any style*

Langosta del día / *Lobster of the day* (Por Temporada / Seasonal)

Al gusto / *Any style*

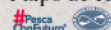
2 guarniciones a elegir / *2 side dishes to choose*

Papas fritas, puré de poro y papa, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, vegetales al grill o elote asado / *Fries, poro and potato puree, rice, chipotle beans, mixed salad, grilled vegetables or roasted corn.*

Arroz a la tumbada / *Tumbada style rice*

Guisado en especias mexicanas, jaiba, almejas, mejillones, camarón, pulpo y cilantro / *Stewed in mexican spices, crab, clams, mussels, shrimp, octopus, and cilantro.*

Pulpo de Yucatán enamorado de DELEK / *Yucatan octopus in love with DELEK*



Al grill, mayonesa de Xcatik tatemado, tomate, cebolla, papa y aguacate / *Grilled, roasted Xcatik mayo, tomato, onion, potato and avocado.*

Pollito al chilimole / *Chilimole chicken*

Al grill, ahumado, marinado con recado negro y servido con arroz blanco / *Grilled, smoked, marinated with recado negro and served with white rice.*

Picaña / *Picanha*

Servida con puré de perejil y tocino, cebolla y papas rostizadas / *Served with parsley and bacon puree, roasted onion and potatoes.*

Rib Eye

Servido con puré de perejil y tocino, cebolla y papas rostizadas / *Served with parsley and bacon puree, roasted onion and potatoes.*

Parrillada de vegetales / *Grilled vegetables*

Puré de poro con papa, variedad de vegetales al grill y brotes de temporada / *Pore and potato puree, grilled vegetables mix and seasonal sprouts.*

EXTRAS

Pollo – Chicken \$100 / Camarón – Shrimp \$140 / Res – Beef \$120 /
Arroz – Rice \$60 / Queso – Cheese \$70 / Vegetales – Vegetables \$70
Ensalada – Salad \$60 / Papas fritas – Fries \$100 / Tocino – Bacon \$100

POSTRES / DESSERT

Chocolatisimo

Chocolate, cacao, bombones quemados y caramelo / *Chocolate, cacao, roasted marshmallow and caramel.*

Mousse

De fruta de temporada tatemada / *Roasted seasonal fruit.*

Helado vegano / *Vegan Ice cream*

* 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 your waiter* // * El gramaje de cada platillo es en crudo / *The weight of each dish is raw* // * 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*