

# Spices

## MEXICAN CARIBBEAN CUISINE

### ENTRANTES | ENTREES


- Ensalada Campesina | Peasant salad**    
Mix de lechugas, papa cambray, champiñón, queso panela asado, tomates cherry, verdolagas, vinagreta de agave y amaranto  
Lettuce mix, potatoes, mushroom, roasted panela cheese, cherry tomato, purslane with agave and amaranth vinaigrette
- Ensalada de tomates orgánicos | Organic tomato salad**     
Tomates orgánicos, verdolagas, jocoque fresco de rancho y vinagreta de semillas, albahaca y vainilla.  
Organic tomatoes, purslane, fresh jocoque with seed, basil, and vanilla vinaigrette
- Aguachile blanco de camarón | Shrimp aguachile**   
Aguachile de camarón con esencia de coco, verdes del jardín  
Shrimp aguachile made with coconut essence and fresh greens
- Trilogía de sopes | Sopes trilogy**   
Res, pollo y vegetariano | Beef, chicken and vegetarian  
Sope de masa natural, chile guajillo y espinaca, acompañado de lechuga crema y queso  
Corn dough sope, spinach and guajillo chili, served with lettuce, cream and cheese
- Mejillones con Sikil P'ak | Mussels with Sikil P'ak**     
Mejillón de cultivo salteado con salsa a base de tomate, chile y pepita de calabaza  
Sautéed farmed mussel with tomato-based sauce, peppers, and pumpkin seed
- Tlacoyo de frijol y castacán | Bean and pork tlacoyo**   
Maíz nixtamalizado, frijol negro, cerdo pelón, crema y queso  
Nixtamalized corn, black bean with pork served with cream and cheese
- TACOS**
- Trompo al pastor | Pastor tacos**   
Cerdo pelón tradicional adobado, piña asada, cebolla y cilantro  
Marinated pork served with pineapple, onion and coriander
- Tacos de salmón | Salmon tacos**   
Tortilla de maíz amarillo, frijol negro refrito, aguacatada, cilantro y cebolla  
Corn tortilla, refried black beans served with avocado, coriander and onion
- Tacos de Quelites | Quelites Tacos**   
Tortilla de maíz blanco hecha en casa, quelites ahumados, cebolla, verdolagas y espinaca al wok, pico de gallo verde, acompañado de salsa martajada  
Homemade white corn tortilla, wok-smoked quelites, green pico de gallo, accompanied by martajada sauce
- Tacos de castacán | Pork belly tacos**   
Tortilla de maíz, pork belly, chile habanero, rábano, aguacate, cilantro, cebolla y limón  
Corn tortilla, pork belly, habanero chili, radish, avocado, coriander, onion, and lemon
- Tacos de Birria | Birria Tacos**    
Tortilla de maíz amarillo, cola de res, salsa mulata con semillas tostadas, acompañado de consomé con carne (contiene ajonjolí, cacahuates, semillas de calabaza) (contains seeds and nuts)  
Corn tortilla, beef tail, mulata sauce with toasted seeds, accompanied with broth
- Tacos de Carnitas de Pato | Duck Carnita Tacos**  
Tortilla de maíz azul, aguacate, pato confitado bañado en mezcal espadín y pico de gallo verde  
Blue corn tortilla, avocado, duck confit bathed in espadín mezcal with green pico de gallo

*The art of fine moments*

# Spices



## MEXICAN CARIBBEAN CUISINE




### SOPA Y CREMA | SOUP AND CREAM


Sopa de lima | Lime soup   
Sopa tradicional Yucateca servida con juliana de tortilla  
Traditional yucatecan chicken soup with lime essence served with fried tortilla


Crema poblana | Poblana cream  
Chile poblano, elote y queso al gratín  
Poblano chili cream served with sweet corn and gratin cheese


### PLATOS FUERTES | MAIN COURSE



Picaña en Mole negro | Picanha in black Mole    
Picaña angus a la parrilla, arroz a la mexicana, pure de plátano y mole negro de Oaxaca  
(contiene nueces) (contains nuts)  
Grilled Angus picanha, plantain aligot, and black mole from Oaxaca



Pollo en salsa de chipotle y cacahuete | Chicken in chipotle and peanut sauce     
Pollo de corral, pure de papa rustico y verduras asadas  
(contiene nueces) (contains nuts)  
Chicken breast served with rustic mashed potatoes and roasted vegetables

Poc Chuc | Poc Chuc   
Tradicional cerdo a la parrilla marinado en recado blanco y naranja agria, rábanos, aguacate asado, salsa al  
molcajete y frijol colado  
Traditional grilled pork marinated in recado blanco and sour orange, radishes, molcajete sauce and blended  
beans

Pesca del Día | Catch of the day   
Pescado adobado, ensalada de quelites frescos, arroz al cilantro y vinagreta adobada de limón  
Zarandeado fish, fresh quelites salad, and marinated lemon vinaigrette

Camarones al Tequila | Tequila shrimps   
Camarón entero en salsa de tequila, arroz al cilantro, acelgas y espinacas asadas  
Whole shrimp in tequila sauce served with coriander rice, roasted chard and spinach

Enchiladas vegetarianas | Vegetarian enchiladas    
Calabaza, zanahoria, chayote y espinacas asadas en salsa cremosa de xcatic  
Zucchini, carrot, squash and roasted spinach in creamy xcatic sauce

Pesca en pipián | Fish in green pipian    
Pescado local en pipián verde acompañado de papas confitada al epazote y hoja santa  
(contiene ajonjolí) (contains sesame)  
Local fish in green pumpkin seeds sauce, accompanied with potato confit with epazote and acuyo leaf

\* El consumo de alimentos crudos o pocos hechos, puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria. Advertencia de alergias alimentarias. La comida preparada aquí podría contener los siguientes ingredientes: lácteos, nueces, gluten, soya, mariscos y pescado entre otros ingredientes. Si usted tiene alguna alergia o régimen alimentario específico informe a alguna persona de nuestro equipo. Gracias.

\* The consumption of raw or half cooked food of animal origin may increase the risk of gastrointestinal disease. Food Allergy Notice. Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: Dairy, peanuts, tree nuts, wheat, soybean, shellfish, and fish among other ingredients. If you have a food allergy or a special dietary requirement inform a member of the hospitality team. Thank you.

 Libre de Gluten / Gluten Free  Vegetariano / Vegetarian  Cacahuates y nueces/ Peanuts- walnuts  Vegano / Vegan  Picante / Spicy

*The art of fine moments*