



ENTRADAS

Guacamole preparado en tu mesa (200 gr)- \$541 (V, PB)

Cebolla, tomate, chile serrano, cilantro, limón, totopos

Sopa de tortilla - \$315 (V, DP)

Aguacate, crema ácida, queso panela (10 gr), chile guajillo, epazote frito, tortilla

Aguachile tatemado (150 gr) - \$470 (C)

Camarón, pepino, rábano, cebolla morada, cilantro, aceite de chile

Ensalada pichib - \$300 (V, DP)

Queso de cabra (10 gr), guayaba encurtida, aderezo de miel de agave

Tostada de atún (90 gr) - \$483 (F, PN, TN)

Cebolla verde, chile serrano, salsa negra, aguacate

Ceviche Bacalar (120 gr) - \$441 (F)

Pesca del día, cebolla morada, chile morita, maracuyá

Tetela (90 gr) - \$310 (DP, GT)

Carnitas, castacán, chicharrón, nopales, guacamolada

Selección de tacos (120 gr) - \$473

Suadero, poc chuc, cebolla, salsa tamulada, xnipec, salsa martajada

Chiltamal - \$420 (V)

Chiltomate, queso de bola, berros, hoja de arroz

PLATOS PRINCIPALES

Camarón campechano (180 gr) - \$1,265 (C)

Mole manchamantel, chilacayote, piña asada

Birria de Res (150 gr) - \$1,040

Puré de frijol ayocote, cebolla encurtida

Mole de berenjena - \$500 (PB, PN)

Betabel, yuca, camote, mole de berenjena, semilla de girasol caramelizada

Tamal de fiesta - \$500 (DP, TN)

Mole chichilo de Oaxaca, pavo (60 gr), crema fresca, queso cotija

Pulpo maya (180 gr) - \$966

Huitlacoche, coliflor rostizada, ajo crujiente, chorizo de Valladolid

Pargo "Tikin Xik" (150 gr) - \$970 (F, DP)

Puré de plátano macho, salsa de axiote, limón asado

PIYO (150 gr) - \$897 (PN)

Pollo orgánico, mole de la sierra de Puebla, arroz rojo, ajonjolí

POSTRES

Churro plazero - \$363 (GT, DP)

Salsa de chocolate mexicano, helado de queso de bola, canela

Gordita tabasqueña - \$300 (DP)

Plátano macho, salsa de piloncillo, queso Oaxaca, dulce de guayaba

Torito veracruzano - \$320 (GT, DP, TN)

Pastel de tres leches de cacahuete, licor torito, crema inglesa, coulis de naranja

Sabores de San Cristóbal - \$300 (GT, DP)

Panqué chimbo, crema suprema de café, ganache de chocolate, crocante de chocolate amargo, salsa caramelo especiada

Jericalla vegana - \$300

Coco y vainilla, compota de Xoconostle, crocante de coco

GT - GLUTEN | PN - CACAHUATES | TN - NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - PRODUCTOS LÁCTEOS
V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

Los niños de 5 años o menos comen gratis con la compra de un platillo para adulto del menú regular.

Los niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50% de descuento en las selecciones del menú regular.



Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.