



“Tú, árbol de cáscara naranja,  
estará al lado de tu hermana de fibra gruesa,  
porque donde Chechén haga el mal,  
estarás, Chacáh, para reparar su maldad”.  
(Fragmento del poema Chechén y Chaká,



“You, tree of orange skin,  
shall be next to your sister of thick fiber,  
because where Chechén does wrong,  
you’ll be there, Chacáh, to repair his evil.”  
(Extract of the poem Chechén and Chaká,

## LA LEYENDA DE KINICH Y TIZIC

La península de Yucatán está llena de historias y leyendas que nos permiten conocer un poco más de esta rica cultura. En esta región, existen dos árboles bastante conocidos; un árbol venenoso, el chechén, y otro que por el contrario tiene múltiples beneficios y propiedades medicinales, el chaká.

Cuenta la leyenda que Kinich y Tizic eran dos príncipes mayas, con fuerza y habilidades extraordinarias y conocidos como los mejores guerreros de todos los tiempos, pero de temperamentos opuestos como la tierra y el agua. Kinich —el más joven de los dos— era gentil y cálido como el sol, bondadoso y respetado por todo el pueblo. Su hermano Tizic, en cambio, era arrogante, despiadado y temido por todos.

Un día, una joven de extraordinaria belleza llamada Nicté-Ha conquistó a los dos hermanos con su dulce sonrisa y buen corazón. Dispuestos a competir por su amor se declararon un duelo a muerte. Tras una sangrienta batalla ambos hermanos murieron.

Al llegar al mundo de los espíritus, Tizic y Kinich suplicaron perdón a los dioses, pues se habían dado cuenta de que nunca volverían a estar con Nicté-Ha. Así pues, ambos rogaron por una oportunidad para ver a la hermosa doncella una vez más. Su deseo fue concedido con la condición de que estarían siempre juntos. Tizic fue convertido en un árbol de chechén, provocando con su savia negra quemaduras y llagas en la piel. Para enmendar el daño ocasionado por su hermano, Kinich fue transformado en un árbol de chaká, cuya savia cura y reconforta las heridas del chechén. Nicté-Ha falleció de tristeza pero fue regresada a la vida como una hermosa flor blanca que crece cerca del agua.

Este es el porqué de que se encuentre un chechén siempre junto a un chaká, y con suerte, se halle cerca una hermosa Nicté-Ha.



## THE LEGEND OF KINICH AND TIZIC

The Yucatan Peninsula is full of stories and legends that tell us more about the rich culture that surrounds us. The area has two very well-known trees; a poisonous tree called the Chechén, and another tree that has many benefits and medicinal properties; the Chacá.

But, it wasn't always this way. Legend has it that there were two Mayan warriors, Kinich and Tizic, with extraordinary strength and abilities. They were known as the best warriors of all time; but their temperaments were as opposite as fire and water. Kinich – the younger of the two – was gentle and warm like the sun, good, and respected by the entire village. His brother Tizic was arrogant, ruthless and feared by everyone.

One day, a girl of extraordinary beauty named Nicté-Ha captivated the two brothers with her sweet smile and good heart. Willing to compete for her love, they declared a duel to the death. After a bloody battle, both brothers lost their lives. When they arrived in the spirit world, Tizic and Kinich begged the gods for forgiveness, as they realized they would never lay eyes on Nicté-Ha again. Both pleaded for the opportunity to see the beautiful damsel one more time. Their wish was granted under the condition that they remain together forever. Tizic was turned into a Chechén tree, whose black sap causes burns and sores on the skin of anyone who touches it. To remedy the damage caused by his brother, Kinich was turned into a Chacá tree, whose sap comforts and cures the burns of the Chechén. Nicté-Ha died of a broken heart, but was reborn as a beautiful white flower that grows near water.

This is the story of why a Chechén tree always grows near a Chacá, and with luck, a Nicté-Ha will be found nearby as well.

## CHE'EN U'PIÍTHJ ENTRADAS / APPETIZERS



### **Camarón en aguachile de recado blanco y xe'ek de cítricos** ***Shrimp aguachile in a white spices paste and citrus salad***

Ceviche de camarón, ensalada de cítricos, vinagreta con ceniza de habanero de Yucatán, acompañado con chips de tortillas de colores  
*Shrimp ceviche, citrus salad, vinaigrette with Yucatecan habanero chili ash, and colored tortilla chips*

\$210



### **Ensalada de frutos frescos y dulce de papaya** ***Fresh fruit salad and sweet papaya purée***

Hojas tiernas sobre puré de dulce de papaya, semillas tostadas y láminas de queso sopero.

*Served with green leaves over a sweet papaya purée, toasted sunflower seeds, and fresh Yucatecan cheese slices*

\$190



### **Atún en recado rojo y mermelada de tomatillo con piña ahumada** ***Tuna salad in a red annatto paste, green tomato, and smoked pineapple jam***

Atún marinado en recado rojo con naranja agria acompañado con una ensalada de hojas tiernas

*Tuna marinated in red annatto paste and bitter orange with a green leaf salad*

\$210



### **Ensalada de tomates con pesto de hoja santa** ***Tomato salad with a Mexican pepper leaf pesto***

Tomates mixtos, hojas frescas con vinagreta cítrica y sal de chapulín, acompañado con sorbete de naranja agria

*Mixed tomatoes, fresh leaves with a citrus vinaigrette, and cricket salt, with a bitter orange sorbet*

\$190



### **Pimes con chicharrón prensado en adobo con chiltomate** ***Pimes with pork crackling in adobo sauce and a chili and tomato sauce***

Gordita de maíz frita con chicharrón, frijol refrito y salsa de jitomate asado

*Corn fried masa with pork crackling, beans, and grilled tomato sauce*

\$190



### **Salbut de salpicón de res** ***Beef salad salbute***

Tortilla frita en aceite rellena de salpicón tradicional de res y naranja local, servida con mayonesa de cilantro y habanero

*Fried tortilla filled with traditional shredded beef salad and bitter orange, served with cilantro and habanero mayonnaise*

\$205



CONTIENE LACTOSA  
CONTAINS LACTOSE

SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE

CONTIENE GLUTEN  
CONTAINS GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE

ORGÁNICO  
ORGANIC

VEGETARIANO  
VEGETARIAN

BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

SUAVE  
MILD

PICANTE  
HOT

MUY PICANTE  
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

*Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.*



### **Brazo de reina en salsa de tomate frita**

#### **Yucatecan "Brazo de Reina" in a fried tomato sauce**

Tamal de maíz con chaya, relleno de huevo duro, semilla de calabaza y tomate frito

*Corn dough tamal with chaya leaf, stuffed with hard boiled egg, pumpkin seeds, and fried tomato*

\$210



### **Queso relleno, salsa de k'ool y cebollas en escabeche**

#### **Stuffed cheese, k'ool sauce, and pickled onions**

Queso de bola relleno de carne de cerdo y salsa espesa de jugo de carne sobre cebollas en escabeche

*Dutch cheese stuffed with pork and thick meat juice sauce over pickled onions*

\$190



### **Empanadas de lomitos estilo Valladolid**

#### **Valladolid-style empanadas with pork loins**

Tortilla frita rellena de lomo de cerdo con tomate y queso de hebra, acompañado con distintos aderezos y cebolla en naranja agria

*Fried tortilla stuffed with tomato and Oaxaca cheese, topped with a selection of dressings and onion in bitter orange*

\$180

## **CHOKO´OB SOPAS / SOUPS**



### **Crema de calabaza con miel de piloncillo**

#### **Pumpkin creamy soup with piloncillo honey**

Acompañada con tomates semi

deshidratados y camarón a la plancha

*With semi-dehydrated tomatoes and grilled shrimp*

\$220



### **Sopa de lima tradicional**

#### **Traditional lime soup**

Lima agria, chiles locales y tomate asados, acompañada de fritura de tortilla, pollo deshebrado, pimientos y aguacate

*Bitter lime soup, local chilis, and grilled tomatoes, with tortilla chips, shredded chicken, peppers, and avocado*

\$220

## **U´UTZ HA´ANA BUEN COMER / BON APPÉTIT**



### **Papadzul de requesón con calabaza local**

#### **Ricotta papadzul with local Yucatecan pumpkin**

Tortilla suave rellena de requesón con calabaza local frita, bañada en crema de epazote y salsa de tomate

*Soft tortilla stuffed with ricotta cheese with fried local Yucatecan pumpkin, topped with epazote cream and*

*tomato sauce*

\$190



CONTIENE LACTOSA  
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN  
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



SUAVE  
MILD



PICANTE  
HOT



MUY PICANTE  
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

*Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.*

## CHE´EN BAKGH CARNES / STEAKS

### **Pork belly confitado, frijol k'abax y chiltomate**

#### **Pork belly confit, k'abax beans, and chili and tomato sauce**

Cerdo en coccion lenta con costra crujiente, reduccion de jugo de frijol y salsa de tomate asado

*Slow-cooked pork with a crispy crust, bean juice reduction, and grilled tomato sauce*  
\$490

### **Costilla estilo pibil, jugo de carne y xnipec**

#### **Pibil-style short rib, meat juice, and xnipec**

Costilla de res en coccion lenta marinada con achiote y acompañada de cebolla curtida con naranja agria y jugo de cerdo pibil

*Slow-cooked short rib marinated with an annatto seed paste, with pickled onion in bitter orange and pibil pork juice*  
\$490

### **Filete Angus al grill, chilmore y joroches de longaniza de Valladolid**

#### **Grilled Angus steak, chilmore, and corn balls stuffed with Valladolid sausage**

Res con recado rojo y salsa de frijol colado con chiles quemados, acompañado de salchicha de pavo hecha en casa

*Steak in an annatto paste and drained bean and roasted chilis sauce, with homemade turkey sausage*

\$560

### **Pollito de leche con but, pipián verde y arroz salvaje con tomate**

#### **Rock Cornish with but (spices), green pipian sauce, and tomato wild rice with tomato**

Relleno de pollo molido con aceitunas, pasas y alcaparras

*Stuffed with ground chicken, olives, raisins, and capers*

\$350

### **Pavo en escabeche, vaporcito con espeln y cebolla curtida**

#### **Pickled turkey, soft-beans tamale, and pickled onion**

Pechuga de pavo en recado blanco acompañada de un tamal con frijol tierno

*Turkey breast marinated in a white spices paste with a soft-bean tamale*

\$350

## CHE´EN KAY PESCADOS / FISH

### **Salmón ahumado envuelto en hoja santa y mantequilla de maíz**

#### **Smoked salmon wrapped in Mexican pepper leaf and corn butter**

Ahumado con jabón y acompañado de mantequilla de maíz tatemado y vegetales a la parrilla

*Smoked with jabin tree wood, accompanied by roasted corn butter and grilled vegetables*

\$490











### **Pesca del día estilo tikin xic**

#### **Tikin xic-style catch of the day**

Pescado marinado en recado rojo y asado en hoja de plátano, acompañado de pico de gallo con kastakan y salsa de tomate asado

*Fish marinated in a red spices paste and grilled in a banana leaf, with pico de gallo, kastakan, and grilled tomato sauce*

\$490

 CONTIENE LACTOSA / CONTAINS LACTOSE  
 SIN LACTOSA / LACTOSE FREE  
 CONTIENE GLUTEN / CONTAINS GLUTEN  
 LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE  
 ORGÁNICO / ORGANIC  
 VEGETARIANO / VEGETARIAN  
 BAJO EN CALORÍAS / LIGHT  
 SUAVE / MILD  
 PICANTE / HOT  
 MUY PICANTE / VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.  
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.*

  **Camarones a la parrilla y salsa de chile xcatic**  
**Grilled shrimp with xcatic chili sauce**

Acompañados con salsa cremosa de xcatic, arroz cremoso con maíz y vegetales en mantequilla de recado rojo

*With a creamy xcatic sauce, creamy rice with corn, and vegetables in a red spices paste butter*

\$490

 **Pulpo estilo poc chuc, puré de aguacate asado y salsa de frijol colado**  
**Poc chuc-style octopus, grilled avocado purée, and strained bean sauce**



Marinado en recado blanco con jugo de naranja local y vegetales

*Marinated in white spices paste with bitter orange juice and vegetables*

\$420

## CH´ UJUK POSTRES / DESSERTS

### Marquesita

  Crepa crujiente rellena de queso de bola y acompañada de salsa y helado de caramelo

*Crispy crepe filled with Dutch cheese and caramel ice cream and sauce*



\$180

  **Cremoso de queso de bola y salsa de café**  
**Dutch cheese creamy soup and coffee sauce**

Flan de queso de bola y helado de vainilla

*Dutch cheese flan and ice cream*

\$180

  **Milhojas de cremoso de aguacate y compota de frutos rojos con menta**  
**Creamy avocado A Thousand Leaves cake and red fruits and mint compote**

Pastel crujiente con relleno de cremoso de aguacate y helado de elote

*Crispy cake with a creamy avocado filling and corn ice cream*

\$180

  **Buñuelo de viento sobre puré de camote horneado**  
**Wind fritters on a baked sweet potato purée**

Masa crujiente con miel de piloncillo y helado de horchata

*Crispy fritter topped with piloncillo honey, rice pudding, and a flavored ice cream*

\$180


  **Maíz en dos texturas, rocas de cacao y helado de nata con chocolate**  
**Corn in two textures, cocoa rocks, and chocolate cream ice cream**


Panna cotta de maíz rellena de crema de chocolate


sobre pan de elote y crumble de cacao


*Corn panna cotta stuffed with chocolate cream on corn bread and cocoa crumble*


\$180


 CONTIENE LACTOSA  
CONTAINS LACTOSE


 SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE


 CONTIENE GLUTEN  
CONTAINS GLUTEN


 LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE


 ORGÁNICO  
ORGANIC

 VEGETARIANO  
VEGETARIAN

 BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

 SUAVE  
MILD

 PICANTE  
HOT

 MUY PICANTE  
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

*Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.*

## MENÚ DE NIÑOS / KIDS' MENU

### CHE´EN U´PIÍTHJ ENTRADAS / APPETIZERS



#### **Empanadas de lomitos estilo Valladolid**

##### ***Empanadas with Valladolid-style loins***

Tortilla frita rellena de lomo de cerdo con tomate y queso de hebra, acompañado con distintos aderezos y cebolla en naranja agria  
*Fried tortilla stuffed with pork loins with tomato and Oaxaca cheese, a selection of dressings, and onion in bitter orange*

\$180



#### **Dedos de pollo acompañados de papas a la francesa**

##### ***Chicken fingers with French fries***

Tiras de pechuga de pollo empanizada, salsa de queso de bola y mayonesa de tomate

*Strips of breaded chicken breast, Dutch cheese, and tomato mayonnaise sauce*

\$190



#### **Pastas penne o espaguetis / Penne pasta or spaghetti**



##### **(opción libre de gluten) / (gluten-free option)**

A elegir entre pasta larga o corta con la salsa de su preferencia  
*Choose between long or short pasta with the sauce of your choice*

#### **Pasta con salsa de tomate / Tomato sauce pasta**



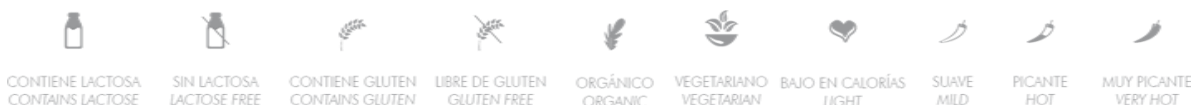
#### **Pasta en salsa blanca con queso de bola**

##### ***White sauce pasta with Edam cheese***




#### **Pasta con mantequilla / Butter pasta**



\$190















Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.  
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.*

## CHE ´EN BAKGH CARNES / STEAKS

 **Pechuga de pollo con salsa de albahaca y vegetales en mantequilla**  
***Chicken breast in basil sauce and buttered vegetables***  
Pollo a la parrilla acompañado de arroz al cilantro y vegetales salteados  
*Grilled chicken with cilantro rice and sautéed vegetables*  
\$190

  **Filete de res al grill con elotes asados**  
***Grilled beef filet with grilled corn cobs***  
Res asada sobre puré de aguacate  
y acompañada de quesadillas al comal  
*Grilled beef on an avocado purée with grilled quesadillas*  
\$240

  **Salmón a la plancha sobre polenta con maíz**  
***Grilled salmon on corn polenta***  
Acompañado en salsa de naranja agria y vegetales asados  
*With a bitter orange sauce and grilled vegetables*  
\$490

CONTIENE LACTOSA   SIN LACTOSA   CONTIENE GLUTEN   LIBRE DE GLUTEN   ORGÁNICO   VEGETARIANO   BAJO EN CALORÍAS   SUAVE   PICANTE   MUY PICANTE  
CONTAINS LACTOSE   LACTOSE FREE   CONTAINS GLUTEN   GLUTEN FREE   ORGANIC   VEGETARIAN   LIGHT   MILD   HOT   VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.  
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.*





**VEGANO | SIN GLUTEN / VEGAN | GLUTEN FREE**

**CHE´EN U´PIÍTHJ**  
**ENTRADAS / APPETIZERS**

**Xe'ek de cítricos sobre tomates frescos**  
**Citrus fruit Xe'ek on fresh tomatoes**

Ensalada fresca de cítricos sobre tomate, hojas con vinagreta de naranja y sorbete de maracuyá  
*Fresh citrus salad over tomatoes, green leaves with orange vinaigrette, and passion fruit sorbet*  
\$190

**Chayitas con frijol refrito, chiltomate y cebolla curtida**  
**Chayitas with fried beans, chili and tomato sauce, and pickled onion**

Gordita de maíz con chaya frita acompañada de frijol refrito y salsa martajada de jitomate asado  
*Corn masa with fried chaya, fried beans, and grilled tomato sauce*  
\$190

**CHOKO´OB**  
**SOPA / SOUP**

**Sopa de lima / Lime soup**

Hecha a base de vegetales asados y acompañada de fritura de maíz, pimientos y aguacate  
*Made with grilled vegetables with tortilla strips, peppers, and avocado*  
\$220

**PLATO FUERTE / MAIN COURSE**



**Xcatic relleno de calabaza local con pipián verde**  
**Stuffed xcatic with local Yucatecan pumpkin and green pipian sauce**

Chile asado relleno de salteado de calabaza local con tomate  
*Grilled chili stuffed with sautéed local Yucatan pumpkin and tomato*  
\$220

**CH´ UJUK**  
**POSTRES / DESSERTS**

**Dulce de calabaza, nube de coco y frutos rojos**  
**Pumpkin candy, coconut mousse, and red fruits**

Dulce de calabaza tradicional cocido en jarabe de piloncillo con canela y acompañado de mousse de coco  
*Traditional pumpkin candy cooked in piloncillo syrup with cinnamon, accompanied by coconut mousse*  
\$180



Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.  
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.*