

AUT CTONIA

cocina que reconforta

■ ENTRADAS

Sikil Pac

Tradicional dip maya a base de pepita de calabaza tostada, jitomate y chile.

Tok Seel (sujeto a temporada)

Ibes hervidos y cocidos a piedra junto con pepita molida, cebollín y epazote.

Pimitos (3 pzas.)

Masa revuelta con frijol xpelón, cocida al comal, acompañado de salsa roja y queso espolvoreado.

★ Kibis (3 pzas.)

Crujientes croquetas de trigo rellenas de carne molida y hierbabuena, acompañadas de cebolla blanca, limón y hierbabuena fresca.

★ Dip de Xcatic

Combinamos la cremosidad del queso con el chile xcatic.

Dip de habanero

Combinamos la cremosidad del queso con chiles habaneros asados, perfecto para los amantes del picante.

Chicharra

Crujiente chicharrón de cerdo y castacán servido con xnipec y jugo de naranja agria. Acompañado con tortillas.

★ Charritos

Botana de maíz inflado con mezcla de tulip, queso Daysi, xnipec y chiles jalapeños.

Empanadas de chaya (3 pzas.)

Masa de maíz rellena de chaya y queso de bola, doradas a la perfección.

★ Empanadas de cazón (3 pzas.)

Empanadas rellenas de delicioso cazón guisado acompañadas de cebolla encurtida y salsa roja.

Elotes asados

Maíz asado al carbón, servido con mayonesa de la casa, queso y chile en polvo.

Nachos

Totopos de maíz con frijol y queso gratinado con carne Asada o Poc-chuc.

Guacamole

Guacamole con Castacan

Hot Dog estilo Chetumal

Salchicha de res, rellena de queso cheddar, envuelto con tocino, empanizado, cebolla caramelizada y queso de bola rallado.

Extras:

Frijol

Tortillas 3 pzas

Aguacate 1/2

Huevo duro

Huevo

Charritos

\$150.00

\$175.00

\$120.00

\$150.00

\$105.00

\$105.00

\$218.00

\$140.00

\$120.00

\$225.00

\$70.00

\$285.00

\$150.00

\$230.00

\$148.00

\$15.00

\$10.00

\$45.00

\$15.00

\$10.00

\$15.00

Sikil Pac



Dip de Xcatic



Kibis

MARISCOS

Tikin xic (por kilogramo)

Pescado marinado en achiote y cocido en hoja de plátano a las brasas.

\$380.00

★ Ceviche de pescado

ESTILO COZUMEL

Pescado fresco (mero, robalo o pargo) marinado en cítricos con cebolla morada, cilantro y habanero.

\$220.00

★ Ceviche de camarón

Camarón fresco marinado en cítricos con cebolla morada, cilantro y habanero.

\$250.00

Ceviche mixto

Pescado y camarón fresco marinado en cítricos con cebolla morada, cilantro y habanero.

\$380.00

★ Ceviche de caracol (sujeto a temporada)

ESTILO COZUMEL

Caracol marinado en jugo de limón con cebolla morada asada, cilantro y chile habanero.

\$380.00

Pulpo frito

ESTILO CHETUMAL

Pulpo sazonado y frito hasta obtener una textura crujiente por fuera y tierna por dentro, cebolla morada, jugo de limón, chile habanero y cilantro.

\$285.00

★ Poc-chuc caracol (sujeto a temporada)

ESTILO CHETUMAL

Caracol preparado con especias locales, resaltando su sabor y textura.

\$290.00

Pescado Frito (por kilogramo)

CON LA PESCA DEL DÍA

Pescado entero frito hasta lograr una piel crujiente y carne jugosa.

\$380.00

Camarones al coco 250gr

Camarones empanizados con coco rallado y fritos, ofreciendo un sabor dulce y crujiente.

\$380.00

Camarones a la diablo, a la mantequilla o al ajillo 250gr

Camarones cocinados al gusto.

\$300.00

Tacos de pescado (3 pzas)

ESTILO PUERTO MORELOS

Como nos enseñó "La Araña" con ensalada de repollo y zanahoria con mayonesa de la casa.

\$210.00

★ Filete de pescado al gusto

Mantequilla / al mojo.

(pregunta por la recomendación con la pesca del día)

\$280.00

Dzic de jurel

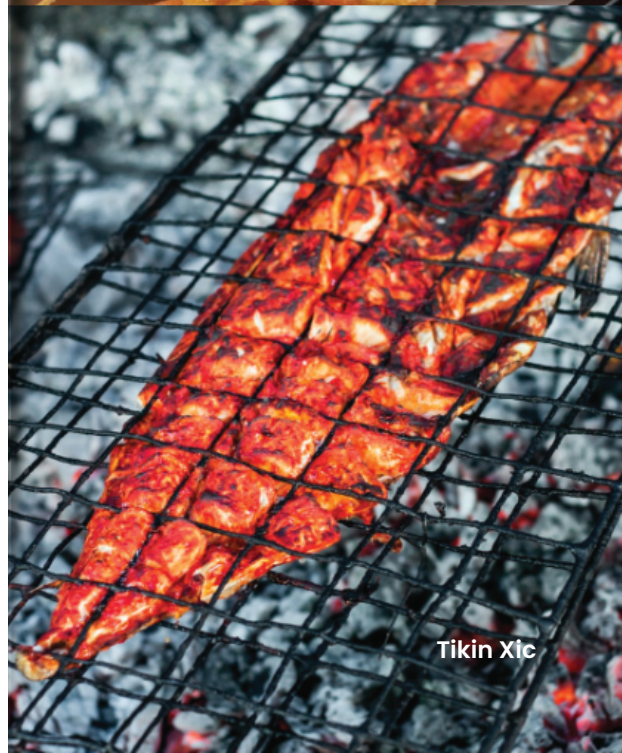
Jurel despicado, con cebolla morada, jitomate, chile, rábano, cilantro y mucho jugo de limón.

\$195.00

Pescado frito



Camarones al coco



Tikin Xic

■ CALDOS

★ **Pollo asado con sopa** **\$150.00**

Pollo marinado en recado rojo y asado al carbón, acompañado de sopa de coditos, plátano macho frito y cebolla encurtida.

★ **Sopa de lima** **\$150.00**

Caldo de pollo con lima, tortilla frita y pollo deshebrado.

Mondongo k'aabiik **\$180.00**

(DISPONIBLE SOLO VIERNES SÁBADOS Y DOMINGOS)

Caldo espeso de tripa de res con chile seco y especias. Acompañado de francés, cebollín, cebolla blanca y chile seco.

Frijol con puerco **\$215.00**

Cerdo cocido con frijol negro, servido con chiltomate, salpicón de rábano, cebolla morada y chile kuut.

★ **Caldo de res "Tzanchac"** **\$235.00**

Caldo concentrado de res y huesos de tuétano con calabaza local y repollo, acompañado de salpicón de rábano.

Joroches **\$155.00**

Bolitas de masa revueltas con chaya y xix de castacán cocidas en frijol colado servido con salsa de jitomate y queso sopero espolvoreado.

* *Agrega pepita molida +\$20*

★ **Puchero de tres carnes** **\$245.00**

Caldo de res, cerdo, pollo, verduras y repollo, acompañado de salpicón de rábano en naranja agria y chile kuut.

Recomendación de la chef: pide tus verduras y tu carne "puch".

(Carne desherbada y verduras machacadas)



Potaje de lentejas **\$215.00**

Lentejas con carne de cerdo en trozo, plátano macho, tocino y verduras.

■ MENU KIDS



Hamburguesa **\$200.00**

Carne de res con queso acompañado de papas a la francesa.

Nuggets **\$200.00**

Trozitos de pechuga de pollo empanizado acompañado de papas a la francesa.



Sopa de lima



Frijol con puerco



Caldo de res "Tzanchac"

■ PLATO FUERTE

Relleno negro

Guiso de pavo en una salsa negra de chiles secos y especias, servido con tortillas hechas a mano.

\$210.00

Cochinita 200g

Carne de cerdo marinada en achiote y cocida lentamente en hojas de plátano, acompañada de cebolla morada encurtida y tortillas.

\$210.00

Lechón 200g

Cerdo tierno y jugoso, asado lentamente hasta quedar dorado y crujiente, servido con tortillas y salsa.

\$210.00

Lomitos 200g

Trozos de lomo de cerdo en una salsa de jitomate con especias.

\$210.00

Papadzul

Tortillas rellenas de huevo cocido, bañadas en una salsa de pepita de calabaza y decoradas con salsa de jitomate.

\$185.00

★ Pan de cazón

Capas de tortilla intercaladas con frijol refrito y cazón guisado, bañadas en salsa de jitomate.

\$310.00

Poc-chuc

Carne de cerdo marinada en naranja agria y asada al carbón, servida con cebolla morada, aguacate y salsa de jitomate asado.

\$185.00 200 gr
\$270.00 350 gr

Pollo pibil

Pollo marinado en achiote y envuelto en hojas de plátano, cocido lentamente al vapor, acompañado de frijol colado y cebolla morada encurtida.

\$210.00

Salpicón

Carne de res deshebrada mezclada con cebolla, cilantro, rábanos y jugo de limón, servida fría con tostadas.

\$250.00

Escabeche

Pavo cocido en su jugo con recado blanco y cebolla blanca filetada, servido con cebolla morada encurtida y frijol colado.

\$220.00

Buut negro

Molida de cerdo guisada en recado negro y sofrito de jitomate con epazote y acompañado de huevo cocido, frijol colado y cebolla encurtida.

\$155.00

Asada de puerco

Filete de polomo marinado en recado rojo y asado a la leña

\$185.00

Queso relleno

Queso de bola holandés relleno de carne molida especiada, cocido al vapor y bañado en salsa de jitomate y kol.

\$320.00

Longaniza asada 200g

Longaniza asada acompañada con naranja agria, frijol colado y cebolla encurtida.

\$225.00

Costillas asadas

Costillas de cerdo marinadas en recado blanco y naranja agria, asadas al carbón.

\$270.00



Salpicón



Pan de Cazón



Poc-Chuc

■ ANTOJITOS

Guisos (Elige tu proteína)

Pimito

Masa revuelta con frijol xpelón, cocido al comal.

Pimito con guiso

Masa revuelta con frijol xpelón, cocido al comal y un guiso a elegir.

Panucho

Tortilla frita rellena de frijol y guiso al gusto.

Salbute

Tortilla de maíz frita e inflada con guiso al gusto.

Torta

De barra yucateca.

Taco

Con tortilla hecha a mano.

Empanada

Masa de maíz con chaya frita y rellena de queso de hebra o queso Daysi. **QUESO DE BOLA \$50**

Empanada con guiso

Masa de maíz con chaya frita y rellena de queso y un guiso a elegir. **QUESO DE BOLA \$65**

Quesadilla

Con tortilla fresca y queso de hebra.

Quesadilla con guiso

Con tortilla fresca y queso de hebra.

Guisos (Elige tu proteína)

Cochinita pibil

Cerdo marinado en recado rojo, cocinado en pib.

Lechón

Cerdo marinado con recado blanco, cocinado en pib.

Relleno negro

Pollo marinado en recado negro, cocinado en pib.

Chicharra

Castacán y cascarita con xnipec, rábano y naranja agria.

Poc Chuc

Cerdo a la sal, asado a la parrilla.

Salpicón

Deshebrada de res con rábanos, cilantro y jugo de naranja agria.

Lomitos

Cerdo picado en sofrito de jitomate y cebolla.

Escabeche

Pollo guisado con recado blanco, laurel, abundante cebolla fileteada y chile xcatic.

Queso relleno

Queso de bola con relleno de carne molida de cerdo, pasas, almendras y alcaparras.

Asada

Cerdo marinado en recado rojo y asado al carbón.

Calabaza frita

Calabaza sofrita con chile dulce, cebolla y jitomate.

\$40.00

\$65.00

\$55.00

\$50.00

\$95.00

\$50.00

\$40.00

\$55.00

\$60.00

\$85.00

**GUISO
EXTRA
\$20**



Panucho



Torta



Encamisado