

AUT^{CT}CTONA

cocina que reconforta

MENÚ DE

DESAYUNOS

NUESTRAS RECETAS SON PENSADAS CON
INSUMOS DE NUESTRA REGIÓN
RESALTANDO LOS SABORES DE
NUESTROS ANCESTROS

*Sabor que
reconforta*



AUTÉNTICA COCINA DE QUINTANA ROO



COCINA QUE RECONFORTA

JAZYBE BARRIENTOS

Soy Chef Ejecutiva y CEO del grupo restauranero Cocina que Reconforta. Me encanta desarrollar sabores únicos que en la mayoría de los casos te llevan a algún recuerdo memorable.

“NO COCINO RECETAS, COCINO RECUERDOS”



**DESCUBRE SABORES QUE RECONFORTAN EL ALMA
¡ESCANEA EL MENU DIGITAL!**



Nuestros valores son el ingrediente principal de todo lo que hacemos

- Amor
- Alegría
- Paz
- Paciencia
- Amabilidad
- Bondad
- Fidelidad
- Humildad
- Dominio Propio

BREW BAR

BARRA DE ESPECIALIDAD

Nuestras recetas son pensadas con ingredientes de la región para sentirse conectado con nuestros orígenes

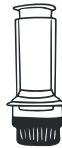
CAFÉ FILTRADO

Descubre nuevas formas de disfrutar el café.



SIFÓN JAPONÉS

500 ML
\$145 MNX



AEROPRESS

240 ML
\$120 MNX



V-60

300 ML
\$120 MNX



CHEMEX

500 ML
\$140 MNX



PRENSA FRANCESA

400 ML
\$140 MNX

Prueba nuestro café de especialidad y pregunta por nuestro origen de temporada.

ESPRESSO \$55 MNX CORTADITO (120ML) \$65 MNX FLAT WHITE (210ML) \$75 MNX

ESPRESSOS

CHUC \$75 MNX

Ahogado con dulce de coco en una cama de crema de cacahuete.

CON MERENGUE \$65 MNX

Merengue flameado y rayadura de cítricos

CON SUNCHOS \$75 MNX

Ahogado con lechera y sunchos flameados

NOJOCH \$85 MNX

Sorbete de temporada ahogado con café de especialidad en Aeropress.

CAFÉ SIN OLLA PERO EN SIFÓN JAPONÉS (400ML) \$140 MNX

Café de especialidad con piloncillo, canela, clavo, cardamomo, cáscara de naranja y el último ingrediente lo elegimos según el perfil del café.

CAFÉ Y LECHE

Leche entera, deslactosada, de almendras, coco, arroz y avena

ESPRESSO AMERICANO (300ML) \$60 MNX

CAFÉ DE LA OLLA (360ML) \$75 MNX

Hervimos desde nuestra olla: piloncillo, canela, clavo, cardamomo, pimienta, cáscara de naranja agria, hoja de aguacate, hoja santa y anís.

LATTE (300ML) \$75 MNX

CAPPUCCINO (240ML) \$75 MNX

MOCHA (300ML) \$95 MNX

CAPPUCCINO DE GALLETAS SOLES (300ML) \$95 MNX

ANTICAFÉ

- CHECHÉN** (360ML) \$ 85 MNX
Cacao tostado, cocoa, cáscara de toronja, cardamomo, canela, semilla de cilantro, un xix de chile max y miel de jabín.
- CHACÁ** (360ML) \$ 85 MNX
Cacao tostado, cocoa, cáscara de naranja, cardamomo, canela, semilla de cilantro y miel de jabín.
- MASALA CHAI** (360ML) \$ 85 MNX
Cardamomo, clavo, canela, anís, jengibre, achiote, té negro y leche de arroz.
- ATOLE** (360ML) \$ 85 MNX
Natural | con cocoa | con fruta de temporada
- QUETZAL** (420ML) \$130 MNX
Infusión fría de matcha maya con foam de jamaica y vainilla.
- IX CHEL** (420ML) \$ 95 MNX
Refrescante horchata de arroz, pepita de calabaza y leche de arroz.
- YUM K'AAX** (420ML) \$ 95 MNX
Refrescante pinole con un toque de cacao.
- KUKULKAN** (400ML) \$145 MNX
Malteada con sorbete de queso de bola, leche de coco y galletas aviones.

INFUSIONES Y TÉS

- MANZANILLA, MIEL DE JABÍN, LIMÓN, JENGIBRE** (400ML) \$ 85 MNX
- ZACATE LIMÓN, VERDE SENCHA, ALBAHACA FRESCA Y CÁSCARA DE NARANJA** (400ML) \$ 85 MNX
- MENTA, LAVANDA, BUGAMBILIA Y RODAJAS DE LIMA** (400ML) \$ 85 MNX
- KIWI, NARANJA, JENGIBRE, LIMÓN, CANELA Y ANÍS** (400ML) \$ 85 MNX
- TÉ** (360ML) \$ 85 MNX
Verde, Negro o Blanco
- MATCHA LATTE** (300ML) \$149 MNX
- MATCHA LATTE FRÍO** (420ML) \$149 MNX
Con: Agua de coco | Mango y leche | Maracuyá y agua mineral **\$160 MNX**



KUKULKAN

EN LAS ROCAS Y FRAPPES (420ML)

+ hazte premium agregando alguna esencia de Vainilla | Caramelo | Menta | Avellana
+\$25 MNX

- LATTE FRÍO** \$ 85 MNX
- MASALA CHAI** \$ 95 MNX
- CACAO AUTÓCTONA** 🍪 \$110 MNX
- FRAPPE AUTÓCTONA** 🍪 \$135 MNX
- PIÑADA** (400ML) \$135 MNX
- FRAPPE MOCHA** \$135 MNX
- COLD BREW DE CAFÉ** \$ 110 MNX
Con: Agua quina | Agua con coco | Limonada
\$125 MNX
- FRESADA** (400ML) \$135 MNX
- MALTEADA** (400ML) \$140 MNX
Vainilla | Chocolate | Fresa

JUGOS

NARANJA | TORONJA (360ML) \$ 85 MNX

MIXTO (360ML) \$ 110 MNX

JUGO VERDE (360ML) \$ 110 MNX
 Apio, chaya, manzana, pepino, jengibre, piña.

NARANJA, JENGIBRE, PIÑA (360ML)..... \$ 110 MNX

NARANJADA CON XEC DE \$ 75 MNX
 NARANJAS (420ML)
 Mineral | Natural

LIMONADA CON XEC DE LIMONES \$ 75 MNX
 Y HOJAS DE MENTA FRESCA (420ML)
 Mineral | Natural

AGUA FRESCA DE TEMPORADA (480ML) \$75 MNX



JUGO VERDE

TEPEU



¿NO TE DECIDES? \$170 MNX

Déjame sorprenderte, **atte. el barista**

SUAVESITOS ANCESTRALES

AH PUCH (360ML) \$130 MNX
 Coldbrew de café, coldbrew flor de jamaica, miel de abeja, lima, angostura cocoa.

CHAAC (420ML) \$130 MNX
 Coldbrew de café, maracuyá, hierbabuena, jugo de naranja.

FLOTANTE DE LIMA (360ML) \$140 MNX
 Cold Brew de café, té blanco con oleo de fresa, cáscara de toronja y albahaca con helado de lima yucateca.

LIMONADA PO (400ML) \$120 MNX
 Limonada de curacao azul y panditas.

TEPEU (420ML) \$130 MNX
 Tepache, guayaba con un toque fresco de limón, naranja y agua mineral.

BALAM (360ML) \$130 MNX
 Golden milk, maracuyá, mango, agave, agua mineral

FLORALIA (480ML) \$130 MNX
 Sirope de bugambilia, jugo de limón y soda de lima.

TORONJADA AUTÓCTONA (400ML) ... \$95 MNX
 Jugo de toronja, cordial de fresa y albahaca con top de soda.

ANTOJITOS

ELIGE TU BASE

PIMITO \$40 MNX
Masa revuelta con frijol xpelón, cocido al comal.

PIMITO CON GUISO \$65 MNX
Masa revuelta con frijol xpelón, cocido al comal y un guiso a elegir.

PANUCHO \$55 MNX
Tortilla frita rellena de frijol.

SALBUTES \$50 MNX
Tortilla de maíz frita e inflada.

TORTA \$95 MNX
De barra yucateca.

TACO \$45 MNX
Con tortilla hecha a mano.

EMPANADA \$40 MNX
Masa de maíz con chaya frita y rellena de queso de hebra o queso daysi.

QUESO DE BOLA \$50

EMPANADA CON GUISO \$55 MNX
Masa de maíz con chaya frita y rellena de queso y un guiso a elegir.

QUESO DE BOLA \$65

QUESADILLA \$60 MNX
Con tortilla fresca y queso de hebra.

QUESADILLA CON GUISO \$85 MNX
Con tortilla fresca y queso de hebra.



TORTA DE COCHINITA

SALBUTES



GUIOSOS

ELIGE TU PROTEÍNA PARA TUS ANTOJITOS

COCHINITA PIBIL: cerdo marinado en recado rojo cocinado en pib.

LECHÓN: cerdo marinado en recado blanco, cocinado en pib.

RELLENO NEGRO: pavo marinado en recado negro cocinado en pib.

CHICHARRA: castacán y cascarita con xnipex, 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: pollo guisado con recado blanco, laurel, abundante cebolla fileteada y chile xcatic.

ASADA: cerdo marinado en recado rojo y al carbón.

GUIOSOS VEGETARIANOS

HUEVO CON CHAYA: huevo revuelto con chaya, jitomate y cebolla.

QUESO DE BOLA: queso edam rallado.

CALABAZA FRITA: calabaza sofrita con chile dulce, cebolla y jitomate.

HUEVO DURO

Guiso extra +\$20

NO ES CHAN HUEVO ES NIXIN JE'

ENCAMISADO \$ 50 MNX

Tortilla de maíz rellena de huevo con frijol y sofrito de jitomate.

ENCAMISADO CON GUISO \$ 70 MNX

Tortilla de maíz rellena de huevo con frijol y sofrito de jitomate con un guiso.

ENCAMISADO NOJOCH \$150 MNX

Torre de dos encamisados con frijol y guiso de tu elección bañado en sofrito de jitomate.

HUEVO MOTULEÑOS \$235 MNX

Sobre tostadas con frijol bañados en salsa sofrita con chícharos, jamón y queso Daysi.

HUEVOS AL GUSTO \$173 MNX

Estrellados o revueltos con chuleta ahumada, longaniza, a la mexicana, rancheros o divorciados. Acompañados de frijol y tortilla hecha a mano.

CABALLERO POBRE \$161 MNX

Estrellados o revueltos con chuleta ahumada, longaniza, a la mexicana, rancheros o divorciados. Acompañados de frijol y tortilla hecha a mano.



CHILAQUILES

ROJOS O VERDES \$ 176 MNX

CON HUEVO \$ 185 MNX

CON GUISO, CHULETA, O LONGANIZA \$250 MNX



ENCAMISADO NOJOCH

TAMALES

¡Te recomendamos pedir uno de entrada!

TORTEADO DE POLLO \$60 MNX

Masa firme envuelta en hoja, cocida al vapor con el sazón de la península

COLADO DE POLLO \$75 MNX

Masa firme envuelta en hoja, cocida al vapor con el sazón de la península



TORTEADO DE POLLO

EXTRAS

FRIJOL \$ 16 MNX

TORTILLAS 4 PZAS \$20 MNX

AGUACATE 1/2 \$49 MNX

HUEVO DURO \$ 16 MNX