



MAYAN SUNSET

CH'ÓOCH

SALADO / SALTY

Empanada de huitlacoche y epazote <i>Huitlacoche and epazote empanada</i>	200
Aguachile de camarón ahumado <i>Smoked shrimp aguachile</i>	250
Croqueta de cochinita con cebolla xnipec y mayonesa de recado negro <i>Cochinita pibil croquette with xnipec onion and black recado mayonnaise</i>	220
Esquites con mayonesa de epazote, chapulines, mini elote asado y ceniza de maíz / <i>Esquites (Mexican prepared corn) with epazote mayonnaise, grasshoppers, roasted mini corn, and corn ash</i>	240
Tiradito de atún con naranja agria, soya, ajonjolí y miel de Yucatán / <i>Tuna Tiradito with sour orange, soy, sesame seeds, and Yucatan honey</i>	250
Hummus con garbanzos fritos y pan pita echo en casa / <i>Hummus with fried chickpeas and homemade pita bread</i>	200
Coliflor asada con crema de nuez y avellanas tostadas / <i>Roasted cauliflower with walnut cream and toasted hazelnuts</i>	200
Taco de pato confitado en recado negro, huevo de codorniz y cebolla xnipec / <i>Duck confit taco in black recado, quail egg and xnipec onion</i>	260
Filete de pescado con puré de camote con epazote y chimichurri maya / <i>Fish fillet with sweet potato puree with epazote and Mayan chimichurri</i>	360
Pulpo al pastor con piña, guarniciones y mole verde / <i>Octopus al pastor (marinated) with pineapple, garnishes, and green mole</i>	340
Entraña con puré de elote y vegetales asados / <i>Entraña with mashed corn and roasted vegetables</i>	480

LEGÉNDARY MIXOLOGY

Cocktails, 350ml / 250 mxn

JULEK (Abismo/Abyss)

Sotol, mango de Kantunilkín, manzanilla, limón eureka
Sotol, Kantunilkín mango, chamomile, eureka lemon

KISIN (Diablo/Devil)

Mezcal 400 conejos, miel de Valladolid, naranja, betabel asado / *Mezcal 400 conejos, Valladolid honey, orange, roasted beet*

XTABAY (Diosa de la muerte/Death goddess)

Licor ancestral Xtabentun, mezcal Montelobos, axiote, piña / *Xtabentun ancestral liquor, Montelobos mezcal, axiote, pineapple*

TATICH (El patrón/The patron)

Pox artesanal chiapaneco, lichi, guayaba, limón eureka, jengibre / *Handmade pox from Chiapas, lychee, guava, eureka lemon, ginger*

KANAN (Guerrero/Warrior)

(Whisky Bulleit Bourbon, amargo de Angostura, lima yucateca, miel de Valladolid / *Bulleit Bourbon whiskey, amargo from Angostura, lime from Yucatán, Valladolid honey*

MOCKTAILS

350ml / 140 mxn

JNICTÉ (Flor/Flower)

Limón, cardamomo, jugo de albahaca ancestral, guayaba, agua de manantial gasificada / *Lemon, cardamom, ancestral basil juice, guava, sparkling spring water*

IXCHEL (Diosa de la luna/Moon goddess)

Jengibre fresco, maracuyá, mango de Kantunilkín, piña, agua Perrier / *Fresh ginger, passion fruit, Kantunilkín mango, pineapple, Perrier water*