



ENTRADAS | STARTERS

Ensalada de la milpa con jitomate, xilotes, x'pelón y vinagreta de recado negro
Milpa salad with tomatoes, "xilotes", "x'pelon" and "recado negro" vinaigrette

\$280.00

Cóctel de camarón juvenil (60g) de Celestún con mango, yuzukosho de habanero y plátano macho
Juvenile shrimp (60g) cocktail from Celestun with mango, habanero yuzukosho and fried plantain

\$435.00

Sopa de queso asadero con castacán y ceniza de maíz
"Asadero" cheese soup with pork and corn husk ashes

\$345.00

Col al pib con chicharrón de callo de hacha y puré de coliflor
Cooked underground cabbage with scallop "chicharron"

\$413.00

Dzotobichay de hoja santa con queso asadero y hormiga chicatana
"Hoja santa Dzotobichay" (tamale) with "chicatana" ant

\$369.00

IXI'IM
RESTAURANT



PRINCIPALES | MAIN COURSE

Brocoli al grill con encacahuatado
Grilled broccoli with peanut "mole"

\$320.00

Coliflor rostizada (140g) y reducción de lima dulce con chile de Simojovel
Roasted cauliflower (140g) and Simojovel chili sauce

\$413.00

Pesca del día (160g) con cacahuazintle y tostada de hoja santa
Catch of the day (160g) with "cacahuazintle" corn and "hoja santa" tostada

\$615.00

Arroz con venado (60g) al pib
Underground cooked venison (60g) risotto

\$545.00

Lechón al pib (180g) con puré de camote, puré de betabel y zanahorias encurtidas
Underground cooked suckling pig (180g) with sweet potato purée, beetroot purée and pickled carrots

\$745.00

Pulpo maya (180g) con chintextle y ayocotes
Octopus maya(180g) with "chintextle" sauce and "ayocote"

\$565.00

Pato(160g) con zanahorias encurtidas y mole de guayaba
Duck(160g) with pickled carrots and guava mole

\$565.00

Short rib (160g) braseado con mole negro, pure de maíz y calabaza local
Braised short rib (160g) with mole negro, corn purée and local pumpkin

\$525.00

La mayoría de nuestras hojas y vegetales son cosechados diariamente de nuestros Ka'anche's; técnica hortícola Maya que consiste en una cama elevada de tierra construida con palos de madera, utilizada ancestralmente para germinar hortalizas eliminando el riesgo de depredadores. Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene. Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados. *Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA. **El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

Most of our herbs and vegetables are harvested daily from our Ka'anche's; Mayan horticultural technique that consists of an elevated bed built on wooden sticks. This technique was used by the Mayans to germinate vegetables eliminating the risk of predators. Our food is prepared under strict hygiene standards and norms. All produce from the sea comes from sustainable projects that work under internationally accepted standards.

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included **Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness

IXI'IM
RESTAURANT