



---

[www.ixiimrestaurant.com](http://www.ixiimrestaurant.com)  
[info@ixiimrestaurant.com](mailto:info@ixiimrestaurant.com)  
Tel. +52 (55) 4170 7666  
Chocholá, Yucatán, México

## ENTRADAS | STARTERS

Ensalada de la milpa con jitomate, xilotes, x'pelón  
y vinagreta de recado negro

*Milpa salad with tomato, xilotes, x'pelon and recado  
negro vinaigrette*



Calabaza al pib con sikil pak de ajonjolí  
y mojo Oaxaqueño

*Underground cooked local squash  
with sesame "sakil pak" and Oaxaca dressing*



Betabel rostizado, puré de macadamia  
y aceite de vainilla

*Roasted beetroot, macadamia purée and vanilla oil*



Ceviche de pescado  
con leche de tigre de nixtamal y yuca

*Fish ceviche with nixtamal and yuca*



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.



## GLOSARIO | GLOSSARY

### XILOTE

Mazorca de maíz tierno  
*Tender corn cob*

### X'PELON

Variedad de frijol yucateco  
*A variety of Yucatecan bean*

### PUYUL

Grasa de cerdo crujiente  
*Crispy pork rind*

### RECADO NEGRO

Pasta de chiles secos y especias quemadas  
*Charred chilies and spices paste*

### SALBUT

Tortilla de maíz inflada  
*Puffed corn tortilla*

### SIKIL PAK

Pasta hecha con pepita de calabaza,  
tomate asado, cebolla y cilantro  
*Pumpkin seed paste with roasted tomato,  
onion, and cilantro*


 Libre de gluten | Gluten free

 Vegano | Vegan



## ENTRADAS | STARTERS

Aguachile de camarón con pepino encurtido   
*Shrimp aguachile with pickled cucumber*

Sopa de calabaza con mejillones y puyul   
*Pumpkin soup with mussels and puyul*


## NIXTAMAL

Salbutes de minilla de pescado  
con aguacate y salsa macha (2 pzs)  
*Fish stew salbutes with avocado and "salsa macha" (2 pcs)*



Tacos de jaiba de concha suave  
en tempura de maíz, recado rojo,  
mayonesa de habanero y pico de gallo (2 pzs)  
*Softshell crab tacos, "recado rojo", tempura,  
habanero mayo, and pico de gallo (2 pcs)*



## PRINCIPALES | MAIN COURSE


Papada de cerdo y camote al pib   
*Underground cooked pork jowl  
and sweet potato*


Tamal colado con short rib, mole negro  
y yogurt caramelizado  
*“Colado” tamale with short rib, black mole,  
and caramelized yogurt*


Brócoli al grill con encacahuatado    
*Grilled broccoli with peanut mole*



## PRINCIPALES | MAIN COURSE

Cordero al pib con adobo  
y guisado de nopales   
*Underground cooked lamb with adobo  
and stewed nopales*

Arroz con venado al pib   
*Underground cooked venison risotto*

Pescado con recado rojo,  
salsa criolla y tortillas de harina   
*Fish with red “recado”, pico de gallo  
and flour tortillas*

