NAKUH

COCINA DE LA SELVA MAYA

BIENVENIDO

ENTRADAS

CARNITAS DE ATÚN (300 GRS.) $290
Atún aleta amarilla, cortes supremos marinados con especias, con acento de naranja agria y turbante de salsa verde.

GUACAMOLE NAKUH ESPECIAL (100 GRS.) $350
Carne magra de venado "cola blanca" hecha chicharrón, montada en pulpa de aguacate, láminas de chile habanero y arena de maíz.

CEVICHE DE ATÚN (250 GRS.) $380
Entrecot de "aleta amarilla" cubierto con leche de tigre, elotes tiernos de la región, cebolla y aguacate.

ESQUITES DE VENADO (100 GRS.) $385
Especialidad de la casa.
Del centro del país a la blanca Mérida, nace nuestro esquite de venado. Elote cacahuacintle en salsa de huitlacoche, mayonesa de habanero, venado a la cazuela y queso fresco de Ocosingo.

AGUACHILE NEGRO (350 GRS.) $345
En achiote y naranja agria. Servidos con láminas de pepino, julianas de cebolla, aromatizado con brotes de cilantro local.

PANUCHOS DE CACHETE EN RELLENO NEGRO (3 PZAS.) $245
En relleno negro al horno de piedra, montado en tortillas de maíz rellenas de frijol refrito con reducción de tamarindo, queso doble crema y acento de lima fresca.

TACOS DE LANGOSTA (3 PZAS.) $385
Langosta caribeña salteada con mantequilla, pimientos dulces, cebollitas de Ixil, coronado con cremoso de Xcatik tatemado.

SALBUTES DE VENADO (3 PZAS.) $385
Cazuela de venado "cola blanca" de la región, montada en masa frita de nixtamal hecha tortilla.


- CEVICHE DE ATÚN -

ENSALADAS

ENSALADA NAKUH (120 GRS.) $245
Pavo asado en mezcla de hojas yucatecas: lechuga, chaya y espinaca del huerto, semilla de calabaza garapiñada, pasas, tomate cherry, suprema de toronja y queso de bola con aderezo de la casa.

ENSALADA XUNAN KAB (150 GRS.) $295
Lechugas frescas, betabel, peras al horno, semillas, amaranto y vinagreta de miel melipona, servidas con camarones tatemados.

CARNES

PIPIÁN DE COSTILLA (400 GRS.) $385
Costilla de cerdo al "pib": cocinada en nuestro horno ancestral de leña y bajo tierra por ocho horas. Servida en pipián rojo, calabaza tatemada y cebolla frita con chile molido.

CHAMORRO TATEMADO DE CERDO PELÓN (1,200 GRS.) $380
Especialidad de la casa.
Cocinado en nuestro horno ancestral "pib" lentamente por doce horas, marinado en salsa de chiles secos, aromatizado con cerveza de raíz y mezcal, acompañado de puré de papa y vegetales de temporada.

SHORT RIB NEGRO (450 GRS.) $435
Cocinado al "pib" en recado negro; acompañado de salsa verde, cebollín, salsa macha de almendra y puré de pasas.

VACÍO (300 GRS.) $410
Carne Black Angus al Vesubio, servido en demi-glace con espinaca, queso de bola, pimientos rojos caramelizados y acompañado de puré de papa.

TOMAHAWK DE CORDERO (400 GRS.) $495
Cocinado a las brasas con puré de papa Idaho, remolacha asada y salsa "kabic".

RIB EYE (400 GRS.) $590
Carne magra Black Angus al vesubio, acompañada de papa al horno rellena de queso y espinacas, elote baby tatemado y ajo caramelizado.

PARRILLADA MAR Y TIERRA (5 PAX.) $2,650
Pulpo a las brasas, camarones 21/25, Rib-Eye, Asado de tira y Tomahawk al horno de leña, acompañado de papa al horno rellena de queso y espinaca, elote baby tatemado y una cebolla asada.


- RIB EYE -


- COCHINITA-


- SOPA DE LIMA-

PASTAS

FETTUCCINE AL XCATIK (100 GRS.) $355
Pasta artesanal a la crema de x ćatik, acompañada de camarones al Vesubio, marinados al limón, queso Edam y acento de vino blanco.

RISSOTO SALMÓN (220 GRS.) $385
Supremo salmon al Vesubio servido en una cama de risotto negro con queso de bola a la chaya y verduras de temporada al grill.

PASTA AL AJILLO CON PULPO(150 GRS.) $380
Spaguetti al ajillo con pulpo a las brasas en mantequilla de ajo y perejil.

FETTUCCINE DE LANGOSTA (150 GRS.) $465
Cola de langosta local en salsa rosa, ajo, chaya y vino blanco.

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA DE VENADO (220 GRS.) $345
Pan brioche negro de nuestros hornos, carne magra de venado "cola blanca" al Vesubio, con turbante de queso daysi gratinado, longaniza de Valladolid, mermelada de lima-habanero, cebolla caramelizada y vegetales. Acompañada de camote crocante y dip de Xcatik.

ROBALO EN HOJA DE CHAYA (220 GRS.) $385
Pesca del día, envuelta en hoja de chaya y cocinada en horno de leña con mantequilla de naranja agria, acompañada de risotto de coliflor con queso de bola y zanahoria baby.

CHILES XCATIK TATEMADOS (3 PZAS.) $345
Rellenos de lechón, cocinados doce horas en nuestro horno de piedra con queso doble crema, acompañados de salsa encacahuatada, elotes baby y pétalos de cebolla encurtida.

PULPO A LA YUCATECA (350 GRS.) $485
Tentáculos de pulpo maya asados en recado rojo de achiote e infusionados con naranja agria, servido en pétalos de cebolla asada y "chiltomate" (salsa de tomates tatemados con habanero) .


- HAMBURGUESA DE VENADO -


- CHILES XCATIK TATEMADOS-

COCINA TRADICIONAL

QUESO RELLENO (350 GRS.) $365
Tradicional rebanada de queso Edam relleno de carne molida de cerdo, especiada con frutos secos y pasas. Servida en salsa Saak-kool (gravy de pavo) y sofrito de tomate.

SOPA DE LIMA (120 GRS.) $195
Caldo de pavo a la leña, perfumado con lima. Servido con julianas de tortilla crocante y pechuga de pavo asado.

COCHINITA (350 GRS.) $285
Tierna y jugosa carne de cerdo cocida en horno de leña, envuelta en hoja de plátano, marinado con achiote y especias; acompañado de cebolla morada y salsa de habanero.

DZIC DE VENADO (150 GRS.) $435
Venado "cola blanca" en "pib": cocinado en nuestro horno ancestral de leña y bajo tierra por doce horas. Servido con rábano local, marinado en jugo de naranja agria y perfumado de fresco cilantro local, acompañado de tortillas tatemadas.

PAPADZULES $245
Bañados con una infusión de semilla de calabaza y hojas de epazote. Se sirven cuatro piezas de tortilla de maíz rellenas de huevo cocido y terminadas con salsa de tomate.

POC CHUC (350 GRS.) $310
Carne de cerdo al horno de leña, marinada en naranja agria. Servida con frijoles "colados" estilo Yucatán, "chiltomate" (salsa de tomates asados con chile habanero) y pétalos de cebolla morada.

POSTRES

TRIBUTO AL MAÍZ
Trandicional pan yucateco de elote tierno, cocido en nuestros hornos de leña. Servido en un espejo de atole nuevo (champurrado de maíz), con helado de palomitas saladas y miel melipona.
$260

CHOCOLATE DE METATE $260
Tarta de chocolate de metate, crumble de galleta salada, sorbete de guanábana y curd de maracuyá.

BUÑUELOS DE DULCE DE PAPAYA $260
Con merengue de cítricos de la península, miel melipona perfumada con limonaria, helado de vainilla y garapiñado de semillas de calabaza.

CHEESECAKE DE GUAYABA Y QUESO DE BOLA $260
Cremosa rebanada de queso y dulce de guayaba natural hecho en casa, con una base de galleta de canela. Decorado con crujiente de queso de bola y amaranto.

*** Los gramajes que se presentan corresponden al peso de la proteína en crudo.*


-CHEESECAKE DE GUAYABA Y QUESO DE BOLA-