NAKUH
COCINA DE LA SELVA MAYA

POSADAS NAKUH
2026

MENU #1

Primer tiempo:

Ensalada Navideña.
Hojas de Espinaca Baby Mezcladas con Betabel Cocido en Cubitos, Queso de Cabra Cenizo, Nuez & Manzana. Con una Vinagreta Citrica.

O

Crema de Champiñones.
Champiñones Cremini, Crutones y Falso Coral de Queso Edam.

Plato Principal:

Pasta A la Crema Xcatik.
Cremosa Salsa con un Toque de Chile Xcatik con Camarones Salteados &Tomates Cherrys.
O
Lasagna De Pollo Con Chaya.
Deliciosas Capas de Pasta con una Mezcla de Pollo,Chaya,Ricota & Queso Mozzarella.

Postre:
Queso Napolitano
Flan Casero Con un Toque de Queso de Bola.

Bebida:

Ponche de Frutas.

Deliciosa Infucion de canela,piloncillo,tejocote,guayabas,manzanas,ciruelas pasas,piña,pera.
Con un toque al servir de Ron.

POSADAS NAKUH
2026

MENU #2

Primer tiempo:

Ensalada Navideña.
Hojas de Espinaca Baby Mezcladas con Betabel Cocido en Cubitos, Queso de Cabra Cenizo, Nuez & Manzana. Con una Vinagreta Citrica.

O

Carpacho de Pera Mantequilla.
Finas Laminas de Pera Mantequilla servidas con Queso de Cabra, Arugula Baby, Jamon Serrano & Aceite de Trufa.

Plato Principal.

Pollo Parmesano.
Pechuga de Pollo Empanizada & Frita cubierta de Salsa de Tomate, Queso Gratinado. Servido con Esparragos Asados.

O

Filete de Robalo:
Filete Cubierto con Mantequilla Limon & Alcaparras acompañado de Esparragos Asados.

Postre:
Chocolate de Metate.
Servido con helado Guanabana, Curt de Maracuya

Bebida:

Ponche de Frutas.

Deliciosa Infucion de canela,piloncillo,tejocote,guayabas,manzanas,ciruelas pasas,piña,pera.
Con un toque al servir de Ron.

NAKUH
COCINA DE LA SELVA MAYA

POSADAS NAKUH
2026

MENU #3
Para dos personas.
Primer tiempo:

Ensalada Navideña.
Hojas de Espinaca Baby Mezcladas con Betabel Cocido en Cubitos, Queso de Cabra Cenizo, Nuez & Manzana. Con una Vinagreta Citrica.

O

Jugo de Carne.
Caldo de Res Concentrado acompañado con Cebolla, Cilantro, Limon & un toque de Brandy.
Servido con Pan Dorado.

Plato Principal.

Chateaubriand.
Corazon de Filete con Salsa Chimichurry de Chaya, Jugoso & parrillado a la Perfeccion, servido con Arugula Baby & Verdolaga.

Postre
Degustacion de postres:
Metate de chocolate, cheescake de guaguayaba y tributo el maiz

Bebida:

Ponche de Frutas.

Deliciosa Infucion de canela,piloncillo,tejocote,guayabas,manzanas,ciruelas pasas,piña,pera.
Con un toque al servir de Ron.