



"Tù, árbol de cáscara naranja,  
estará al lado de tu hermana de fibra gruesa,  
porque donde Chechén haga el mal,  
estarás, Chacáh, para reparar su maldad".  
(Fragmento del poema Chechén y Chaká,



*"You, tree of orange skin,  
shall be next to your sister of thick fiber,  
because where Chechén does wrong,  
you'll be there, Chacáh, to repair his evil."*  
(Extract of the poem Chechén and Chaká,

## LA LEYENDA DE KINICH Y TIZIC

La península de Yucatán está llena de historias y leyendas que nos permiten conocer un poco más de esta rica cultura. En esta región, existen dos árboles bastante conocidos; un árbol venenoso, el chechén, y otro que por el contrario tiene múltiples beneficios y propiedades medicinales, el chaká.

Cuenta la leyenda que Kinich y Tizic eran dos príncipes mayas, con fuerza y habilidades extraordinarias y conocidos como los mejores guerreros de todos los tiempos, pero de temperamentos opuestos como la tierra y el agua. Kinich –el más joven de los dos– era gentil y cálido como el sol, bondadoso y respetado por todo el pueblo. Su hermano Tizic, en cambio, era arrogante, despiadado y temido por todos.

Un día, una joven de extraordinaria belleza llamada Nicté-Ha conquistó a los dos hermanos con su dulce sonrisa y buen corazón. Dispuestos a competir por su amor se declararon un duelo a muerte. Tras una sangrienta batalla ambos hermanos murieron.

Al llegar al mundo de los espíritus, Tizic y Kinich suplicaron perdón a los dioses, pues se habían dado cuenta de que nunca volverían a estar con Nicté-Ha. Así pues, ambos rogaron por una oportunidad para ver a la hermosa doncella una vez más. Su deseo fue concedido con la condición de que estarían siempre juntos. Tizic fue convertido en un árbol de chechén, provocando con su savia negra quemaduras y llagas en la piel. Para enmendar el daño ocasionado por su hermano, Kinich fue transformado en un árbol de chaká, cuya savia cura y reconforta las heridas del chechén. Nicté-Ha falleció de tristeza pero fue regresada a la vida como una hermosa flor blanca que crece cerca del agua.

Este es el porqué de que se encuentre un chechén siempre junto a un chaká, y con suerte, se halle cerca una hermosa Nicté-Ha.



## THE LEGEND OF KINICH AND TIZIC

*The Yucatan Peninsula is full of stories and legends that tell us more about the rich culture that surrounds us. The area has two very well-known trees; a poisonous tree called the Chechén, and another tree that has many benefits and medicinal properties; the Chacá.*

*But, it wasn't always this way. Legend has it that there were two Mayan warriors, Kinich and Tizic, with extraordinary strength and abilities. They were known as the best warriors of all time; but their temperaments were as opposite as fire and water. Kinich – the younger of the two – was gentle and warm like the sun, good, and respected by the entire village. His brother Tizic was arrogant, ruthless and feared by everyone.*

*One day, a girl of extraordinary beauty named Nicté-Ha captivated the two brothers with her sweet smile and good heart. Willing to compete for her love, they declared a duel to the death. After a bloody battle, both brothers lost their lives.*

*When they arrived in the spirit world, Tizic and Kinich begged the gods for forgiveness, as they realized they would never lay eyes on Nicté-Ha again. Both pleaded for the opportunity to see the beautiful damsel one more time. Their wish was granted under the condition that they remain together forever. Tizic was turned into a Chechén tree, whose black sap causes burns and sores on the skin of anyone who touches it. To remedy the damage caused by his brother, Kinich was turned into a Chacá tree, whose sap comforts and cures the burns of the Chechén. Nicté-Ha died of a broken heart, but was reborn as a beautiful white flower that grows near water.*

*This is the story of why a Chechén tree always grows near a Chacá, and with luck, a Nicté-Ha will be found nearby as well.*

## CHE'EN U'PIÍTHJ MAYAN APPETIZERS

### Salbutes

Tortilla cocida en aceite con picadillo de pargo entomatado y mayonesa al ajillo  
*Fried tortilla with snapper picadillo, tomato sauce and garlic mayonnaise*  
\$80



### Tostadas de camarón y pulpo *Shrimp and octopus tostadas*

Con salsa verde, encurtidos (patitas de puerco, cueritos, cebollas y zanahorias)  
y vinagreta de recado negro (pasta de chiles)  
*With green salsa, pickled pigs feet with onions and carrots,  
and black recado vinaigrette (chile paste)*  
\$216



### Codzitos

Rollos de tortilla frita servidos con salsa roja, crema,  
lechuga, queso sopero y guarniciones  
*Fried tortilla rolls served with red salsa, cream, lettuce,  
sopero cheese and garnishes*  
\$120



### Pimes

Gorditas de castacán con salsa de cilantro, crema, queso Cotija y tomate  
*Castacán (pork belly) gorditas with cilantro sauce, cream, Cotija cheese and tomato*  
\$190



### Empanadas de lomitos / *Pork loin empanadas*

Rellenas de entomatado de carne de cerdo y queso de hebra, servidas con  
mousse de aguacate, cebolla curtida, tomate, lechuga y aderezo de tomate  
deshidratado  
*Filled with pork, Oaxaca cheese and tomato sauce, served with avocado mousse, pickled  
onion, tomato, lettuce and sun-dried tomato dressing*  
\$180



### Brazo de reina "Dzotobichay" / *"Dzotobichay" Queen's arm*

Tamal de masa con chaya, chiltomate, salsa de chaya y pepitas garapiñadas  
*Corn masa tamal with chaya, chiltomate, chaya sauce and candied pumpkin seeds*  
\$210



### Tacos de tzic de res / *Beef tzic tacos*

Carne deshebrada con infusión de cítricos, chicharrón  
y tortillas de chile guajillo hechas en casa  
*Shredded beef with citrus infusion, chicharrón (pork cracklings)  
and homemade guajillo chile tortillas*  
\$205



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN  
CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



SUAVE  
MILD



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
SPICY

## CHE'EN U'PIÍTHJ MAYAN APPETIZERS



### Tomates en achiote / *Tomatoes in achiote*

Con queso panela en comal, armonía de hortalizas, chorizo, coulis de miel orgánica, aceite de chiles y sorbete de naranja agria  
*With roasted panela cheese, harmony of vegetables, chorizo, organic honey coulis, chile oil and sour orange sorbet*

\$190

### Torta de cochinita / *Cochinita pibil torta*

Con pan de leche y salsa xnipec (cebolla con jugo de naranja agria) al natural  
*With milk bread and simple Xnipec sauce (onion with sour orange juice)*

\$140

### Panuchos

Tortilla frita con relleno de frijol y escabeche de pavo, servida con cebolla curtida, tomate, lechuga y vinagreta de limón real

*Fried tortilla filled with beans and shredded turkey, served with pickled onion, tomato, lettuce and lemon vinaigrette*

\$190

## CHOK'OB SOPA / SOUP



### La clásica sopa de lima *Traditional lime soup*

\$220



### Queso relleno con sac koól (salsa blanca) *Stuffed cheese with sac koól (white sauce)*

Con aceite de chile de árbol y salsa brusca de tomate y uva pasa blanca  
*With arbol chile oil, and tomato sauce with golden raisins*

\$260

## CHE'EN KAY PESCADOS / FISH



### Mero tikin-xic / *Tikin-xic grouper*

Pescado marinado con achiote y especias, deslice de plátano macho y cebollas fritas, julianas de verduras y salsa dulce de naranja agria

*Fish marinated in achiote and spices, with plantain and fried onion, julienned vegetables and sweet-and-sour orange sauce*

\$530

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.*

**Camarones asados en recado blanco (pasta de especias)**  
**Grilled shrimp with white recado (paste made with spices)**

Sobre cremoso de arroz y cebollitas cambray; con fajitas de carne ahumada, esponja de piña y salsa cremosa de xtabentún

*Over creamy rice and baby onions; with smoked beef fajitas, pineapple fluff and creamy Xtabentún sauce*

\$590

**Huachinango cubierto de sikil pak (salsa con semilla de calabaza y tomate)**  
**Red snapper covered with sikil pak pumpkin seed and tomato sauce**

Con cebolla y tomate tatemado, tierra de pepita, esferas crujientes de chorizo y salsa de albahaca

*With blackened onion and tomato, pumpkin seed dust, crispy spheres of chorizo and basilsauce*

\$510

**Salmón en jugo de achiote / Salmon in achiote juice**

Con chile güero relleno de terrina de carne, migajón de longaniza y salsa de naranja

*With güero chile filled with meat terrine, ground longaniza sausage and orange sauce*

\$530

 **Callos garra de león en costra de maíz amarillo**  
**Scallops in yellow corn crust**

Con polenta de "xix" (chicharrón picado), mousse de mariscos y salsa de hoja santa

*With "xix" polenta (chopped chicharrón), seafood mousse and hoja santa sauce*

\$510

**CHE'EN BAKGH**  
**CARNES / MEATS**

 **Mixiote de pollo pibil / Pibil chicken mixiote**

Pollo cocido bajo tierra en su jugo con arroz blanco, elotes caramelizados, frijoles refritos, chicharrón prensado y brotes de cilantro

*Chicken cooked underground in its own juices, served with white rice, caramelized corn, refried beans, pressed chicharrón (pork cracklings) and cilantro sprouts*

\$420

**Pierna y muslo de pato confitado / Confit duck leg and thigh**

Con estofado de repollo blanco, crema de anís y limón real

*With stewed white cabbage, anise and lemon cream*

\$510

 **Relleno negro de pavo / Black turkey stuffing**

En su caldo con "but" (carne molida de res), salsa de tomate, crema de xcatik (chile güero) y crocante de comino

*In its broth with "but" (ground beef), tomato sauce, xcatik (güero chile) cream and cumin crisp*

\$420



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN  
CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



SUAVE  
MILD



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
SPICY



**Estofado de carnero y chiles de la región**  
***Stewed mutton with regional chiles***

Con verduras ahumadas, joloches (esferas de masa) y pipián rojoligero  
(salsa de tomate, semilla de calabaza y achiote)

*With smoked vegetables, joloches (dumplings) and red pipián*  
(tomato, pumpkin seed and achiote sauce)

\$520



**Res a la parrilla / *Grilled beef tenderloin***

Con puré de guayaba, morcilla frita, salsa de frijol blanco  
y ceniza de habanero

*With guava purée, black pudding, white bean sauce and habanero ash*

\$590



**Frijol con puerco / *Beans with pork***

Cerdo en lenta cocción con gel de tomate, frijoles colados,  
lágrimas de aguacate y limón, rábanos y cilantro

*Slow-cooked pork with tomato gelatin, strained beans,*  
*tears of avocado with lime, radishes and cilantro*

\$390

**TUU LAJ KAÁJ**  
**FUENTES PARA COMPARTIR / FOR SHARING**

**ANTOJITOS DE LA REGIÓN / REGIONAL APPETIZERS**

Empanadas de lomo / *Pork loin empanadas*

Tostadas de camarón y pulpo / *Shrimp and octopus tostadas*

Pimes de castacán / *Castacán pimes*

Panuchos de pavo / *Turkey panuchos*

**Acompañados de / *Accompanied by:***

Salsa verde, salsa de aguacate, salsa roja, salsa xnipec natural  
y limón-habanero

*Green salsa, avocado salsa, red salsa, xnipec sauce, and lime and habanero*

\$350 por persona / **per person**

**PLATILLOS DEL MAR / SEAFOOD DISHES**

Tikin-xic

Camarones en recado blanco / *Shrimp in white recado*

Callos con polenta de "xix" / *Scallops with "xix" polenta*

**Acompañados de / *Accompanied by:***

Puré de plátano macho, arroz blanco, verduras asadas en recado negro, salsa  
verde tatemada, salsa roja y limón habanero

*Mashed plantain, white rice, roasted vegetables with black recado,*  
*blackened green salsa, red salsa and lime and habanero*

\$650 por persona / **per person**

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos  
crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de  
cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA y 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk.

Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception.

Prices include tax and 15% service gratuity.


## PLATILLOS REGIONALES / REGIONAL DISHES

Pierna y muslo de pato confitado / *Confit duck leg and thigh*

Filete de res a la parrilla con puré de guayaba y morcilla  
*Grilled beef tenderloin with guava purée*

Pollo pibil con arroz y elote caramelizado  
*Pibil-style chicken with rice and caramelized corn*

### Acompañados de / *Accompanied by:*

Frijoles refritos, morcilla frita, arroz blanco, salsa xnipec,  
salsa verde y  salsa roja picante

*Refried beans, black pudding, white rice, xnipec sauce,  
green salsa, hot red salsa*

\$500 por persona / *per person*

## CH' UJUK POSTRES / DESSERTS

Triflé de maracuyá y coco  
*Passion fruit and coconut trifle*

\$220

Buñuelos de yuca con helado de horchata  
*Yuca doughnuts with horchata ice cream*

\$220

Cremitas de guayaba con coulis de tamarindo  
*Guava creams with tamarind coulis*

\$220

Dulce de calabaza de Castilla con crema de xtabentún  
*Candied pumpkin with Xtabentún cream*

\$220

Marquesitas de queso de bola con helado de vainilla y salsa de caramelo  
*Crispy marquesita crepes with hard cheese, vanilla ice cream and caramel sauce*

\$220



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN  
CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



SUAVE  
MILD



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PICANTE  
SPICY