



La Ceiba

Garden & Kitchen



K'aab

Tierra / Earth

Lechugas del Huerto Ahumadas

Smoked Garden Lettuce

Lechugas del huerto ahumadas acompañadas de tortilla de maíz crujiente, jícama fresca y relish de tomatillo, terminadas con un toque de chile chipotle y miel sagrada de melipona.

Smoked garden lettuces are paired with crispy corn tortilla, fresh jicama, and tomatillo relish finished with a touch of chipotle chile and sacred melipona honey.

Mariscos
Seafood



Pescado
Fish



Cerdo
Pork



Lácteos
Dairy



Gluten





Ha'

Mar / Sea

Camarón Azul y Robalo Zarandeado

Blue Shrimp & Zarandeado Striped Bass

Camarón azul, barnizado con mantequilla local, servido sobre puré de maíz rostizado con adobo, rábanos y ensalada de tomate.

Robalo preparado al estilo zarandeado, marinado en pasta de chiles y acompañado de nabos encurtidos y limón a la parrilla.

**Blue shrimp, brushed with local butter, served over roasted corn purée with adobo, radishes, and a tomato fiesta salad.
Striped bass prepared zarandeado-style, marinated in chile paste and complemented by pickled turnips and grilled lemon.**



K'áak'

Fuego / Fire

Cordero y Cochinita Pibil

Lamb & Cochinita Pibil

Cochinita pibil, cocida lentamente en achiote y naranja agria, terminada con cebolla encurtida y salsa de habanero.

Chuletas de cordero con ceniza maya, glaseadas con melaza, servidas con chaya rostizada, naranja y rábanos frescos.

Cochinita pibil, slow-roasted in anchiote and sour orange, pickled onions and habanero salsa.

Mayan ash-rubbed lamb chops glazed with molasses, roasted chaya, sour orange and fresh radishes.



Ka'an

Cielo /Sky

Cobbler de Frutas de Temporada

Cobbler tibio de frutas de temporada con crumble de limón y mascarpone cremoso

Seasonal Fruit Cobbler

Warm seasonal fruit cobbler with lime crumble and creamy mascarpone.



Mariscos
Seafood



Pescado
Fish



Cerdo
Pork



Lácteos
Dairy



Gluten

