

NOCHE

UNTABLES

Servido con Pan de Gulam y Pita

GUACAHINI	\$174
Aguacate con tehina, cebollas y chiles exóticos asados en escabeche	
HUMMUS DE LA CASA	\$174
Tradicional con puré de ajonjolí y barbacoa de garbanzos	
BERENGENAS Y YOGURT	\$174
Pimientos, hierbas y especias	
TZATZIKI	\$174
Yogurt, cítricos locales y pepino maya	
TAPENADE ZAPOTE	\$174
Ajo negro, mezcla de chiles, perejil y aceite de oliva	
DEGUSTACIÓN ZAPOTE	\$325
Selección de tres dips acompañados de pan naan y encurtidos caseros	
EXTRA DE PAN DE GULAM	\$174
Una receta familiar de nuestro amigo Gulam de Playa del Carmen	

A LA PARRILLA

Con Leña y Carbón de Zapote

CALABAZA LOCAL	\$665
Tehina, zataar, pimienta negra y limón	
POLLO	\$865
Yogurt especiado, pimientos rojos y arúgula	
CAMARÓN	\$945
Jengibre, limón, especias y chiles con gremolata de hierbas	
CHULETAS DE CORDERO	\$1080
Jarabe de agave, pimienta rosa, semilla de cilantro y vinagre	
KEBAB DE RES Y CORDERO	\$865
Especias, mezcla de chiles, jengibre, cilantro y ajo con salsa dulce de tomatillo	

ACOMPAÑAMIENTOS

ENCURTIDOS DE LA CASA	\$174
Variedad de vegetales y chiles de temporada	
PAPAS ROSTIZADAS	\$300
Romero, ajo y mucho amor	
TABOULE VERDE	\$460
Ensalada de couscous con hierbas, pepino, manzana verde y tomatillos	

NUESTROS CLASICOS

Así nada más

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO	\$975
Auténtico "Joselito" cortado al momento	
CARPACCIO DE RES	\$440
Champiñones, arúgula, parmesano y aderezo de trufa	
EL SANDWICH DE PASTRAMI	\$865
Mostaza dijon, cebollas caramelizadas, arúgula y encurtidos de la casa	
PULPORÉGANO	\$865
Papas, pasta de aceituna con ajo y vegetales	
PESCADO MARROQUÍ	\$998
Salsa especiada de tomate, papas y ensalada de hinojo	
FIDEUÁ	\$945
Fideos secos cocinados en caldo de mariscos, azafrán, mejillones y jabugo	
RIB EYE TAGLIATTA	\$1295
En costra de recado negro, arúgula, aguacate y parmesano	
FALAFEL	\$174
Garbanzo, Especias, Hierbas y Jocoque	

PLATILLOS VEGETARIANOS

Con vegetales de nuestra huerta

ENSALADA JARDÍN LA CEIBA	\$460
Tomate, aguacate, pepinos, vinagreta de ajo, hierbas y burrata	
SHAKSHUKA YUCATÁN	\$520
Dos huevos de la granja en chiltomate, cebolla encurtida, pepitas y queso de cabra	
COLIFLOR ROSTIZADA	\$520
Marinada con pimentón ahumado, sal y aceite de oliva	

EL DULCE FINAL

Postres

NUESTRA VERSIÓN DE TIRAMISÚ	\$325
Crema de mascarpone, cocoa, espresso y helado de café	
NECTARINAS ROSTIZADAS & AMARETTO	\$325
Helado de queso de cabra y pistaches	
ARROZ CON LECHE BRULÉE	\$325
Piña, pasas, piñones y helado de tehina	
COULANT RÚSTICO DE CHOCOLATE	\$325
Trozos de cacao y helado de vainilla de papantla	

DÍA

UNTABLES

Servido con Pan de Gulam y Pita

GUACAHINI	\$174
Aguacate con tehina, cebollas y chiles xcatic asados en escabeche	
HUMMUS DE LA CASA	\$174
Tradicional con puré de ajonjolí y barbacoa de garbanzos	
BERENGENAS Y YOGURT	\$174
Pimientos, hierbas y especias	
TZATZIKI	\$174
Yogurt, cítricos locales y pepino maya	
NUESTRO TAPENADE	\$174
Ajo negro, mezcla de chiles, perejil y aceite de oliva	
DEGUSTACIÓN ZAPOTE	\$325
Selección de tres dips acompañados de pan naan y encurtidos caseros	
EXTRA DE PAN DE GULAM	\$174
Una receta familiar de nuestro amigo Gulam de Playa del Carmen	

ENSALADAS Y CEVICHE

ENSALADA JARDÍN LA CEIBA	\$460
Tomate, aguacate, pepino, vinagreta de ajo, hierbas y burrata	
BETABELES ASADOS	\$460
Alcachofas, tomate deshidratado, aceitunas y chile xcatic	
ENSALADA VERDE DE RÁBANOS	\$460
Arégula, lechuga, rábanos en escabeche y coco	
CEVICHE DE PESCADO ZAPOTE	\$520
Hinojo asado, cebollas y chiles servido sobre labné	
MOLCA-CEVICHE DE MARSICOS	\$520
Mezcla de mariscos marinados en cítricos y mezcaldos en molcajete con hierbas	
TABOULE VERDE	\$460
Ensalada de couscous con hierbas, pepino, manzana verde y tomatillos	

NUESTROS CLASICOS

TACOS DE KAMPACHI SELLADO	\$670
Hoja santa, salsa de pepino con rábanos y tomatitos	
BRIOCHE DE PASTEL DE CANGREJO	\$720
Jalapeños, rábanos y aguacate	
EL SANDWICH DE PASTRAMI	\$865
Mostaza dijon, cebollas caramelizadas, arégula y encurtidos de la casa	
QUESADILLA DE RIB EYE	\$730
Cebollas caramelizadas, chipotle y especias	
FILETE DE PESCADO "CHRAIME"	\$998
Salsa de tomate, papas y ensalada de hinojo	
SHAKSHUKA YUCATÁN	\$520
Dos huevos de granja escalfados en estofado de tomate con habanero, hierbas, cebollas encurtidas, pepitas y queso de cabra	
COLIFLOR ASADA Y AHUMADA	\$520
Marinada con pimentón, sal de mar y aceite de oliva	

DEL MERCADO

Acompañados de papas rostizadas, gremolata y ensalada mixta

PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA	\$720
Cocinada con aceite de oliva y mantequilla	
POLLO ORGÁNICO ROSTIZADO	\$720
Marinado con naranja, ajo y especias	
PULPO MAYA A LA PARRILLA	\$720
Marinado con hierbas frescas del jardín	
CAMARONES CAMPECHE	\$820
SALTEADOS	
Aceite de ajo, limón y perejil	