

NOCHE

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 ajonjoli y
barbacoa de garbanzos

BERENGENAS Y YOGURT \$174

Pimientos, hierbas y especias

TZATZIKI \$174

Yogurt, cítricos locales y pepino maya

TAPEÑADE 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 CLÁSICOS

Así nada más

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO

Autentico "Joselito" cortado al
momento

CARPACCIO DE RES

Champiñones, arúgula, parmesano y
aderezo de trufa

EL SANDWICH DE PASTRAMI

Mostaza dijon, cebollas caramelizadas,
arúgula y encurtidos de la casa

PULPÓREGANO

Papas, pasta de aceituna con ajo y
vegetales

PESCADO MARROQUÍ

Salsa especiada de tomate, papas y
ensalada de hinojo

FIDEUÁ

Fideos secos cocinados en caldo de
mariscos, azafrán, mejillones y jabugo

RIB EYE TAGLIATTA

En costra de recado negro, arúgula,
aguacate y parmesano

FALAFEL

Garbanzo, Especias, Hierbas y Jocoque

PLATILLOS VEGETARIANOS

Con vegetales de nuestra huerta

ENSALADA JARDÍN LA CEIBA

Tomate, aguacate, pepinos,
vinagreta de ajo, hierbas y burrata

SHAKSHUKA YUCATÁN

Dos huevos de la granja en
chiltomate, cebolla encurtida,
pepitas y queso de cabra

COLIFLOR ROSTIZADA

Marinada con pimentón ahumado,
sal y aceite de oliva

EL DULCE FINAL

Postres

NUESTRA VERSIÓN DE TIRAMISÚ

Crema de mascarpone, cocoa,
espresso y helado de café

NECTARINAS ROSTIZADAS & AMARETTO

Helado de queso de cabra y pistachos

ARROZ CON LECHE BRULÉ

Piña, pasas, piñones y helado de
tehina

COULANT RÚSTICO DE CHOCOLATE

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

Arágula, 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 CLÁSICOS

TACOS DE KAMPACHI SELLADO

Hoja santa, salsa de pepino con
rábanos y tomatitos

BRIOCHE DE PASTEL DE CANGREJO

Jalapeños, rábanos y aguacate

EL SANDWICH DE PASTRAMI

Mostaza dijon, cebollas caramelizadas,
arúgula y encurtidos de la casa

QUESADILLA DE RIB EYE

Cebollas caramelizadas, chipotle y
especias

FILETE DE PESCADO "CHRAIME"

Salsa de tomate, papas y ensalada de
hinojo

SHAKSHUKA YUCATÁN

Dos huevos de granja escalfados en
estofado de tomate con habanero,
hierbas, cebollas encurtidas, pepitas y
queso de cabra

COLIFLOR ASADA Y AHUMADA

Marinada con pimentón, sal de mar y
aceite de oliva

DEL MERCADO

Acompañados de papas rostizadas,
gremolatta 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