

Entradas

\$ 230.00



Siwi' ibam dok peche' tsaja' ja'as
Salpicón de pejelagarto con
tostones de plátano verde)

\$ 235.00



Tsaja' waj but'u
Tortilla frita rellena (al mojo de
ajo con queso, camarón, pescado,
pejelagarto, pollo o res)

\$ 230.00



Laja' waj të semet but'u
Tortilla rellena al comal (Con queso,
camarón, pescado, pejelagarto, pollo o res)

\$ 245.00



Xëwë' aj mase' dok peche' ja'as tsaja
Ceviche de camarón
con tostones de plátano

\$ 195.00



Tupu' waj dok k'ulu' këkëw
Enchiladas de res o pollo (en salsa de cacao)

\$ 195.00



Tupu' waj dok k'ulu' ichjo'
Enchiladas de res o pollo (en salsa de mole)

\$ 195.00



Tupu' waj dok k'ulu' aj chipilín
Enchiladas de res o pollo (en salsa de chipilín)

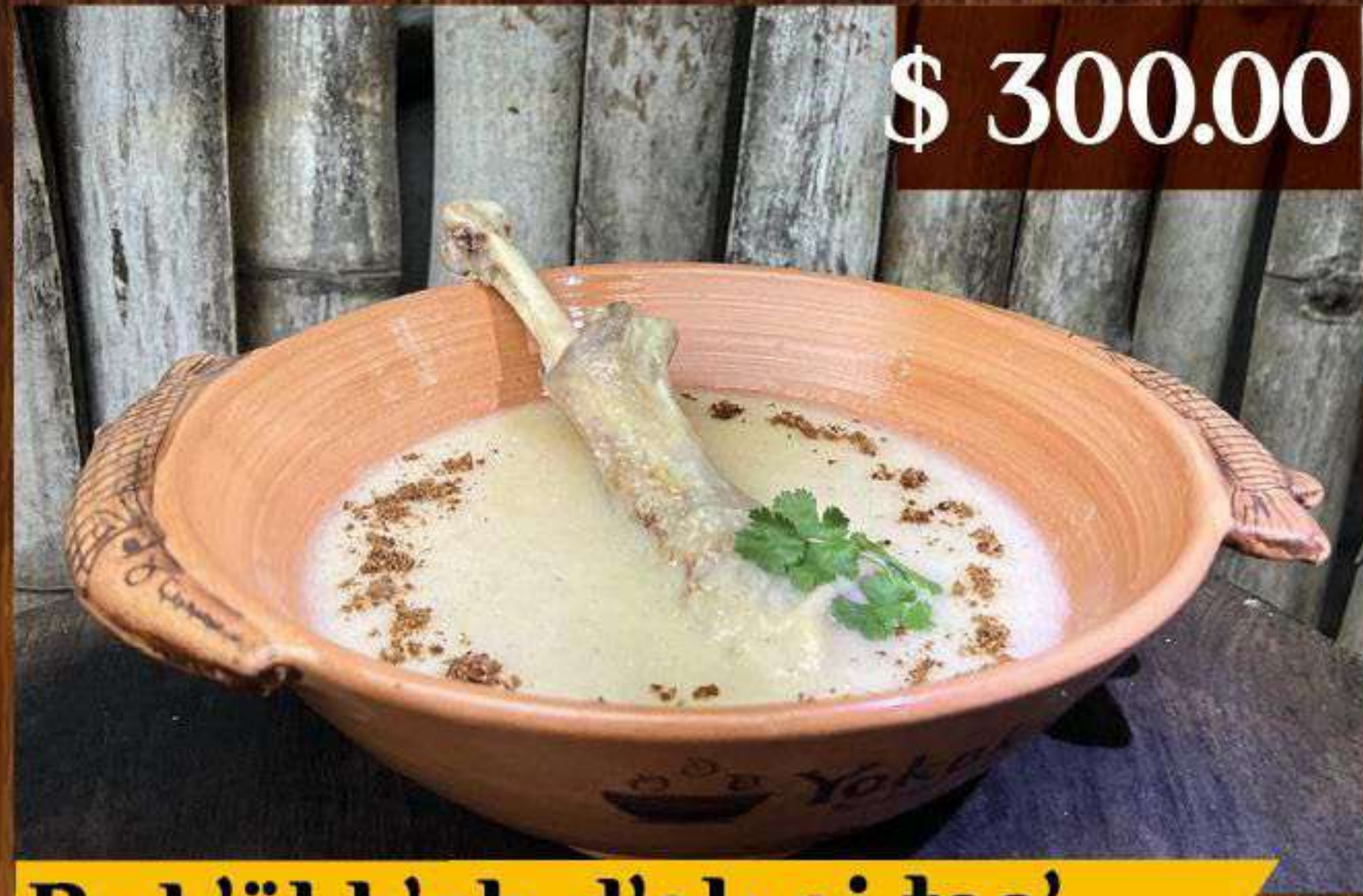


Yokok'ux

sabor ancestral

Los de la casa

\$ 300.00



Buk'ël k'ab d'ok aj tso'
Ulliche de pavo

\$ 300.00



T'os aj tso' d'ok uxp'e k'ulu', aj chipilín, këkëw
Pechuga de pavo o pollo a las tres salsas
de chipilín, cacao y mole

\$ 300.00



Aj tso' dok k'ulu' ichjo'
Mole de Pavo

\$ 290.00



Këb aj tso' / Caldo de Pavo

\$ 245.00



Ts'emël we'e dok kuxu ja'as
Carne salada con platanos verde y chaya

\$ 195.00



Ts'emël we'e dok tsaja' waa
Chilaquiles con cecina

Mariscos

\$ 250.00



Aj Mase' tsaja Yokok'ux
Camarones Yokok'ux con puré de plátano

\$ 240.00



Aj Mase' tsaja
Camarones a la matequilla

\$ 265.00



Ch'atë' ibam / Pejelagarto asado

\$ 235.00



Aj Mase' dok chëchëk ich
Camarones al chipotle

\$ 235.00



Aj Mase' dok p'upu' waj
Camarón empanizado

\$ 220.00



Popo' Mëlu-Buch
Pescado asado

\$ 260.00



Aj Mase' tsaja tan k'ulu' aj chipilín
Pasta de Camarones en salsa de chipilín

\$ 410.00



Ch'atë' aj k'elen këb
Pulpo a las brasas (con pure de plátano
y verduras)

\$ 300.00



Uch'eipa aj sits'ëk tsaja
Ventrecha de Robalo con aguacate

\$ 300.00



Sele' aj sits'ëk d'ok yopte' tuba Tabscoob
Filete de robalo a las hierbas

\$ 250.00



Pëkto' Buch / Mone de Pescado

\$ 250.00



Mëlu-Buch tsaja chëk dok koya'
Pescado Yokok'ux (caldillo rojo con arroz)

\$ 265.00



Buk'ël chëchëk k'ab d'ok ch'atë' ibam
Ulliche rojo con pejelagarto asado

\$ 250.00



Buk'ël yex k'ab d'ok tsaja mëlu-Buch
Ulliche verde de pescado frito

Mariscos



\$ 240.00

Sele'buch' dok p'upu' waj
Filete de pescado empanizado

\$ 220.00



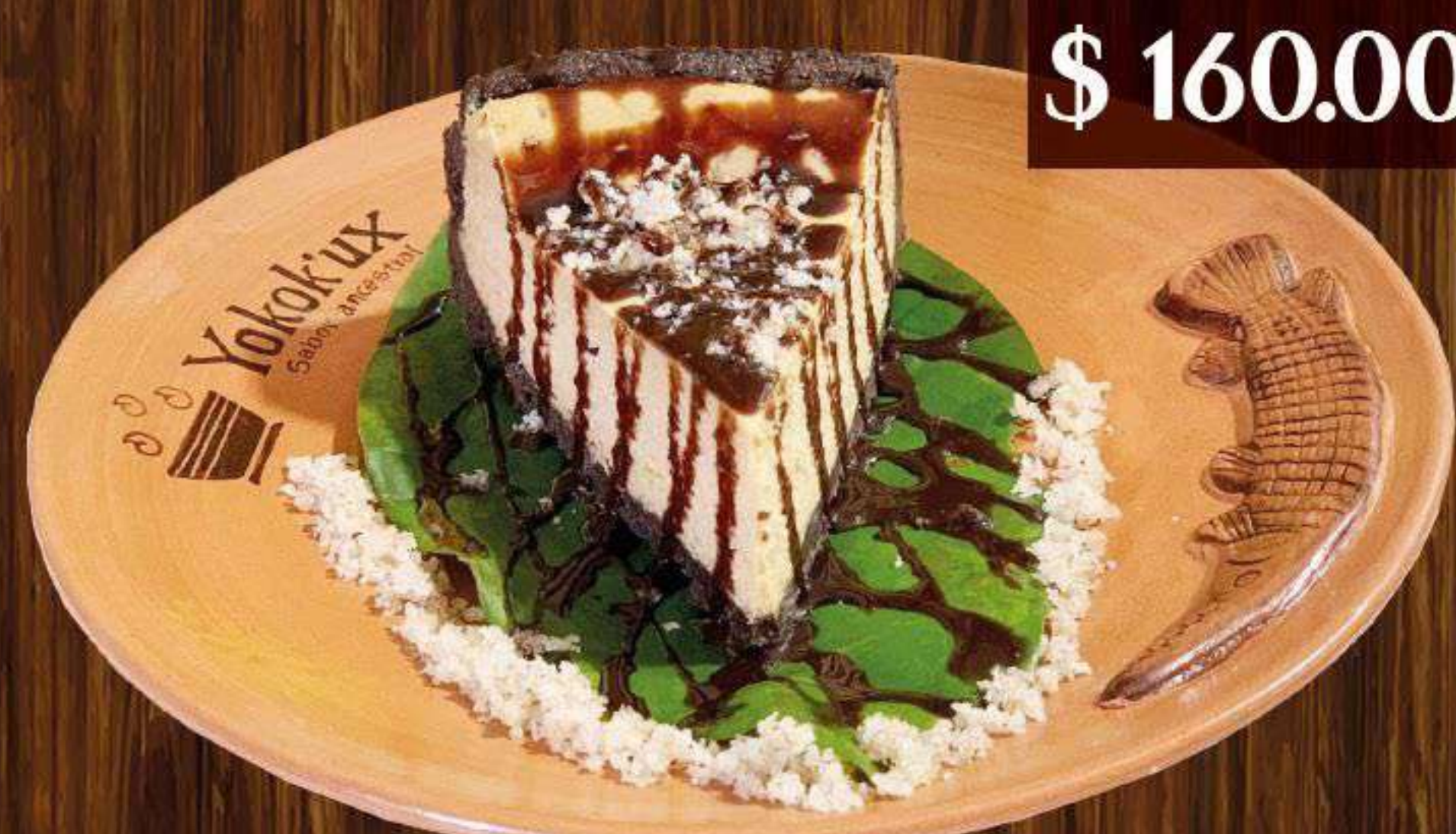
Tsaja' Mëlu-Buch'
Pescado frito

\$ 260.00



K'ëb aj sits'ëk dok aj mase'
Caldo de Robalo con camarones

Postres



\$ 160.00

Këkëw (cacao)
Costra de cacao con queso crema, dulce coco y de leche

\$ 65.00



Tsaja Ja'as
Plátano frito con crema y queso

\$ 65.00



Popo' Ja'as
Plátano asado con crema y queso

Helado \$ 40.00
(2 bolas de fresa, vainilla o chocolate)
Flan napolitano \$ 75.00



En Maya Yokot'an
Significa:
Yoko: Nativo, Original
K'ux: Comida
Yokok'ux es comida nativa

El imagotipo tiene símbolos de :

Virgula o Voluta

Ícono que expresa la lengua, palabra, es un símbolo sagrado ya que representa todo lo que fluye, como el agua, viento, cielo y el humo.



Tres comales
Utensilio milenario de barro, para la preparación de tortillas o para servir los platillos.

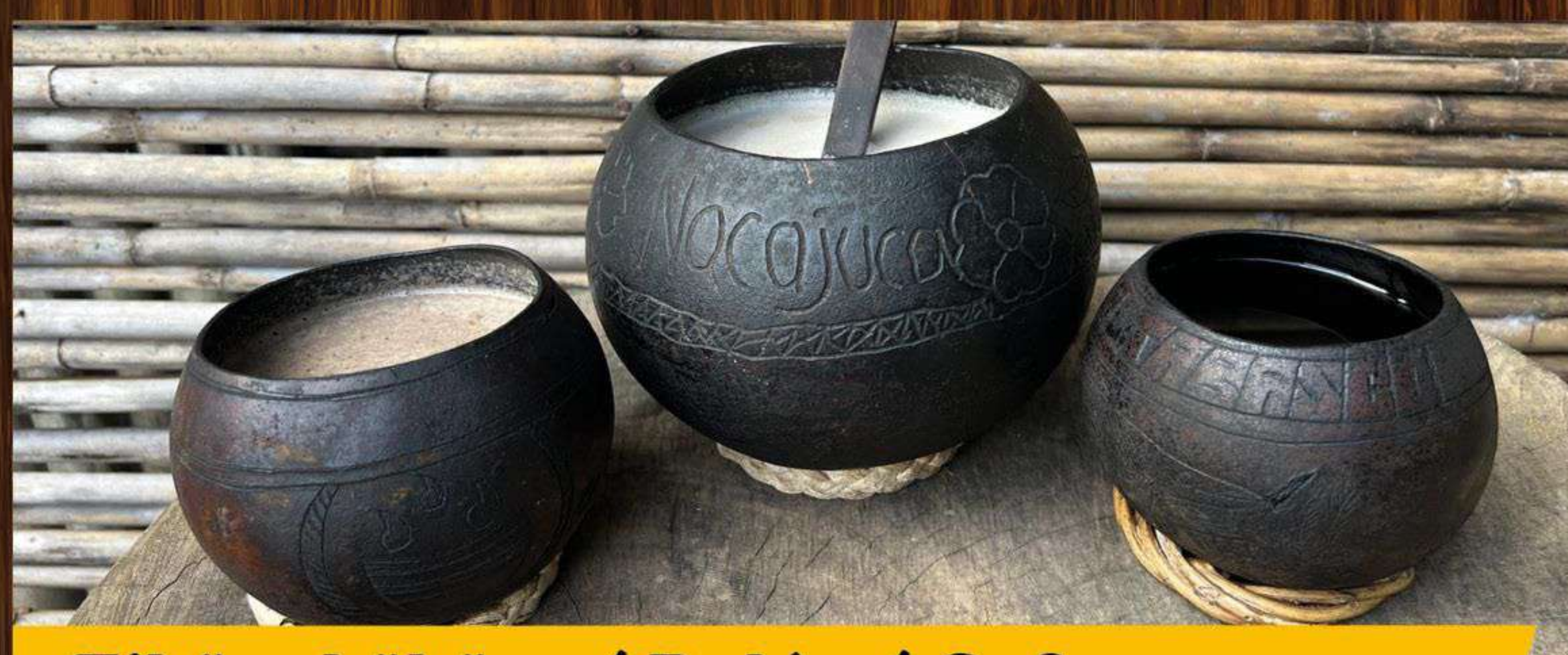
Olla o plato hondo
Utensilio milenario de barro, para la preparación o montaje de los diferentes platillos.



Bienvenidos - Uts ajulella - Welcome

Bebidas

Café de olla	\$ 45.00
Chocolate Tabasqueño	\$ 65.00
Licados (melón, piña, papaya, guanábana)	\$ 50.00
Malteadas (fresa, chocolate y vainilla)	\$ 95.00
Refrescos (embotellados 335 ml)	\$ 35.00
Aguas frescas 1.8 litros (Fruta de temporada, melon, piña, pepino con limón, guanabana, matalí, jamaica, maracuyá, cacao, chaya, maracuya con fresa y limón)	\$ 135.00
Vaso de Agua fresca (Fruta de temporada, melon, piña, pepino con limón, guanabana, matalí, jamaica, maracuyá, cacao, chaya, maracuya con fresa y limón)	\$ 45.00
Agua Mineral	\$ 30.00
Agua Embotellada	\$ 25.00
Limonada (1.8 litros con agua mineral)	\$ 165.00



Tikëw këkëw / Buk'a / Cafe
Chocolate caliente / Pozol / Cafe, servido en jícara ahumada

Cervezas y Cócteles

Corona 355 ml	\$ 40.00
Negra Modelo 335 ml	\$ 45.00
Modelo Especial 335 ml	\$ 45.00
Michelob Ultra 335 ml	\$ 50.00
Michelada	\$ 90.00
Pacífico clara 335 ml	\$ 50.00
Stella Artois 335 ml	\$ 50.00
Cheladas	\$ 75.00
Micheladas de sabor (mango, tamarindo, piña, fresa, durazno)	\$ 100.00
Piña Colada	\$ 95.00
Cuba libre	\$ 65.00
Mojito Cubano	\$ 70.00
Margaritas de sabores (mango, fresa, limón, maracuyá, matalí)	\$ 90.00



Licores

Whisky Buchanans 12 2 OZ.	\$ 120.00
Whisky Johnnie W Black L. 2 oz.	\$ 140.00
Whisky Johnnie W Red L. 2 oz.	\$ 100.00
Tequila Don Julio 2 OZ.	\$ 120.00
Tequila José Cuervo 2 oz.	\$ 80.00
Brandy Torres 10 2 OZ.	\$ 90.00
Vodka Smirnoff y Absolut 10 2 oz.	\$ 65.00
Mezcal 2 OZ. (con cannabis)	\$ 200.00
Mezcal 2 OZ. (digestivo con hierbas)	\$ 120.00
Mezcal 2 OZ	\$ 100.00
Warapo prehispánico (Bebida fermentada a base de caña y palo borracho)	\$ 80.00



Entradas

Tacos de filete de pescado a las hierbas tabasqueñas	\$ 170.00
T'oto' buch dok yopte' tuba Tabasco	
Tostones de plátano	\$ 45.00
Peché' tsaja' ja'as	
Frijoles refritos	\$ 45.00
Tsaja' bu'u	
Arroz blanco	\$ 30.00
Sësëk arroz	
Papas fritas	\$ 60.00
Tsaja' papa	
Guacamole	\$ 100.00
Um	