

ORIUNDO

MENÚ DE ALMUERZOS & CENAS

DISCURSO PROPIO



Oriundo de una tierra llena de sabores, de platos que cuentan historias, ingredientes que son parte de leyendas, porque “De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre”, de manos orgullosas llenas de tierra de este gran Mayab... Yo también soy Oriundo y quiero hacerte sentir...

A Yucatán en cada bocado...

DISCURSO PROPIO

ENTRADAS / APPETIZER

TOSTADAS DE CHAYA CON TZIIK DE RES (150gr)	- \$450 -	CHAYA LEAVES TOAST WITH BEEF TZIIK (150gr)
Con Sikil P'aak y mayonesa habanera (no picante).		Sikil P'aak and habanero mayonnaise (not spicy).
ENSALADA DE QUESO FRITO	- \$400 -	FRIED CHEESE SALAD
Queso frito (70gr) sobre pepino encurtido y salsa de yogurt de jalapeños casero.		Fried cheese (70gr) over pickled cucumber and homemade jalapeño yogurt sauce.
ENSALADA DE FLOR DE CALABAZA	- \$380 -	PUMPKIN FLOWER SALAD
Flores de calabaza asadas y rellenas de brandada de pollo (90gr), mayonesa de recado rojo, carpacho de calabaza local y hierbabuena.		Roasted pumpkin flower stuffed with chicken (90gr) brandade, red recado mayonnaise, local squash carpaccio and mint.
SOPA DE TOMATE RIÑÓN	- \$380 -	KIDNEY TOMATO SOUP
Tartar de tomate riñón en aceite de chile xcatic sobre sopa de sandía y pan de frijol.		Kidney tomato tartar in xcatic chili oil over watermelon soup and bean bread.
SOPA DE ELOTE LOCAL	- \$280 -	LOCAL CORN SOUP
Sopa de elote pibil y su is waj.		Pibil corn soup and its is waj.
SOPA DE TORTILLA DE MAÍZ	- \$270 -	CORN TORTILLA SOUP
Sopa de tortilla con polcan de chicharrón, cremoso de epazote y tomates.		Tortilla soup with chicharron polcan, creamy epazote and tomatoes.
ENSALADA DE HORTALIZAS	- \$250 -	VEGETABLE SALAD
Con frijol, zanahoria, jitomate, calabaza y maíz con queso.		With beans, carrot, tomato, pumpkin, and corn with cheese.
CREMA DE FLOR DE CALABAZA Y EPAZOTE TRUFADO	- \$225 -	PUMPKIN FLOWER AND TRUFFLED EPA- ZOTE CREAM

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

• CORTES DE CARNE / CHARCUTERIE •

RIB EYE (300gr) EN HUARACHE NEGRO	- \$690 -	RIB EYE (300gr) ON BLACK HUARACHE
Con asiento de manteca, refrito de frijol blanco y espinacas con zanahoria aliñadas con vinagre de plátano macho.		With a base of lard, refried white beans and spinach with carrots dressed with local plantain.
PICAÑA (320gr) EN MAKUM	- \$650 -	PICAÑA (320gr) IN MAKUM
Con joroch' relleno de calabaza.		With joroch' stuffed with pumpkin.

DISCURSO PROPIO

PORK BELLY <i>(200gr)</i>	- \$590 -	PORK BELLY <i>(200gr)</i>
Con k'ol de plátano macho, puré de yuca y verduras locales al grill.		With plantain k'ol, yucca purée and grilled local vegetables.
COWBOY AL GRILL	- \$520 -	GRILLED COWBOY
Cowboy <i>(600gr)</i> al grill, chimichurri con tuétano y macarrones		Grilled Cowboy <i>(600gr)</i> , chimichurri with marrow and macaroni and cheese.
SHORT RIB CON PURÉ DE CALABAZA LOCAL	- \$500 -	SHORT RIB WITH LOCAL PUMPKIN PUREE
Short rib <i>(380gr)</i> con puré de calabaza local y papas rústicas con achiote.		Short rib <i>(380gr)</i> with local pumpkin puree and rustic potatoes with achiote.
COSTILLAR DE CERDO GLASEADO	- \$490 -	GLAZED PORK RIBS
Costillar de cerdo <i>(380gr)</i> glaseado con chiles secos con aligot y zanahorias ahumadas.		Dried chilli glazed pork <i>(380gr)</i> ribs with smoked aligot and carrots.
BABY RIBS	- \$450 -	BABY RIBS
Baby ribs <i>(600gr)</i> con papa trufada y vegetales salados.		Baby ribs <i>(600gr)</i> with truffled potato and salted vegetables.

• AVES / BIRDS •

SUPREMA DE POLLO <i>(180gr)</i>	- \$350 -	SUPREMA DE POLLO <i>(180gr)</i>
Salsa verde con tamal de piña y tomates asados.		Green sauce with pineapple tamale and roasted tomatoes.
POLLO EN HOJA SANTA	- \$350 -	CHICKEN IN HOJA SANTA
Pollo <i>(180gr)</i> envuelto en hoja santa, salsa de lima y mil hojas de camote.		Chicken <i>(180gr)</i> wrapped in hoja santa, lime sauce and sweet potato millefeuilles.

• PASTAS •

GNOQUIS DE HONGOS	- \$390 -	MUSHROOM GNOCCHI
Gnoquis de hongos con almejas y espuma de epazote. <i>(210gr)</i>		Mushroom gnocchi with clams and epazote foam. <i>(210gr)</i>
ESPAGUETTI DE BETABEL	- \$380 -	BEET SPAGHETTI
Pasta de betabel en pesto de chaya y pulpo grill. <i>(190gr)</i>		Beet pasta in pesto and grilled octopus. <i>(190gr)</i>

CAPELLETTI DE CHAYA - \$380 -
Capelletti de chaya rellena de queso de cabra y longaniza con puré de zanahoria asada con recado blanco. (190gr)

LASAGNA - \$280 -
De calabaza local y espinaca.

SPINACH TREE CAPELLETTI
Capelletti of spinach tree stuffed with goat cheese and sausage with roasted carrot puree with white bread. (190gr)

VEGETABLES LASAGNA
Local pumpkin and spinach.

• MARISCOS / SEAFOOD •

SALMÓN (200gr) A LA LIMA YUCATECA - \$650 -
Con papa, sofrito de chaya y miltomate.

PULPO PIBIL (200gr) - \$590 -
Con arroz cremoso de jalapeños, cebollitas y calabacitas locales.

AGUACHILE DE CAMARÓN (200gr) - \$400 -
Con mayonesa de coco y lima Yucateca..

SALMON (200gr) WITH YUCATECAN LIME
With potato, stir-fry spinach tree and miltomate (local tomatoe).

PIBIL OCTOPUS (200gr)
With creamy jalapeño rice, onions and local pumpkin.

GAMBAS AGUACHILE (200gr)
With coconut and Yucatecan lime mayonnaise.

POSTRES / DESSERTS

CREMITA DE COCO Y CACAO - \$180 -
DULCE DE NANCE Y HELADO DE HOJAS DE PLÁTANO - \$180 -

PERA CLITORIA - \$180 -
En salsa de licor de naranja agria y helado de lima

BIZCOCHO DE GUAYABA - \$180 -
Con naranja agria, helado de queso de bola (10gr), toffe de pepitas de calabaza y jalea de albahaca.

DULCE DE PAPAYA - \$150 -
Impregnada de licor de Xtabentún con helado de zapote negro y crumble de pepita local.

PAN DE QUESO CHEDDAR (120gr) Y MAÍZ DULCE - \$120 -

COCONUT AND COCOA CREAM

NANCE (TYPICAL FRUIT) AND BANANA LEAF ICE CREAM

PEAR CLITORIA

In sour orange liqueur and lime ice cream sauce

GUAVA SPONGE CAKE

With sour orange, edam cheese (10gr) ice cream, pumpkin seed toffee and basil jelly.

PAPAYA CONFIT

Infused with Xtabentún liqueur with zapote ice cream and local seed crumble.

CHEDDAR CHEESE (120gr) AND SWEET CORN BREAD

DISCURSO PROPIO



DISCURSO PROPIO