



haab'

A Maya Dining Experience

STARTERS | ENTRADAS

TRILOGY | TRILOGÍA

Chaya and pumpkin seed mini patty stuffed with Edam cheese and pressed pork rinds.

Pickled stew chicken mini *salbute*.

Mexican pulled pork sandwich with red pickled onion.

Mini empanada de chaya y pepita, chicharrón prensado, queso de Edam y salsa de chiltomate.

Mini salbute de pollo en escabeche.

Mini torta de cochinita con cebolla encurtida.

SECOND COURSE | SEGUNDO TIEMPO

Octopus tostada.

Marinated octopus with *achiote*, sour orange, *espelon*, beans, corn, and *xcatíc* chili oil.

Tostada de pulpo.

Pulpo marinado con naranja agria, achiote, espelón, maíz tierno y aceite de chile xcatíc.

SOUP | SOPA

Lime soup

Traditional lime soup with fried tortilla chips, turkey, and roasted bell peppers.

Sopa de lima

Tradicional sopa de lima con pavo, pimientos asados y chips.

REFRESH | REFRESCANTE

Ancestral water

Sour orange water, *xcatíc* chili essence, and *xtabentun licor*.

Agua ancestral

Agua de naranja agria, toque de chile xcatíc y xtabentun maya

MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

WOOD OVEN | EL HORNO DE LEÑA

Suckled pig marinated with white recado,
handmade tortillas, cabbage and radish salad.
Slow cooked short rib with black chili sauce, pickled
vegetables, and sweet potato purée.
Catch of the day wrapped with *chaya* leaves, egg,
and red *pipían* sauce.
Pickled stew chicken mini *salbute*.
Mexican pulled pork sandwich with red pickled onion.

*Lechón al horno de leña marinado con recado blanco, acompañado
de tortillas hechas a mano, ensalada de col y rábano.*

*Short rib lenta cocción, salsa de recado negro, vegetales en
escabeche y puré de camote.*

*Pescado local envuelto con hoja de chaya, huevo de ave
de corral y salsa de pipián rojo.*

Mini salbute de pollo en escabeche.

Torta de cochinita con cebolla morada.

DESSERT | POSTRE

CABALLERO POBRE

Brioche bread with brown sugar sauce, cinnamon,
and anise with xtabentun ice cream.

*Pan brioche bañado en jarabe de piloncillo, anís y canela
acompañado de helado xtabentun.*

6:00 pm only on Tuesdays, Thursdays, Saturdays and Sundays.

A minimum of 10 people is required to carry out this activity.

Cost of \$ 220 USD per adult with alcohol and \$ 170 USD without alcohol.

Children from 3 to 5 years old \$59.00 USD.

Children from 6 to 11 \$130.00 USD

*6:00 pm solo martes, jueves, sábados y domingos. Se requiere un mínimo
de 10 personas para llevar a cabo esta actividad.*

Costo de \$ 4,620 MXP por adulto con alcohol y \$ 3,570 MXP sin alcohol.

Niños de 3 a 5 años \$1239 MXP.

Niños de 6 a 11 años \$2730.00 MXP