

KUKÚ

SPA-RESTAURANT-BAR

Cocina Nōmada

Chef Ejecutivo Miguel Maya

BIENVENIDO A KUKÚ

TE HEMOS ESTADO ESPERANDO POR MÁS DE 1500 AÑOS

Te invitamos a disfrutar de una maravillosa experiencia fusión creativa con productos de mar y tierra, usamos productos frescos respetando cada producto desde su origen hasta cada plato, promovemos el consumo de pesca sustentable utilizando pescadores locales certificados, ayudamos a las comunidades con consumo de productos locales, cuidamos y aprovechamos de la mejor manera nuestros ingredientes, actuando con conciencia, respeto, tradición y amor a nuestra cocina. Situados en la ciudad de Xaman Ha' "Agua del norte".



Menū



CRUDOS / CEVICHE / SUSHI

TOSTADA DE TRUCHA MICHOACANA \$230

CURADA EN KOMBU (1 pza)

Salsa tzirita, fritura de chaya, perejil, hoja santa y limón eureka.

KAY ROLL (8 pza)

\$260

Por dentro, Hamachi, tocino crujiente, callo concha espina de Baja California y jengibre, masago rojo. Por fuera, alioli de habanero tatemado y katsuobushi.

KAY CHAK ROLL (8 pza)

\$270

Por dentro, atún fresco, spicy tuna, aguacate, jícama, chayote, hoja de shiso, cebollín, ponzu de naranja agria y lima. Por fuera, tobiko negro y ajonjolí negro ahumado.

KUKULKÁN ROLL (8 pza)

\$255

Por dentro, camarón empanizado, anguila, zanahoria, pepino, aguacate. Por fuera, mayonesa de raíz fuerte, salsa tzume, chispas de tempura y chaya.

SASHIMI DE PESCA DEL DÍA (180 gr) \$470

Aguachile de chile manzano y chile chilhuacle amarillo, pepino y cebolla morada asada.

CEVICHE PLAYENSE (180 gr)

\$470

Camarón, pulpo crujiente, pepino, cebolla morada, cilantro, curry verde tailandés, limón, elotes tiernos, hierbabuena, albahaca, mayonesa de salsa a la talla y chip de maíz.

CEVICHE DE ATÚN DEL

\$470

PACÍFICO (180 gr)

Mayonesa de ponzu picante, ralladura de lima, aros de échalote crujiente y cebolleta.

CEVICHE OAXACA (180 gr)

\$470

Pesca del día, piña rostizada, cebolla tatemada, naranja agria, cilantro fresco, chiles secos, y chips de plátano macho.



ENTRADAS

GUACAMOLE HECHO EN CASA

\$260

Salsa mexicana, acompañado de tostadas de maíz.

CRISPY RICE (70gr)

\$325

Tartar de salmón, aceite de té de limón, jícama, salsa de tamarindo picante e ikura.

MEZZE LIBANÉS

\$370

Falafel palestino con hummus, baba ghanoush con aceite de hierbas, labneh cohombro y salsa macha y pan pita.

JAMÓN IBÉRICO SUPERIOR (100 gr)

\$870

Pan aromatizado y hojas frescas. Ostiones zarandeados, salsa de chiles secos nayarita, aguacate, limón, cilantrillo y hojas de mostaza.

ELOTES DULCES CALLEJEROS

\$320

Mayonesa de ajo negro, queso Cotija y chilito en polvo con chicatana.

ALMEJAS REINA ASADAS (3 pza)

\$370

Castakán yucateco, queso doble crema oaxaqueño, cilantro criollo, aros de cebolla, salsa verde y tortillas de harina.

BOQUERONES DE TULUM (20gr)

\$360

Aceitunas, chile dulce encurtido, corazones de alcachofa crujientes, aceite de oliva, limón Eureka, hierbas frescas y pan de masa madre.

KEFTA KEBAB DE RES (100 gr)

\$410

Tahini con limón Eureka, cebollas encurtidas con zanahorias, raita con especias mexicanas y chapati.

OSTIONES ZARANDEADOS (6 pza)

\$480

Salsa de chiles secos nayarita, aguacate, limón, cilantrillo y hojas de mostaza.

PIZZETAS

PIZZETA NAPOLITANA DIABLA

\$270

Bresaola (70 gr), pomodoro, mozzarella, ajos dulces, longaniza ahumada de Valladolid (70 gr), hongos setas, berros y pecorino.

PIZZETA NAPOLITANA BUFFALINA

\$290

Pomodoro, mozzarella, tomates heirloom, arúgula, hojas de pimienta, burrata de búfala, coppa (80 gr) y prosciutto di cotto (70 gr).

PIZZETA NAPOLITANA

\$390

LANGOSTINA (150 gr)

Pomodoro, mozzarella, tomates cherries, hoja santa, hinojos rostizados, arúgula y pecorino.



PRINCIPALES

FILETE DE LA PESCA DEL DÍA (200 gr) \$470

Calabacitas cremosas con chile chilaca, tomates cherries asados, granos de maíz, epazote, queso doble crema oaxaqueño y verdolagas.

MEXTLAPIQUE DE TOTOABA (200gr) \$470

Salsa verde tikin xic, frijol espelón, puré de plátano macho asado y nibs de cacao.

MAR Y TIERRA (350gr) \$1,100

Short rib braseado, camarón jumbo, queso Ramonetti, salsa holandesa de chiles secos ahumados y hojas de chaya frita con limón amarillo.

PULPO A LAS BRASAS (230gr) \$495

Salsa muhammara, cebollitas ixiles de Yucatán, láminas de ajo y chips de tubérculos.

PAPARDELLE BEURRE BLANC CON CURRY \$430

Camarón (200g), jaiba suave caribeña crujiente (50g), cebolla cambray asada, cebolleta, hojas de albahaca, cilantro criollo e ikura.

ENSALADA MESTIZA \$240

Mix de lechugas, tomates heirloom, naranja, toronja, mango, hinojo rostizado, vinagreta de barbacoa y brotes.

RIBEYE DRY AGED (350gr) \$950

Esencia de res, puré de elote dulce rostizado al horno de piedra, acelgas, ensalada de tomatillos con piloncillo y chipotle, queso de rancho, arúgula y chips de plátano macho.

SHORT RIB BRASEADO (360gr) \$730

Mole de boda, arroz pilaf con especias y ensalada de quelites.

FILETE MIGNON (200gr) \$560

Mole coloradito oaxaqueño, puré de camote trufado, ejotes largos con vinagreta de jerez, almendra en láminas y tomates cherries criollos.

COLLARES DE KAMPACHI (260gr) \$510

Salsa de mixiote, ensalada de nopales, tomates, cebolla y tortillas de harina.

MEJILLONES CON VINO DE JEREZ (250gr) \$380

Longaniza negra de Valladolid, pulpo crujiente y papas rostizadas.

ENSALADA DE LECHUGUITAS AHUMADAS \$280

Shakshuka yucateca, stracciatella, boquerones de Tulum, échalote crujiente, aceite de ajonjolí y brotes.





POSTRES

MIL HOJAS DE CREPA | \$230

Crema de chocolate Abuelita, crema de vainilla de Papantla, helado de jengibre, té limón y miel.

FLAN DE QUESO | \$230

Salsa de guanábana y helado de coco.

PAVLOVA DE MEZCAL | \$240

Merengue de limón, mousse de mezcal, fruta de temporada, limón confitado, polvo de hierbabuena, sorbete de limón.

TAMAL CANARIO MICHOACANO | \$230

Compota de piña, pasas rubias, dulce de leche y helado de rompopo.

MACARRONES TRICOLOR | \$240

Hechos en casa, con sabores clásicos fresa, chocolate intenso y vainilla de Papantla.

COPA NAPOLITANA SPUMONI | \$210

Mezcla de sabores del sur de Italia, pistache, cereza y chocolate

HELADOS DE FRUTA EXÓTICA | \$210

Piña, pitaya, maracuyá, coco, mango.

