MENÚ DE DÍA
El Refugio del Cervecero

A'AK
COCINA DE ORIGEN
by Cervecería Tulum

Cocinamos con Agua de Mar

EL TALLER DEL ALQUIMISTA

La cerveza no se bebe, se experimenta.

Vuelo De Alquimia
La esencia pura. Cata esencial de nuestros 4 estilos principales: Lager, Dark Lager, IPA, Pale Ale (5oz c/u). Ideal para iniciarse. $250

Bocados de Origen
Gastronomía de la tierra. Una travesía culinaria de 4 tiempos. Creaciones de autor que fusionan la selva y el mar, diseñadas para ser una explosión de sabores ancestrales y contemporáneos en cada bocado. $550

★ *El Festín del Alquimista*
Vuelo del Alquimia + Bocados de Origen. Sé tu propio Maestro Cervecero. Un ritual gastronómico a tu propio ritmo. Te entregamos nuestro mapa de cata y los herramientas para que descubras la magia en tu mesa. $690
**Tu mejor opción: ahorras vs. pedir por separado*

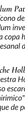
El Barril Al Centro
Sé el Maestro Cervecero. Te llevamos un Mini Keg privado de tu estilo favorito a la mesa. Sirve tus propias cañas frescas, con la espuma perfecta y a tu propio ritmo. (Ideal para compartir entre 2-3 personas). $750

¿Quieres ver dónde nace la magia?

EL VIAJE DEL ALMA
Tour a la fábrica.

La Iniciación - $1,400
La Travesía del Guardián. Sumérgete en el origen. Incluye: Transporte redondo, Ceremonia Maya de purificación, Visita al Cenote, Recorrido guiado por la planta y Cata directa de los tanques. (Incluye Vuelo de Alquimia al finalizar).

El Ritual Completo - $1,800
La Experiencia Definitiva (Todo Incluido). Para quienes buscan la conexión total. Incluye: Todo lo anterior + "El Festín del Alquimista" (Versión Guiada). Disfruta del maridaje de 4 tiempos en nuestra mesa exclusiva, guiado paso a paso por nuestro Sommelier.
**Propina y servicio incluidos en esta experiencia.*



! Salidas cada hora. Pregunta a tu Guardián por disponibilidad.

ALQUIMIA LÍQUIDA

Elixires de Origen, Directo del tanque a tu vaso.

Tulum Lager
El alma del mar Caribe, embotellada. Clara, fresca y con la memoria mineral de nuestro hogar. $180

Holbox Dark Lager
Profunda y tostada. Notas a café y cacao de la tierra yucateca. $180

Hipster Hoppi Lager
Audaz y aromática. El contrapunto del lúpulo para los sabores intensos de nuestra cocina. $180

California Fresh Ipa
La celebración del lúpulo. Cítrica, floral y vibrante. $180

MICHELADAS

Chelada Ostra
Un ritual de mar y malta. Un Guardián abre una ostra fresca del Pacífico en tu mesa y vierte su esencia en un vaso escarchado con sal de gusano, Cerveza Tulum y limón. (Servicio de Carrito Raw Bar). $290

Tulum Patas Arriba
El Icono del Refugio. Una botella de Cerveza Tulum invertida desafiando la gravedad sobre una copa helada con limón, chamoy artesanal de la casa y camarones frescos.

Miche Holbox
Nuestro Holbox Dark Lager servida sobre un vaso escarchado con sal de chapulines, "chilmimico" (salsa negra secreta), limón y un toque de pepino fresco. $260

Ojo Rojo Del Caribe
La cura ceremonial. Cerveza Tulum, Clamato preparado con caldo de camarón seco, apio, aceitunas y un toque de habanero (opcional), $250

Beermosa Tulum
El desayuno de los campeones. Cerveza Lager, jugo de naranja natural recién exprimido y un toque de vino espumoso. $280

LIBRES DE ALCOHOL & OTROS

Sodas Artesanales
Hechas en casa. (Maracuyá-Jengibre / Pepino-Menta / Jamaica-Romero). $140

Carajillo Tulum
Espresso, Licor 43 y un top cremoso de nuestra Cerveza Stout. $280

Mezcal de la Casa (Espadín)
Servido con sal de gusano y naranja. $240

BOCADOS DE ORIGEN

Guacamole Rústico con Rib Eye
Preparado al momento en tu mesa. $320

Papas Trufadas del Maestro
Aceite de trufa blanca, parmesano añejo y aioli. $280

Tuétanos Ancestrales (2 pzas)
A la brasa con recado negro y tortillas a mano. $450

Burrata de la Selva
Sobre un pesto rústico de hoja santa y pepita, tomates heirloom quemados y pan de masa madre a la parrilla. $360

RAW BAR

Ceviche "Agua de Mar"
Pesca del día, leche de tigre maracuyá y camote. $380

Aguachile Negro
Camarón azul, recado negro y habanero tatemado. $420

Tiradito de Atún Cervecero
Láminas frescas con ponzu de la casa. $360

TACOS & CANTINA

Tacos de Cantacín
Pork belly crocante estilo peninsular $390

Tacos de Camarón Roca
Tempura de cerveza y mayonesa de chipotle. $390

Tacos de Rib Eye a la Leña
Cortes finos con costra de queso. $380

BURGERS

La Tulum Burger
200g de Res Premium, mermelada de tocino al Stout, queso cheddar madura y arúgula en pan brioche artesanal. $420

Burger Mar y Tierra
Carne de res a la parrilla coronada con camarones salteados al ajillo, queso gouda fundido y aderezo de la casa. $480

PLATOS FUERTES

Pulpo a las Brasas
Zarandeado ligero con adobo de la casa, servido con papas cambray al romero y ensalada fresca. $550

Pesca al Mojo de Ajo
Filete de pesca del día fresco, bañado en mantequilla de ajo y perejil, acompañado de vegetales de la granja. $480

EL FINAL DULCE

Cheesecake de Maracuyá
Cremoso, con la acidez tropical de la fruta de la pasión local. $180

Helado Artesanal de Kuxtmil
Hecho en casa con reducción de nuestra Cerveza Cacao Stout. $150