A'AK
COCINA DE ORIGEN
by Cervecería Tulum

Cocinamos con Agua de Mar

¿BUSCAS LA MAGIA?

La Inmersión Profunda
Nuestra experiencia insignia. Una peregrinación de 9 Actos guiada por el fuego. Incluye: Menú Degustación, Mesa Preferencial y Show en primera fila. $5,000
**Pregunta a tu Guardián por disponibilidad*

RITUALES ELEMENTALES

Coctelería escénica preparada en tu mesa con nuestro Carrito de Alquimia.

Ke'el Ha'
El aliento del mar. Copa de coral enfriada con Nitrógeno Líquido ante tus ojos, creando una niebla mística. Gin, Saint Germain y Curaçao Azul. $450

Tuluminati
La calma de la selva. Vaso de cerámica negra ahumado con Copal y hongos secos. Mezcal, Controy y una gota de aceite de CBD. $480

Kauyumari
La chispa de la vida. El Alquimista sopla canela a través de una llama viva para crear una cascada de chispas sobre tu trago. Tequila, Ancho Reyes y Cítricos. $420

Nicté
La caricia del viento. Coronado con una espuma blanca como nube y un pétalo de orquídea congelado en nitrógeno que rompes al tacto. Mezcal y Miel de Sotol. $390

ALQUIMIA LÍQUIDA

Elixires de Origen, Directo del tanque a tu vaso.

Tulum Lager	$180
Holbox Dark Lager	$180
Hipster Hoppi Lager	$180
California Fresh Ipa	$180

LA CAVA DEL GUARDIÁN

Copa de Vino Mexicano	$350
Champagne (Copa)	$550

Solicita la Carta de Vinos completa a tu Sommelier.

DE LA TIERRA Y LA NIEBLA

Ostras de la Niebla (3 pzas)
Rasuradas con Pox ceremonial, servidas sobre hielo y envueltos en niebla de mar. $550

Tuétanos de Fuego (2 pzas)
Canoas de tuétano a la leña, con costra de recado negro y brotes de cilantro. Grasa sagrada. $450

Betabeles al Rescoldo
Betabeles orgánicos cocidos a la brasa viva, sobre jocoque ahumado y ceniza. Servidos bajo campana de humo. $380

Aguachile Negro de la Selva
Camarón azul a Pesca del día, curado en recado negro yucateco. Un homenaje a la oscuridad de la selva. $420

Ensalada de Fuego
Corazones de lechuga asados, aderezo de ceniza, queso cotija añejo y migas de pan de masa madre. $360

DEL AGUA Y EL FUEGO

Fettuccini del Océano
Pasta fresca cocida en nuestra Agua de Mar del Caribe, salteada con almejas Chione vivas y emulsión de ajo. $650

Pulpo Maya a la Leña
Zarandeado con adobo de la casa, terminado al fuego vivo. Servido con papas cambray al romero. $750

Short Rib "8 Horas"
Costilla de res braseada lentamente hasta deshacerse, glaseada con reducción de chiles secos y puré de camote. $850

Pesca del Día (Filete 200g)
Filete de pesca local fresco a las brasas, sobre un puré rústico de esquites y aceite de cilantro. $680

Coliflor Rostizada (Plant Based)
Coliflor entera rostizada al horno de leña, bañada en pipián verde y almendras tostadas. Un plato fuerte vegetal imponente. $450

CORTES DE HONOR

Para Compartir

Pesca Entera a la Talla
Pescado entero abierto (según la marea), cocinado a las brasas con nuestra dualidad de adobos: Verde (Hierbas) y Rojo (Chiles). $1,200

Tomahawk Prime (1.2 kg)
Corte imponente a la parrilla, terminado con mantequilla de lúpulo y sal de mar. Acompañado de tuétano asado. $2800

EL DULCE FINAL

Polvo de Estrellas
Texturas de Jamaica, frutos rojos y Nitrógeno. Un final ácido, frío y espectacular. $350

Cacao & Maíz
Mousse de chocolate mexicano de origen, texturas de maíz nixtamalizado y tierra de cacao. $320

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

DIGESTIVO

Carajillo de Malta
Espresso intenso, Licor 43 y miel de malta artesanal, logrando una textura sedosa y una dulzura profunda con notas tostadas, cacao y caramelo. Un cierre cálido y aromático que despierta los sentidos. $240