

# WINDS *of* CHANGE

*Inspire Renovation*

MENÚ  
*MENU*

---

AZULIK UH MAY

A Z V L I K



# MENÚ

## MENU

### I

Comienza la cena con el humo purificador del incienso de salvia blanca y un crujiente de amaranto con mejillones salteados en pasta de 3 chiles no picantes, hummus de dhal de lentejas rojas, láminas de espárragos blancos parrillados con madera de mezquite, hojas frescas de pápalo con vinagreta de semilla de mostaza y miel de Orquídea, y mix de flores de temporada.

-

*Start the dinner with the purifying smoke of white sage incense and an amaranth crisp with sautéed mussels in 3 non-spicy chili paste, red lentil dhal hummus, white asparagus slices grilled with mesquite wood, fresh papalo leaves with mustard seed vinaigrette and Orchid honey, and seasonal flower mix.*

### II

Representamos la transformación y evolución de la vida con una infladita de maíz negro, rellena de cangrejo marinado en recado rojo, cremoso de aguacate local, caviar, mole de berenjena tatemada y ensalada de cilantro criollo tierno aliñado con vinagreta de chile verde.

-

*We represent life's transformation and evolution with a black corn infladita, stuffed with crab marinated in red recado, creamy local avocado, caviar, tatemada eggplant mole and tender cilantro criollo salad dressed with green chili vinaigrette.*

### III

Reinterpretamos los conocimientos medicinales que el viento trajo al pueblo con láminas de venado con *tempeh* marinado en hierbas, rebosado en tempura, cubierto de semillas mixtas y frito en *ghee*, ensalada de brotes mixtos aliñados en vinagreta de ajillo y almendra tostada.

-

*slices of venison with tempeh marinated in herbs, tempura battered, coated in mixed seeds and fried in ghee, mixed sprouts salad dressed in garlic vinaigrette and toasted almond.*



## IV

Este plato se sirve en una escultura de arcilla local, a la que hay que romper para revelar lo que contiene, representando las sorpresas que trae el nuevo año. En su interior, flores silvestres de temporada y un filete de lobina rayada, puré de plátano tatemado, calabaza *baby*, habas verdes salteadas con meniere de aceitunas *kalamata*, ensalada de berros frescos con vinagreta lactofermentada y coles de bruselas fermentadas.

–

*This dish is served in a local clay sculpture, which must be broken to reveal what is inside, representing the surprises that the New Year brings. Inside, you'll find seasonal wildflowers and a fillet of striped bass, plantain tatemado purée, baby squash, sautéed green beans with kalamata olive meniere, fresh watercress salad with lacto-fermented vinaigrette and fermented brussels sprouts.*

## V

Honramos el elemento aire y todo lo que simboliza con una espuma de Taro, acompañado de un sorbete de lavanda dentro de un *biscuit* de coco cubierto de *curd* de limón, montado sobre una tierra de jengibre, decorado con velas comestibles a base de chocolate blanco con almendras y brotes frescos.

–

*We honor the air element and all that it symbolizes with a Taro foam, accompanied by a lavender sorbet inside a coconut biscuit coated with lemon curd, served on a ginger earth, garnished with edible candles made of white chocolate with almonds and fresh buds.*





MENÚ VEGANO  
*VEGAN MENU*

---

AZULIK UH MAY

# MENÚ VEGANO

## VEGAN MENU

### I

Comienza la cena con el humo purificador del incienso de salvia blanca y un crujiente de amaranto con arvejas salteadas en pasta de 3 chiles no picantes, hummus de dhal de lentejas rojas, láminas de espárragos blancos parrillados con madera de mezquite, hojas frescas de pápalo con vinagreta de semilla de mostaza y miel de Orquídea y mix de flores de temporada.

-

*Start the dinner with the purifying smoke of white sage incense and an amaranth crisp with sautéed peas in 3 non-spicy chili paste, red lentil dhal hummus, white asparagus slices grilled with mesquite wood, fresh papalo leaves with mustard seed vinaigrette and Orchid honey, and seasonal flower mix.*

### II

Representamos la transformación y evolución de la vida con una infladita de maíz negro, rellena de picadillo de hongos silvestres marinados en recado rojo, cremoso de aguacate local, mole de berenjena tatemada y ensalada de cilantro criollo tierno aliñado con vinagreta de chile verde.

-

*We represent life's transformation and evolution with a black corn infladita, stuffed with wild mushrooms mice marinated in red recado, creamy local avocado, tatemada eggplant mole and tender cilantro criollo salad dressed with green chili vinaigrette.*

### III

Reinterpretamos los conocimientos ancestrales que se esconden en la naturaleza con un *tempeh* marinado en hierbas, rebosado en tempura, cubierto de semillas mixtas y frito en *ghee*, ensalada de brotes mixtos aliñados en vinagreta de ajillo y almendra tostada.

-

*We reinterpret the ancestral knowledge that resides in nature with a tempeh marinated in herbs, tempura battered, coated in mixed seeds and fried in ghee, mixed sprouts salad dressed in garlic vinaigrette and toasted almond.*



## IV

Este plato se sirve en una escultura de arcilla local, a la que hay que romper para revelar lo que contiene. En su interior, flores silvestres de temporada y un zacahuil relleno de queso de semilla de calabaza, salsa de chiltomate, ensalada de berros frescos con vinagreta lactofermentada y coles de bruselas fermentadas.

—

*This dish is served in a local clay sculpture, which must be broken to reveal what is inside, representing the surprises that the new year brings. Inside, you'll find seasonal wildflowers and a zacahuil stuffed with pumpkin seed cheese, chiltomate sauce, fresh watercress salad with lacto-fermented vinaigrette and fermented brussels sprouts.*

## V

Honramos el elemento aire y todo lo que simboliza con una espuma de manzana, acompañado de un sorbete de lavanda, dentro de unas láminas de coco fresco, cubierto de un *curd* de limón, montado sobre una tierra de jengibre, decorado con velas comestibles a base de cacao con almendras y brotes frescos.

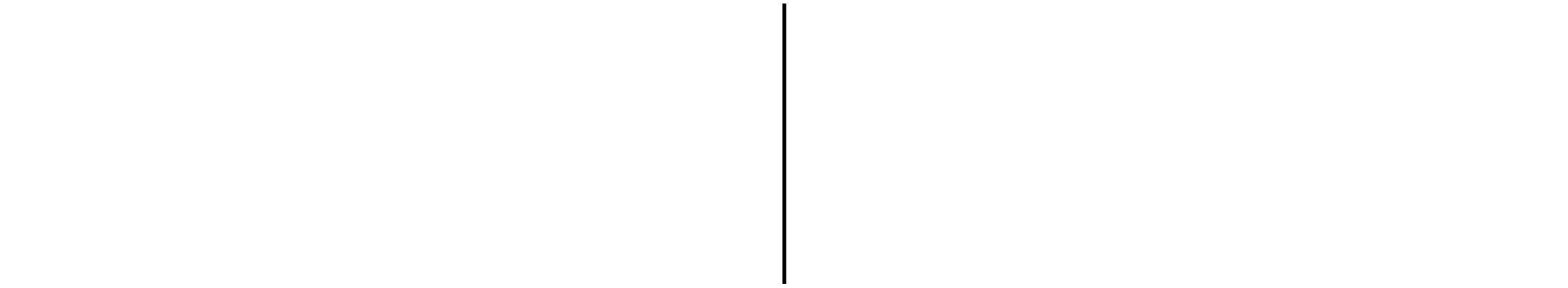
—

*We honor the air element and all that it symbolizes with an apple foam, accompanied by a lavender sorbet, inside fresh coconut slices, coated with a lemon curd, served on a ginger earth, garnished with edible candles made of cocoa with almonds and fresh sprouts.*





# TICKETS



## STANDARD / ESTÁNDAR

Dine at a table in our indoor lounge and celebrate the changing winds to the music of the live DJ.

*Cena en una mesa de nuestro salón interior y celebra los vientos de cambio al ritmo de la música del DJ en vivo.*

## NEST / NIDO

Dine in one of our emblematic nests, listen to the whistling of the sea, the whispers of the jungle and receive the new winds closer to the sky.

*Cena en uno de nuestros emblemáticos nidos, escucha el silbido del mar, los susurros de la selva y recibe los nuevos vientos más cerca del cielo.*

- Para 2 personas \$2.500 USD - For 2 persons \$2,500 USD
- Para 3 personas \$3.000 USD - For 3 persons \$3.000 USD
- Para 4 personas \$3.500 USD - For 4 persons \$3,500 USD
- Para 5 personas \$4.000 USD - For 5 persons \$4.000 USD
- Para 6 personas \$4.500 USD - For 6 persons \$4,500 USD
- Para 7 personas \$5.000 USD - For 7 persons \$5,000 USD
- Para 8 personas \$5.500 USD - For 8 persons \$5,500 USD
- Para 9 personas \$6.000 USD - For 9 persons \$6,000 USD
- Para 10 personas \$6.500 USD - For 10 persons \$6,500 USD
- Para 11 personas \$7.500 USD - For 11 persons \$7,500 USD

## PRIVATE TABLE / MESA PRIVADA

Dine at a private table where your spirit and those of your loved ones will enhance each other in an intimate experience.

*Cena en una mesa privada donde tu espíritu y el de tus seres queridos se realzarán mutuamente en una experiencia íntima.*

- Romantic para 2 personas (Vista al océano) \$ 1.800 USD
- Romantic for 2 persons (Ocean view only) \$ 1.800 USD

- Lounge para 2 personas \$2.400 USD – Lounge for 2 persons \$2.400 USD
- Lounge para 3 personas \$3.000 USD – Lounge for 3 persons \$3.000 USD
- Lounge para 4 personas \$4.000 USD – Lounge for 2 persons \$4.000 USD