

WINDS *of* CHANGE

Inspire Renovation

MENÚ
MENU

AZULIK TULUM

A Z V L I K

MENÚ

MENU

I

Desde los 4 puntos cardinales llegan a tu mesa un *hummus* de esquites, *sikil pak*, *dip* de anacardo con chiles ahumados, y pesto cremoso de chaya, acompañado con una selección de tostadas de semillas y vegetales deshidratados.

–

From the four cardinal points to your table: an esquites hummus, sikil pak, cashew nut with smoked chili dip, and a creamy chaya pesto, accompanied by a selection of crackers made of seeds and dehydrated vegetables.

II

Representamos las sorpresas que los vientos de cambio traen consigo en una empanada de yuca rellena con picadillo de langosta de Siaan Ka'an y chaya al ajillo, puré de ajo negro, salsa martajada de tamarindo y *microgreens*.

–

We represent the surprises that the winds of change bring with them in a cassava empanada stuffed with minced Siaan Kan's lobster sautéed with chaya leaves al ajillo, accompanied with, black garlic purée, tamarind martajada sauce, and microgreens..

III

Convertimos el aire en un ingrediente del platillo en una crema de calabaza con hibes nixtamalizados y epazote, con aire de té de limón pigmentado con recado rojo, pepitoria con crema ligera de chile *xcatic* y caviar.

–

We transform air into an ingredient of this dish in a pumpkin cream with nixtamalized hibes beans and epazote, lemongrass froth pigmented with red recado, and pepitoria with a chili xcatic crème fraîche and caviar.

IV

Simbolizamos la resistencia, flexibilidad y el movimiento de los seres frente al soplo de los vientos con un lomo de ternera envuelto en hoja santa con pipián de menta y hoja de árbol de aguacate, con rehilete de carabineros, puré de apionabo con pimienta rosa, y hierbas del jardín aliñadas con aceite de oliva extra virgen.

-

We symbolize the resistance, flexibility, and movement of beings facing the blowing of the winds with a veal tenderloin wrapped in hoja santa with a pipian sauce made with mint and avocado leaf, with windmill of carabinero shrimp, celeriac-pink pepper corn purée, and garden herbs drizzled with extra virgin olive oil.

V

Dulce ritual de tres pasos para recibir los primeros vientos de este 2023.

1. Shot de sak con bocadillo de naranja.
2. Crema de almendra con flores de calabaza en almíbar de miel melipona.
3. Aire de naranja y *Xtabetun* con *pirotecnia* de canela.

-

Three-step Sweet Ritual to receive the first winds of 2023.

- 1. Sak drink with orange biscuit.*
- 2. Almond cream with pumpkin blossoms in Melipona honey syrup.*
- 3. Xtabetun-orange froth with cinnamon pyrotechnics.*



MENÚ VEGANO
VEGAN MENU

AZULIK TULUM

MENÚ VEANO

VEGAN MENU

I

Desde los 4 puntos cardinales llegan a tu mesa un *hummus* de esquites, *sikil pak*, *dip* de anacardo con chiles ahumados, y pesto cremoso de chaya, acompañado con una selección de tostadas de semillas y vegetales deshidratados.

-

From the four cardinal points to your table: an esquites hummus, sikil pak, cashew nut with smoked chili dip, and a creamy chaya pesto, accompanied by a selection of crackers made of seeds and dehydrated vegetables.

II

Representamos las sorpresas que los vientos de cambio traen consigo en una empanada de yuca rellena con picadillo de hongos con mijo y chaya al ajillo, puré de ajo negro, salsa martajada de tamarindo y *microgreens*.

-

We represent the surprises that the winds of change bring with them in a cassava empanada stuffed with millet, mushroom mince and chaya leaves al ajillo, black garlic purée, tamarind martajada sauce, and microgreens.

III

Transformamos el aire en un ingrediente del platillo en una crema de calabaza con hibes nixtamalizados y epazote, con aire de té de limón pigmentado con recado rojo, pepitoria con crema ligera de chile *xcatic* y caviar de algas.

-

We transform air into an ingredient of the dish in a pumpkin cream with nixtamalized hibe beans and epazote, lemongrass froth pigmented with red recado, and pepitoria with a chili xcatic crème fraîche and seaweed caviar.

IV

Simbolizamos la resistencia, flexibilidad y el movimiento de los seres frente al soplo de los vientos con unos hongos Rey Ostra envueltos en hoja santa con pipián de menta y hoja de árbol de aguacate, con rehilete de carabineros veganos, puré de apionabo con pimienta rosa, y hierbas del jardín aliñadas con aceite de oliva extra virgen.

-

We symbolize the resistance, flexibility, and movement of beings against the blowing of the winds with some King Oyster mushrooms wrapped in hoja santa with a pipian sauce made with mint and avocado leaf, with windmill of vegan carabineros, with celeriac-pink pepper corn purée, and garden herbs drizzled with extra virgin olive oil.

V

Dulce ritual de tres pasos para recibir los primeros vientos de este 2023.

1. Shot de sak con bocadillo de naranja.
2. Crema de almendra con flores de calabaza en almíbar de de miel de agave.
3. Aire de naranja y licor de agave con *pirotecnia de canela*.

-

Three-step Sweet Ritual to receive the first winds of 2023.

- 1. Sak drink with orange biscuit.*
- 2. Almond cream with pumpkin blossoms in agave liquor syrup.*
- 3. Agave liquor and orange froth with cinnamon pyrotechnics.*

