

LU'UM

*“Es la tierra y el agua, es nuestra casa;
la representación física y espiritual de
un vocablo maya que nos transporta
al hogar, a la armonía de compartir y
construir en colectivo con la diversidad
que enriquece nuestra identidad”.*

ENTRADAS

- **Hummus 48.** \$120.00
De garbanzo, remolacha y habanero acompañado de betabel asado.
- **Dip de chaya.** \$120.00
Creoso dip de chaya con queso de bola.
- **Tabla de carnes frías.** \$250.00
Variedad de carnes frías, acompañado de mermelada de tomate, nuez de la india, pan y fruta de temporada.
- **Tabla de quesos.** \$250.00
Queso chiapaneco, queso de hoja y queso cotija enchilado acompañado de mermelada de tocino, pepita tostada, pan y fruta de temporada.
- **Tabla mixta 48.** \$420.00
Variedad de carnes frías, queso chiapaneco, queso de hoja y queso cotija enchilado acompañado de mermelada de tomate verde y de tocino, fruta de temporada y frutos secos.
- **Texturas de tomate.** \$125.00
Ensalada de jitomate crudo, deshidratado y asado, arúgula y cotija.
- **Carpaccio de res.** \$230.00
Con costra de café, cebollitas glaseada y salsa agridulce.
- **Carpaccio de pulpo.** \$250.00
Marinado con ponzú y chile xcatic. Con chips de ajo, cebolla morada y cremoso de aguacate.
- **Tartar de atún.** \$290.00
Marinado en ponzú y reducción de soya-miel. Base de aguacate con aceite xcatic, coronado con fresas en salsa miel-limón y pepita quebrada.
- **Burrata Mega.** \$195.00
Con prosciutto, pesto de cilantro y chaya, ajonjolí, almendra y pepita.
- **Mejillones Valladolid.** \$280.00
En salsa de vino y longaniza ahumada.

TAPAS

•Higos con jamón serrano.	\$85.00
•Tomates confitados.	\$70.00
•Tapenade mex.	\$70.00
•Requesón con epazote y chile xcatic.	\$70.00
•Pimientos confitados y queso de Querétaro.	\$70.00
•Peras, queso azul y miel.	\$70.00
•Tabla de tapas mixtas.	\$280.00

PLATO FUERTE

 •Ravioli. <i>De lechón al horno y pera, salsa de hongos y queso cotija.</i>	\$250.00
 •Gnocchi <i>De camote en salsa de queso de bola y queso azul.</i>	\$180.00
 •Tataki maya. <i>Finas láminas de filete sellado, acompañado con cebollitas glaseadas, paja de tortilla y ralladura de cítrico.</i>	\$320.00
 •Risotto negro. <i>Con pulpo asado, puré de aguacate y cebollita curtida.</i>	\$280.00
 •Chuletón a la Fiorentina. <i>Chuletón de cerdo confitado, servido con cebolla cambray asada, cebollita curtida, guacamole, tortillas a mano y salsas.</i>	\$300.00
 •Atún D'avola. <i>En costra de recado negro, puré de aguacate y verduras salteadas.</i>	\$320.00

DESTILADOS

TEQUILA

·Don Julio blanco.	\$140.00
·Don Julio reposado.	\$120.00
·Don Julio 70.	\$190.00
·Maestro dobel diamante.	\$150.00
·Espolón reposado.	\$120.00
·José cuervo tradicional.	\$90.00
·Casa dragones.	\$550.00
·Herradura reposado.	\$130.00

VODKA

·Smirnoff.	\$80.00
·Smirnoff tamarindo.	\$85.00
·Absolut blue.	\$90.00
·Absolut elix.	\$140.00
·Stolichnaya.	\$95.00
·Grey goose.	\$160.00

RON

·Zacapa 23 centenario.	\$220.00
·Zacapa X.O.	\$530.00
·Bacardi blanco.	\$85.00
·Bacardi añejo.	\$85.00
·Havana club 7 años.	\$140.00
·Havana club selección.	\$215.00
·Matusalem platino.	\$110.00
·Flor de caña 7 años.	\$115.00

BRANDY

·Torres 10.	\$90.00
-------------	---------

COGNAC

·Martell blue swift.	\$290.00
·Hennessy VSOP.	\$200.00

DESTILADOS

MEZCAL

·Amarás espadín.	\$170.00
·Amarás cupreata.	\$210.00
·Montelobos espadín.	\$180.00
·Montelobos tobalá.	\$260.00
·400 Conejos espadín.	\$120.00
·400 Conejos espadín tobalá.	\$175.00

GIN

·Tanqueray.	\$170.00
·Hendrick's.	\$220.00
·Bombay sapphire.	\$140.00
·Monkey 47.	\$290.00
·Beefeater dry.	\$125.00
·Beefeater pink.	\$135.00
·Katún.	\$140.00

WHISKEY

·Chivas regal 12.	\$200.00
·Chivas regal 18.	\$270.00
·The glenfiddich 12.	\$230.00
·Buchanan's 12.	\$190.00
·Buchanan's 18.	\$290.00
·Johnnie Walker red label.	\$110.00
·Johnnie Walker black label.	\$195.00
·Johnnie Walker double black.	\$260.00
·Johnnie Walker blue label.	\$1,100.00
·Macallan 12 años.	\$300.00
·Jack Daniel's.	\$115.00

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

	COPEO
·Baileys.	\$110.00
·Campari.	\$110.00
·Fernet branca.	\$110.00
·Frangelico.	\$110.00
·Sambuca vacari blanco.	\$110.00
·Licor 43.	\$125.00
·Kahlua.	\$90.00
·Aperol.	\$105.00
·Cinzano rosso.	\$90.00
·Cinzano extra dry.	\$90.00
·Jagermeister.	\$120.00

COCTELERÍA

DE AUTOR

·Monet.	\$180.00
·Toledo.	\$180.00
·Rufino.	\$160.00
·Van Gogh.	\$160.00

CLÁSICOS

·Aviation.	\$160.00
·Porn star martini.	\$160.00
·Espresso oaxaca.	\$140.00
·Negrete.	\$140.00
·Naked and famous.	\$160.00
·Gimlet.	\$140.00
·Mezcal sour.	\$130.00
·Paper plane.	\$130.00
·Aperol spritz.	\$130.00
·Negroni.	\$130.00
·Cosmopolitan.	\$120.00

COCTELERÍA

CLÁSICOS

	COPEO
·Martini gin.	\$160.00
·Martini vodka.	\$140.00
·Margarita.	\$120.00
·Piña colada.	\$120.00
·Daiquirí.	\$120.00
·Mezcalita.	\$120.00
·Espresso martini.	\$130.00
·Mojito.	\$120.00
·Carajillo.	\$130.00
·Sangría.	\$120.00
·Tinto de verano.	\$120.00
·Clericot.	\$120.00

CERVEZAS

·Heineken.	\$65.00
·Amstel ultra.	\$60.00
·Bohemia clara.	\$60.00
·Bohemia oscura.	\$60.00
·XX Lager.	\$50.00
·XX Ambar.	\$50.00
·Indio.	\$50.00
·Heineken cero.	\$60.00

ARTESANALES

·Ceiba.	\$110.00
·Dorada.	\$110.00
·Indian.	\$110.00
·Ambar	\$110.00
·Stout.	\$110.00
·Ojo rojo.	\$40.00
·Michelada.	\$35.00
·Chelada.	\$35.00

BEBIDAS

·Coca Cola original.	\$50.00
·Coca Cola light.	\$50.00
·Coca Cola zero.	\$50.00
·Limonada.	\$45.00
·Naranjada.	\$45.00
·Agua cristal natural.	\$50.00
·Agua cristal mineral.	\$50.00
·Agua mineral Perrier.	\$70.00
·Agua tónica.	\$60.00

BEBIDAS CALIENTES

·Espresso.	\$60.00
·Affogato.	\$120.00
·Capuccino.	\$70.00
·Americano.	\$60.00

POSTRES

·Helado de queso de bola. <i>Con dulce de leche, nuez caramelizada y barquilla en forma de abanico.</i>	\$110.00
·Caballero pobre. <i>Rebanadas de pan en infusión de leche y aromatizadas con vainilla-canela, acompañadas de frutas de temporada.</i>	\$110.00