



MUYAL
TULÚM

MENÚ



SNACKS

12 PM

TACOS DE RIB EYE

\$350

Tortilla de harina, 180 gr de rib eye, ponzu, pasta de sésamo, relish de jitomates cherry, rábano sandia, cremoso de aguacate, ensalada de cilantro y verdolaga, láminas de serrano rojo y pepita tostada.

VOLCÁN DE PULPO AL PASTOR

\$200

Tostada de maíz criollo, pulpo adobado al pastor, frijoles puercos, costra de queso mozzarella, pico de gallo con tropezos de piña, salsa chilanga, cremoso de aguacate y chicharrón.

GUACAMOLE

\$250

Láminas y cremoso de aguacate, aceite de chiles, chips de limón, ceniza de tortilla, jitomate cherry, supremas de limón amarillo, láminas de chile serrano rojo, aros de tortilla de maíz criollo, cilantro y chile frito.

CEVICHE DE ATÚN

\$300

Atún, coco tierno, calabaza local asada, calabaza italiana asada, elote baby asado, hojas de albahaca, hojas de menta, leche de tigre de coco, jengibre y chile manzano.

CEVICHE VEGANO

\$250

Coco tierno, mango, carambola asada, calabaza local asada, coliflor asado, nuez de macadamia, elote baby, supremas de naranja, hojas de menta, jícama, jitomate cherry y leche de tigre de coco, jengibre y chile manzano.



SNACKS

12 PM

SOPES DE CHICHARRÓN DE RIB EYE \$250.

Sope de maíz criollo, chicharrón de rib eye , frijoles puercos, cebolla tatemada, cebolla encurtida, cilantro criollo, cremoso de aguacate, salsa chilanga y láminas de serrano rojo.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$300.

Aguachile de camarón, chile poblano y jengibre, cebolla morada encurtida, tacos dorados de papa, aceite de chile, jugo de limón amarillo, col morada, cremoso de aguacate, ali oli de chiles secos y granizado de toronja.

AGUACHILE ESPECIAL \$400.

Aguachile de pulpo y camaron, chile poblano y jengibre, cebolla morada encurtida, tacos dorados de papa, aceite de chile, jugo de limón amarillo, col morada, cremoso de aguacate, ali oli de chiles secos y granizado de toronja.

HAMBURGUESA DE RES \$350.

Carne prime de rib eye con tuétano, demi-glacé, arugula, cebolla asada, espárragos, queso provolone, tocino frito, pan artesanal y papas fritas.

TARTAR DE RES \$300.

Filete de res, scallions, cebolla morada, chile poblano asado, aceite de zacate, yema curada en sal, emulsión de salsa macha y chips de papas



SNACKS

12 PM

TLAYUDA DE CECINA

\$400.

Base de maíz criollo, pipián rojo, quesillo, cecina de Yecapixtla, crujiente de chorizo, ensalada Moyal elaborada con cilantro, verdolaga, rábano, chile manzano, elote baby y aguacate.

TLAYUDA DE MARISCOS

\$450.

Base de maíz criollo, frijoles puercos, quesillo, camarón y pulpo adobado, epazote, ensalada Moyal elaborada con cilantro, verdolaga, rábano, chile manzano, elote baby y aguacate.

TLAYUDA VEGETARIANA

\$400.

Base de maíz criollo, duxelle de huitlacoche, queso de coco, setas, champiñones y portobello, ensalada Moyal elaborada con cilantro, verdolaga, rábano, chile manzano, elote baby y aguacate

TLAYUDA DE AGUACATE

\$400.

Queso de coco, ralladura de limón, epazote, aguacate, cilantro criollo, nopales curados en sal y verdolagas

POSTRE

COCOPOP

\$200.

Paleta cremosa de coco, jengibre, cubierta de chocolate blanco con arroz inflado, crumble de amaranto, coulis de piña & lemon gras, chia hidratada en leche de coco, brotes de albahaca & menta.

