



IXI'IM
RESTAURANT



**MENÜ
DEGUSTACIÓN**
Tasting menu



POR FAVOR HAGANOS SABER SI USTED CUENTA CON ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD. CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

Please let us know if you have any food restriction. Some of our ingredients are subject to availability. Consuming raw or undercooked food any increase your risk of foodborne illness.



IXI'IM
RESTAURANT



**MENÜ
DEGUSTACIÓN**
Tasting menu



POR FAVOR HAGANOS SABER SI USTED CUENTA CON ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD. CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

Please let us know if you have any food restriction. Some of our ingredients are subject to availability. Consuming raw or undercooked food any increase your risk of foodborne illness.

ENSALADA DE LA MILPA CON JITOMATE, XILOTES,
X'PELÓN Y VINAGRETA DE RECADO NEGRO

*Milpa salad with tomato, xilotes, x'pelon
and recado negro vinaigrette*

+

SOPA DE CALABAZA CON MEJILLONES Y PUYUL

Pumpkin soup with mussels and puyul

+

NIXTAMAL

TACO DE CHICHARRÓN DE PESCADO
CON SALSA DE CHILE FERMENTADO

TOSTADA DE CALABAZA AL PIB CON SIKIL PAK
DE AJONJOLÍ Y MOJO OAXAQUEÑO

TAMAL COLADO CON SHORT RIB,
MOLE NEGRO Y YOGURT CARAMELIZADO

Fish chicharrón taco with fermented chili sauce

*Underground cooked local squash tostada
with sesame "sikil pak" and Oaxaca dressing*

*Colado tamale with short rib,
black mole, and caramelized yogurt*

+

ARROZ CON VENADO AL PIB

Underground cooked venison risotto

+

TAMAL DE CHOCOLATE CON HELADO DE PINOLE

*Chocolate tamale with "pinole"
(corn and cinnamon) ice cream*

2,500.00 MXN
SIN MARIDAJE

Without wine pairing

ENSALADA DE LA MILPA CON JITOMATE, XILOTES,
X'PELÓN Y VINAGRETA DE RECADO NEGRO

*Milpa salad with tomato, xilotes, x'pelon
and recado negro vinaigrette*

+

SOPA DE CALABAZA CON MEJILLONES Y PUYUL

Pumpkin soup with mussels and puyul

+

NIXTAMAL

TACO DE CHICHARRÓN DE PESCADO
CON SALSA DE CHILE FERMENTADO

TOSTADA DE CALABAZA AL PIB CON SIKIL PAK
DE AJONJOLÍ Y MOJO OAXAQUEÑO

TAMAL COLADO CON SHORT RIB,
MOLE NEGRO Y YOGURT CARAMELIZADO

Fish chicharrón taco with fermented chili sauce

*Underground cooked local squash tostada
with sesame "sikil pak" and Oaxaca dressing*

*Colado tamale with short rib,
black mole, and caramelized yogurt*

+

ARROZ CON VENADO AL PIB

Underground cooked venison risotto

+

TAMAL DE CHOCOLATE CON HELADO DE PINOLE

*Chocolate tamale with "pinole"
(corn and cinnamon) ice cream*

2,500.00 MXN
SIN MARIDAJE

Without wine pairing