



# SIKIL

COCINA  
CONTEMPORÁNEA  
DE RAÍZ

VALL, YUC



# ENTRADAS

## **TOSTADITAS DE PULPO**

**\$180**

Cortes de pulpo cocinados al pastor, montados sobre tostada de papa, decorado con brotes silvestres.

## **TOST TARTAR**

**\$180**

Tostada de atún natural hecho tártaro y servido sobre tortilla deshidratada servida con salsa negra picante.

## **CARPACCIO DE GAMBAS CON COCO**

**\$140**

Láminas de coco y gambas semicongeladas servidas con frutos secos y ácidos, aliñadas con vinagreta de lima.

## **CARPACCIO DE CALABAZA**

**\$120**

Láminas de calabaza deshidratada servidas con piñones queso de cabra, aceite de Salvia y queso de bola.

## **CARPACCIO DE RES**

**\$160**

Finas láminas de filete de res servidas con frutos secos fresco de ensalada y aderezo balsámico.

## **TRÍO DE EMPANADAS**

**\$125**

Tres piezas de empanadas de masa de maíz rellenas de Lomitos con queso, relleno negro y chaya con queso de bola. Montadas sobre un espejo frijol con chile xcatic y coronadas con mix de ensalada local.

## **DIP DE CHAYA Y ESPINACA**

**\$145**

Delicada combinación de hojas verdes cocinadas en fondo de queso crema, queso gorgonzola y vino blanco, servida con pan de ajo.

## **DIP DE QUESO DE BOLA CON ALCACHOFA**

**\$145**

Alcachofa rostizada y cocinada con fondo de queso de bola y crema natural servida con pan de ajo.

## **GUACAMOLE CON PICATA DE FILETE**

**\$145**

Aguacate natural fresco servido con cortes de filete de res perfumados con romero.

*alimentos*



## ENSALADAS

### **ENSALADA CAPRESSE** **\$145**

Corte circular de jitomate y queso mozzarella fresco, montada sobre hojas de endivias, aliñada con pesto de la casa.

### **ENSALADA SIKIL** **\$145**

Combinación de lechuga, espinaca, arugula, fresa, manzana, pepita garapiñada, lascas de queso parmesano, aderezo balsámico perfumado con romero.

## SOPAS

### **SOPA DE LIMA** **\$140**

Tradicional sopa de la región hecha a base de vegetales y pollo, perfumada y sazonada con un toque de lima.

### **SOPA FLORENTINA** **\$160**

Sopa semi espesa hecha a base de caldo de pollo y crema; con menestra de vegetales, pollo asado y espinaca.

### **CALDO KABIK** **\$180**

Hecho a base de carne de res, verduras y fideos rojos, cocinado estilo kabik yucateco.

## PASTAS

### **PASTA AL PESTO CON FRITO** **\$175**

Pasta larga o corta cocinada en salsa pesto servida con un frito de marisco y vegetales.

### **PASTA EN SALSA DE XCATIC Y PEPITA** **\$165**

Pasta larga o corta cocinada con salsa tersa de chile xcatic y pepita de calabaza, queso de bola y pollo.

### **PASTA PRIMAVERA** **\$140**

Pasta larga o corta cocinada en una mantequilla terciopelo con vegetales de colores y queso mozzarella fresco.

### **PASTA 4 QUESOS** **\$175**

Pasta larga o corta cocinada en una deliciosa combinación de 4 quesos hechos salsa con aroma a hierbas finas.

*alimentos*



# ESPECIALIDADES

**SALMÓN GLASEADO \$290**

Filete de Salmón cocinado a la leña y servido con ensalada y un glase de vino tinto, cebolla y poro.

**SALMÓN AL AMARANTO \$290**

Filete de Salmón cocinado con amaranto servido con musaca de berenjena y queso provolón.

**CAMARONES SIKIL \$265**

Camarones rellenos de queso y chile jalapeño cubiertos con tocino, servidos sobre piña asada acompañados de salsa de durazno y caponata de jitomate.

**BOMBA DE PESCADO \$265**

Filete de pescado hecho en forma de bomba, relleno de mariscos, empanizado y frito en aceite vegetal, servido con arroz caribeño, salsa roja casera y queso gratinado.

**PECHUGA DE POLLO AL ROMERO \$165**

Pieza completa de pechuga cocinada a la parrilla y servida en una salsa de romero, acompañada de ensalada y arroz salvaje.

**PECHUGA DE POLLO NOGADA \$170**

Rellena de rajas poblanas con queso panela servida en salsa nogada, acompañada de cous cous y camote frito.

**FILETE DE RES ARRIERO \$310**

Corte de filete de res cocinado a la parrilla al termino deseado servido bajo salsa arriera de aceitunas y alcaparras servido con vegetales y papa duquesa.

**RIB EYE A LAS BRAZAS \$390**

Corte marmoleado de res, marinado y cocinado de forma especial al término deseado servido con vegetales y papa duquesa.

**T-BONE \$425**

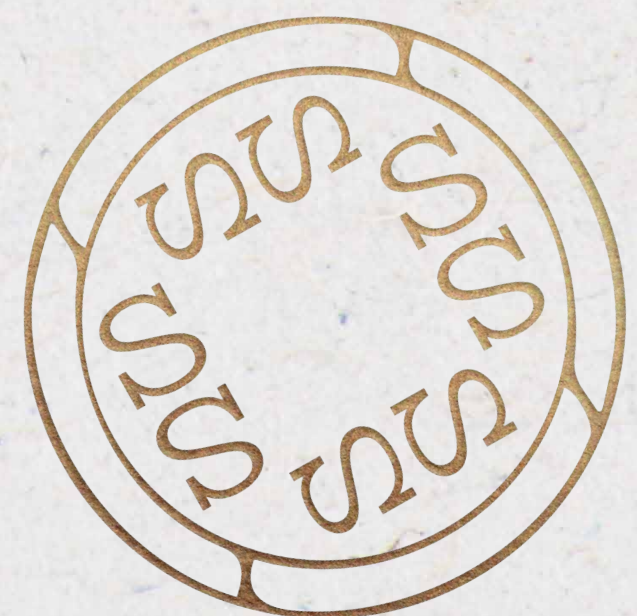
Corte de res con hueso marinado y cocinado de forma especial al término deseado servido con muzaca de berenjena y queso provolón.

**ARRACHERA A LA LEÑA \$325**

Arrachera de res cocinada a la parrilla al termino deseado montado sobre cama de vegetales finos asados, servida con guacamole, chiles toreados y salsa mexicana.

**COSTILLA CALLE 40 \$310**

Costilla de res hecha al horno, montada en cama de arroz salvaje y camote frito, bañada con mole de chile pasilla.





# LO TRADICIONAL

*cocina de raíz*

## **COCHINITA** **\$180**

Típico manjar yucateco hecho a base de carne de cerdo y achiote.

## **PAN DE CAZÓN** **\$180**

Tradicional platillo de la región hecho a base de minilla de cazón, frijol refrito, aguacate y epazote, bañado en salsa roja casera.

## **RELLENO NEGRO** **\$245**

Tradicional platillo regional hecho a base de pavo y condimentos de la región.

## **QUESO RELLENO** **\$245**

Tradicional platillo de la región hecha a base de queso de bola relleno de carne But blanco sobre un kool de masa aterciopelado.

## **PAPADZULES** **\$165**

Platillo endémico, elaboradas con tortillas hechas a mano con relleno de huevo bañadas sobre una crema tersa de semillas de calabaza y salsa de jitomate.

## **LONGANIZA ASADA** **\$180**

Tradicional platillo regional elaborado a base de longaniza vallisoletana asada al carbón sobre una cama de lechugas locales, frijol refrito, aguacate, chiltomate y cebolla encurtida.

## **POC CHUC CORTE** **\$180**

Platillo típico de la región, hecha a base de Arrachera, puerco o pollo; acompañado de frijol refrito, chiltomate, aguacate y naranja agria.

## **PESCADO TIKIN XIC** **\$275**

Tradicional platillo regional, hecho con pescado de temporada, cocinado al carbón con achiote y naranja agria y servido con Rice and Beans, salsas regionales y verduras locales al grill.

---

## EXTRAS \$65

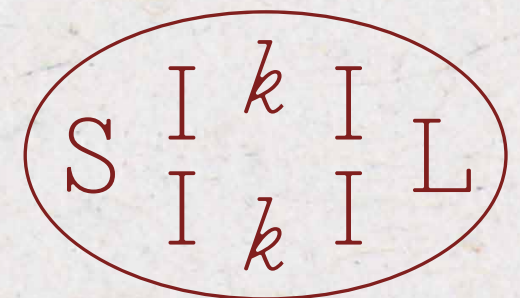
### **PURÉ DE PAPA**

### **PAPA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA**

### **PAPA CAMBRAY AL ROMERO**

### **ELOTE ASADO**

### **CEBOLLA CAMBRAY**





## EMBOTELLADOS

### AGUAS

AGUA	\$35.00
AGUA GASIFICADA	\$35.00
AGUA GASIFICADA PERRIER	\$55.00

### REFRESCOS

COCA COLA,	\$35.00
COCA COLA CERO,	\$35.00
CRISTAL SABORES	\$35.00

## AGUAS FRESCAS

LIMONADA	\$40.00
LIMONADA DE FRESA	\$45.00
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$45.00
JAMAICA	\$35.00
TÉ HELADO	\$35.00

## COCTELES

### SIN ALCOHOL

---

PIÑADA ,	\$60.00
DAIQUIRI DE FRESA VIRGEN ,	
NARANJA YERBABUENA ,	
MARGARITA VIRGEN	
MANGO MARACUYÁ ,	\$65.00
BLODDY MARY VIRGEN	

## CAFÉS Y TÉS

CAFÉ AMERICANO	\$40.00
CAFÉ ESPRESSO	\$50.00
CAFÉ CAPUCHINO	\$55.00
RISTRETTO	\$50.00
LATTE	\$55.00
TÉ GOURMET	\$45.00

*bebidas*



**TASTY DE FRUTA****\$125**

Capas de bizcocho, alternadas con una compota de frutas, montadas en una copa y coronados con un merengue de la casa.

**POSTRE SIKIL****\$120**

Tradicional dulce de papaya sobre un crumble de vainilla, crocante de queso, coulis de calabaza y helado de canela.

**CANASTA DE 3 HELADOS****\$100**

Mix de helados montado en un chutney de frutas dentro de una canasta dulce crocante típica de la región.

**STRUDEL DE MANZANA CON SORBETE****\$155**

Masa hojaldrada rellena de una compota de manzanas, canela, pasas y nuez, con una salsa dulce de vainilla acompañada con sorbete de coco.

**CHEESE CAKE DE CALABAZA****\$155**

Pay hecho a base de calabaza con queso y base de masa quebrada.

*postres*