UMO

-BARBACOA MAYA-

B B Q — M E X — BARBACOA MAYA

"LOS SABORES ANCESTRALES AUN VIVEN"

ARANDO LA TIERRA

SOPA DE TORTILLA

Smoked corn, tomatoes, panela cheese and avocado

Maíz ahumado, tomates, queso panela y aguacate

KIBBE MAYA

Grilled octopus, black recado paste, chili tahini sauce, and homemade Mexican labneh

Pulpo a la brasa, recado negro, tahini de chile meco y jocoque casero

ENSALADA DE TOMATES

Tomatoes, purslanes, toasted corn kernels, cured sheep's cheese, and hibiscus vinaigrette

Tomates, verdolagas, maíz tostado, queso de oveja curado y vinagreta de jamaica

ENSALADA UMO

Beetroot pib style, citrus geleé, kale, eucalyptus with blue agave dressing and toasted peanuts

Betabel al pib, gel cítrico, kale, eucalipto, aderezo de miel de agave azul y cacahuate tostado

AGUACHILE ENTRE LA TIERRA Y EL MAR

Shrimp, lobster, sea scallops, coriander, avocado, and chillis

Camarones, langosta, callo de hacha, cilantro, aguacate y chiles

TARTAR DE RES AL PASTOR

Certified Angus Beef®, spices, avocado, chia, roasted pineapple, coriander, pickles, and toasted almonds

Filete de Angus certificado, especias, aguacate, chía, piña rostizada, cilantro, pepinillos y almendras tostadas

GUACA-UMO-LE

Served with rib eye "chicharron", forest herbs and tortilla (to share)

Servido con chicharrón de rib eye, hierbas y tortilla (para compartir)

MAÍZ

TLAYUDA DE AGUACATE

Avocado tlayuda on a bed of pickles, coriander, jalapeño, onion, and farmers' cheese

Tlayuda de aguacate en una cama de encurtidos, cilantro, jalapeño, cebolla y requesón

TETELA DE PATO ASADO AL CARBÓN

Mexican Xico duck mole accompanied with pickled vegetables and quelites salad

Mole Xico con encurtido de vegetales y ensalada de quelites

SOPE DE CHICHARRÓN DE PULPO PIBIL

Crunchy octopus with pibil style and pickled onions

Chicharrón de pulpo con emulsión de pibil y cebollas encurtidas

TACOS DE BARBACOA

Slow cooker barbacoa beef, mexican chili oil and avocado dip

Pecho de res cocido en el pib, aceite de chile morita y emulsión de aguacate

TACOS CAMPECHANOS

Smoked sausage from Valladolid wood fire beans, "Temozon" smoked pork, and tatemada sauce

Longaniza de Valladolid, frijoles a la leña, carne de puerco ahumada de Temozón y salsa tatemada

LA CHISPA DE UMO

BROCCOLINI A LA PARRILLA

Sautéed broccolini with chili pipian sauce, pickled nopales and pickled onions

Pipian de chile ancho con escabeche de nopales y cebollas encurtidas

MAGRET DE PATO

Duck magret with homemade mole with reduction of red wine from "valle de Guadalupe"

Mole hecho en casa con reducción de vino tinto del Valle de Guadalupe

CHAMORRO DE COCHINITA PIBIL

Marinated pork shank served with au-jus pibil and pickled onions

Cocinada en el pib lentamente servida con un Au Jus pibil y cebollas encurtidas

COSTILLAS DE RES UMO

12-hr slow-cooked beef short ribs with fresh herbs and guajillo chili

Cocinada lentamente por 12 horas con hierbas frescas y chile guajillo

PESCA DEL DÍA ZARANDEADO

Grilled catch of the day, served with tortillas and fresh vegetables salad

Pescado a la brasa adobado servido con tortillas y ensalada de vegetales frescos

CHILPACHOLE DEL MAR

Seafood with corn broth and guajillo chili

Frutos del mar con caldo de maíz y chile guajillo

ARROZ CREMOSO A LA POBLANA

Rice with baby vegetables, poached egg, truffle oik and corn

Con vegetales tiernos, huevo escalfado, aceite de trufa y texturas de maíz

LA CHISPA DE UMO

"LOS SABORES ANCESTRALES AUN VIVEN"

LA SEMILLA MÁS DULCE

TRES LECHES

Soft siphon cake, vanilla streusel, crispy coconut wafer, tres leches sauces, and vanilla ice cream with ginger

Bizcocho tierno al sifón, streusel de vainilla, teja de coco, salsa de tres leches y helado de vainilla con jengibre

CHURRO DEL MORO

Traditional Mexican churro, cinnamon crumble, "dulce de leche", corn ashes, and "tres leches" ice cream

Churro tradicional mexicano, crumble de canela, dulce de leche, ceniza de milpa y helado de tres leches

EL XOCOLATE OAXAQUEÑO

Chocolate lava cake, crispy honey wafer, cacao crumble, and chocolate ice cream

Pastel de chocolate fundido oaxaqueño, teja de miel melipona, crumble de cacao nibs y helado de chocolate

MANGO DE TIANGUIS

Mango vegan sponge cake, chamoy texture, salt crumble, and agave honey tuile

Bizcocho vegano de mango, velo de chamoy, crumble salado y tuile de miel de agave

M

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.
Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

Dairy product *Producto lácteo* · Egg *Huevo* · Tree nuts *Nueces* · Peanuts *Cacahuate* · Seeds *Semillas* · Shellfish, molluscs and crustaceans *Mariscos, moluscos y crustáceos*

Fish *Pescado* · Spicy *Picante* · Mustard *Mostaza* · Celery *Apio* · Sulfites *Sulfitos* · Soy *Soya*

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.
Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

Vegetarian *Vegetariano* · Vegan *Vegano* · Gluten free *Sin gluten* · Sugar free *Libre de azúcar*

UMO

-BARBACOA MAYA-