

NUESTRO COMPROMISO

EN UMÍ TULUM, NUESTRA FILOSOFÍA HA SIDO LA MISMA DESDE QUE ABRIMOS NUESTRAS PUERTAS EN 2024 : OFRECER UNA EXPERIENCIA AUTÉNTICA CON PRECIOS JUSTOS, PRODUCTOS DE CALIDAD Y UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA QUE NOS HAGA SENTIR ORGULLOSOS.

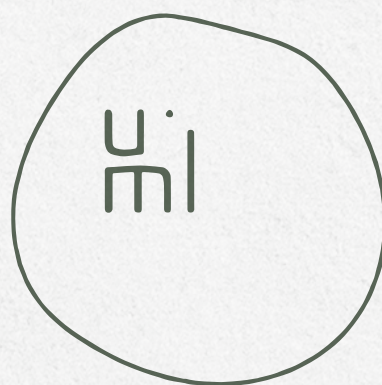
NUESTRA MANERA DE HACER LAS COSAS NO NACE DE LAS CIRCUNSTANCIAS ACTUALES DE TULUM. ES UNA CONVICCIÓN QUE NOS HA ACOMPAÑADO DESDE EL PRIMER DÍA

CREEMOS QUE EL VERDADERO VALOR ESTÁ EN OFRECER CALIDAD, HONESTIDAD Y UN SERVICIO QUE HAGA QUE CADA PERSONA QUIERA VOLVER - PORQUE PARA NOSOTROS, UN CLIENTE SATISFECHO SIEMPRE HA SIDO LA MAYOR RECOMPENSA.

ESTA ES NUESTRA ESENCIA, NUESTRA FORMA DE TRABAJAR DESDE EL PRIMER DÍA, Y ES EL COMPROMISO QUE SEGUIREMOS HONRANDO TODOS LOS DÍAS.

PRECIOS JUSTOS
CALIDAD EN CADA DETALLE
HOSPITALIDAD DE CORAZÓN

GRACIAS POR SER PARTE DE UMÍ TULUM



PARA COMPARTIR

- HUMMUS

Dip de garbanzo acompañado de pan pita

\$270
- GUACAMOLE 

\$290

ENSALADAS

- ENSALDADA GRIEGA

Aceitunas, tomillo, menta, albahaca, cebolla morada, tomate cherry, queso feta, pepino, orégano y vinagreta  

\$330

TACOS Y QUESADILLAS

- TACOS DE RES^{170g} 3PZ

Taco de carne de res a la plancha acompañado de cilantro, cebolla y salsa de chiles secos

\$295
- TACOS DE SETAS 3PZ

Setas parrilladas con cebolla confitada al romero, granos de elote y aguacate grill, servidos en tortilla artesanal de camote

\$240
- QUESADILLAS DE CAMARÓN^{60g} 3PZ

Rellenas de guisado de camarón, queso Oaxaca. Acompañadas de alioli de ajo y chile

\$240
- QUESADILLAS DE TINGA^{80g} 3PZ

Rellenas de tinga de pollo y queso Oaxaca. Acompañadas de salsa de chiles secos

\$240
- QUESABIRRIAS DE CHAMORRO^{80g} 3PZ

Chamorro, acompanadas de pico de gallo de rábano, guacamole y consomé *con queso +\$20

\$225

SANDWICH Y HAMBURGUESA

- CLUB SÁNDWICH

Pan, mayonesa, tocino^{30g}, jamón^{45g}, pollo^{40g}, queso, lechuga, tomate, cebolla y chips de papa.

\$330
- HAMBURGUESA

Pan, mayonesa, carne^{200g}, lechuga, queso, tomate, tocino^{30g}, cebolla caramelizada. Acompañada con chips de papa.

\$350

CEVICHES

- TARTAR DE ATÚN

Atún en cubos^{80g}, cilantro, serrrano, aguacate, pepino, cebolla picada, salsa de soya, jugo de limón, tomate cherry, pimienta, aceite de olivo  

\$410



MIXED OR FISH

CEVICHE + CLASSIC COCKTAIL

\$500 MXN

MEZCALITA
PASSION FRUIT

MIXED CEVICHE

WHITE FISH • OCTOPUS • SHRIMP • GRAPES
SERRANO PEPPER • RED ONION • CUCUMBER • RADISH
CILANTRO • AVOCADO • OLIVE OIL • SALT & PEPPER



FREE PARKING | NO MINIMUM CONSUMPTION
PET FRIENDLY | TOWEL SERVICE

COMIDA

CEVICHE MIXTO	\$440
Pescado blanco ^{95g} , pulpo ^{50g} , camarón ^{35g} , cebolla morada, pepino, serrano, uvas, jugo de limón, aceite de olivo, sal y pimienta	
AGUACHILES DE CAMARÓN ^{150g}	\$410
-VERDE  	
Salsa de serrano, pepino, cilantro, cebolla morada, serrano, jugo de limón, sal, pimienta	
-NEGRO  	
Salsa tatemada de habanero, pepino, cilantro, sal, cebolla morada, serrano, jugo de limón, pimienta	
-ROJO  	
Salsa roja de chile de árbol, pepino, cilantro, cebolla morada, jugo de limón, sal, pimienta	
ATÚN BAJÍO	\$430
Atún en cubos ^{150g} , en salsa negra, tomates cherry, aceitunas Kalamata y queso crema con hierbas 	

PLATOS FUERTES

PASTA CRUDAIOLA	\$410
Pasta tagliatelle, mezclada con tomates cherry crudos, aceitunas, ajo, albahaca y burrata 	
SUPER FOOD BOWL	\$410
Esferas de falafel, tomates cherry, aguacate, camote al grill, quinoa salteada con pimientos. Mix de ensalada de espinaca con col morada y perejíl 	
BELOK WOK	\$480
Coliflor salteada con verduras, salmón ^{50gr} , res ^{80gr} , pollo ^{100gr} y camarón ^{80gr} en aceite de ajonjolí y soya	
PULPO A LA PARILLA ^{180g}	\$680
Pulpo marinado en ajo, acompañado de ensalada de burgol, arúgula y mayonesa de curry	
SALMÓN A LA PLANCHA ^{200g}	\$730
Salsa teriyaki, puré de papa al ajo, vegetales a la parrilla con un toque de vinagreta	
FILETE DE RES A LA PARRILLA ^{200g}	\$740
Láminas de filete de res cocinadas con romero y tomillo sobre una cama de puré de papa al ajo,bañado de gravy de hierbas finas y fondo de res acompañado de vegetales salteados 	

DE POSTRE-
**FLAN DE ELOTE
CON CAJETA**



POSTRES

CHURROS CON HELADO	\$310
Espolvoreados con azúcar y canela, acompañados de dulce de leche y leche condensada	
BLINTZES	\$290
Rellenos de quesos, acompañados de helado y compota de frutos rojos	
FLAN DE ELOTE Y CAJETA	\$320
HELADO	\$150

CAFÉ Y TÉ

AMERICANO ESPRESSO	\$80
CAPUCHINO LATTE	\$85
EXTRA SHOT	\$40
TÉ (PREGUNTA POR OPCIONES DISPONIBLES)	\$85