

NUESTRO COMPROMISO

EN UMİ 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.

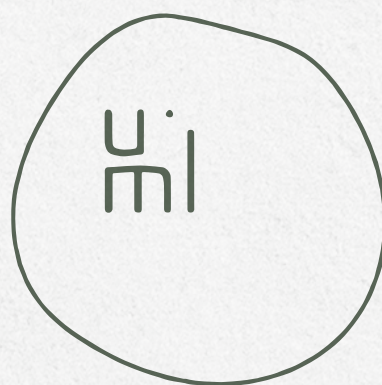
NUESTRA MANERA DE HACER LAS COSAS NO NACE DE LAS CIRCUNSTANCIAS ACTUALES DE TULUM. ES UNA CONVICCIÓN QUE NOS HA ACOMPAÑADO DESDE EL PRIMER DÍA

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 UMİ TULUM



COMIDA

PARA COMPARTIR

- HUMMUS

Dip de garbanzo acompañado de pan pita

\$270
- GUACAMOLE 

\$270

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
- 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

\$260

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
- CEVICHE MIXTO

Pescado blanco^{95g}, pulpo^{50g}, camarón^{35g}, cebolla morada, pepino, serrano, uvas, jugo de limón, aceite de olivo, sal y pimienta

\$440



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

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, cebolla morada, serrano, jugo de limón, sal, pimienta	
-ROJO  	
Salsa roja de chile de árbol, pepino, cilantro, cebolla morada, jugo de limón, sal, pimienta	

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 	
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	

POSTRES

BLINTZES	\$320
Rellenos de quesos, acompañados de helado y compota de frutos rojos 	
FLAN DE ELOTE Y CAJETA  	\$320
HELADO  	\$150

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

