

ALTA COCINA MEXICANA



Suspiro



MENÚ



DIEGO RIVERA

Diego Rivera es el famoso muralista y pintor mexicano, sus pinturas y murales están llenas de realismo y narrativas del contenido social durante la revolución mexicana.

En la mayoría de sus murales utilizó la técnica de pintura al fresco; además, en ellos recreó el pasado prehispánico, sobre todo de las civilizaciones maya y azteca; sin embargo en este mural llamado "El desembarco de los españoles en Veracruz" ubicado en la Palacio Nacional de la Ciudad de México que fue pintado en 1951, relata la llegada de Hernán Cortez a las costas mexicanas a través de un lugar que nombró como La Villa Rica de la Veracruz en donde se ven las aportaciones que la cultura española trajo a América como la rueda, el caballo, y en el extremo del lado izquierdo se aprecia una gran cruz, símbolo de la evangelización a los indios por la religión cristiana, pero también en principio la esclavitud y el avasallaje por el pueblo español. Es de suma importancia que en este mural se visualiza el mestizaje de dos pueblos y dos culturas que dieron nacimiento a lo que hoy se conoce como México

Diego Rivera is the famous painter and mexican muralist, his paintings and murals are full of realism and narrative of the social content during the mexican revolution.

In the vast majority of his murals, he utilized a very specialized technique, also in them he recreated the Mexican prehispanic past of the Mayan and Aztec civilizations, however in this mural called "THE ARRIVAL OF THE SPANIARDS IN VERACRUZ", ubicated in the national palace of Mexico City and that was painted in 1951, it pictures the arrival of the conquistador Hernan Cortes, to the mexican coasts through the place that he named la Villa Rica de la Veracruz, in which you can see the advancements that Spanish culture brought to America like the wheel, the horse, and on the extreme right of the painting a cross can be seen , which symbolizes de evangelization of the Mexican people by the Christian religion, but also the beginning of the slavery and the system of social classes during the Spanish dominance , and finally in this mural we can appreciate the beginning of the mestizage of two people and two cultures that marks the birth of what we know to today, as MEXICO.



MAYAS



Los antiguos Mayas provocan fascinación por haber construido imponentes ciudades, con soluciones arquitectónicas novedosas, como la bóveda y altas pirámides; por haber desarrollado un corpus matemático, una compleja escritura jeroglífica y un sistema de medición del tiempo que aunaba el calendario solar de 365 días con mediciones astronómicas enormemente precisas. Aunque en la actualidad se cuentan diferentes leyendas, mitos y creencias, los mayas no predijeron nada acerca del fin del mundo.

Para ellos el tiempo no era abstracto, como pensamos nosotros, sino un movimiento cíclico infinito que implica un futuro ya pasado y un pasado por venir, la existencia de una serie infinita de mundos y el eterno retorno. Los libros del Chilam Balam nos dan a conocer la finalidad del registro de la historia, tener la capacidad de predecir qué ocurriría cuando regresara el katun del mismo nombre, ya que se repetirían las influencias de los dioses.

Los antiguos mayas tenían esta concepción –registrada en estos libros–, donde algunos acontecimientos del pasado se podrían registrar en el futuro, lo que confirma que el pasado está delante y el futuro ya ocurrió, creencia que en la actualidad conservan los tojobales (grupo mayas actual).

La fecha del 21 de diciembre de 2012, coincide con el fin del décimo tercer baktún (que abarcaba 5125 años), un cambio de ciclo. Para la mayor parte de los pueblos relacionados con la cultura maya, el inicio de un nuevo ciclo propicia las condiciones para restablecer el equilibrio en la tierra.

The ancient Mayas cause fascination for having built imposing cities, with innovative architectural solutions, such as the dome and the high pyramids; as well as for having developed a mathematical corpus, a complex hieroglyphic writing system and a system for measuring time, uniting the 365 day solar calendar with highly precise astronomical measurements. Although today many legends, myths and beliefs prevail, the Mayas did not predict anything about the end of the world.

For them, time was not abstract, as we believe, but an infinite cyclical movement that implies a past future, and a past to come, the existence of an infinite series of worlds and eternal return. The books of the Chilam Balam explains the reason of recording history: to be able to predict what will happen when the katun of the same name returns, since the influences of the gods would be repeated. The ancient Mayas believed –according to these books– that some of these events from the past could repeat themselves in the future, a belief which confirms that the past is still ahead and that the future already occurred, still shared today by a current Maya group, the tojobales.

The date of December 21, 2012 will coincide with the end of the thirteenth Bak'tun (which spans 5125 years), a cycle change. A large part of the peoples related to the Maya culture believe that the beginning of a new cycle will propitiate conditions for reestablishing the equilibrium of the Earth.

Desayunos Breakfast

Huevos Benedictinos
/ Benedictine eggs



Continental/ Continental breakfast

Plato de frutas de temporada, pan tostado, jugo, café o te/*Fruit plate, toasted bread, juice, coffee or tea.*
\$95

Plato de frutas/ Plate fruit

Frutas mixtas de temporada/*Local tropical fruits*
\$ 85

Orden de pan hecho en casa/ Homemade bread

\$60

Hot Cakes

Servido con mantequilla, mermelada, miel
/Served with butter, jam and honey.
\$85

ESPECIALIDADES · SPECIALTIES

Chilaquiles rojos o verdes

/ Red or green chilaquiles \$95
Con pollo/with chicken \$150

Enchiladas Suizas

Rellenas de pollo con salsa verde, cebolla, queso gratinado y cilantro/*Tortilla stuffed with chicken in green sauce, onion, grilled cheese and coriander.*
\$150

JUGOS · JUICES

Jugo Desintoxicante/Detox Juice

Jugo de naranja, chaya, apio, perejil, piña y miel/*Orange juice, chaya, celery, parsley, pineapple and honey.*
\$65

Jugo Tropical/Tropical Juice

Jugo de naranja, fresa, plátano y piña
/ Orange Juice, strawberries, banana and pineapple.
\$65

Delicia Roja/ Red delight

Jugo de naranja, betabel, apio y perejil
/ Orange Juice, beetroot, celery and parsley.
\$65

BEBIDAS · DRINKS

Vaso de leche/ Glass of milk \$35

Jugo de naranja/ Orange Juice \$40

Café/ Coffee \$35

Té/ Tea \$35

HUEVOS

Huevos Benedictinos/ Benedictine eggs

Huevos montados en pan con mantequilla, jamón acompañado con salsa holandesa/*Eggs mounted in bread with butter and served with ham and dutch sauce.*
\$ 100

Huevos con chaya y queso/ Eggs with chaya and chesse

Revueltos con frescas hojas de chaya y queso manchego/*Scrambled eggs with tree spinach leaves, onion and manchego cheese*
\$ 90

Huevos Motuleños/ Motuleño eggs

Fritos sobre tortilla bañados con salsa, chicharos, jamón y plátano frito/*Fried eggs over tortilla with fried beans, red sauce, green peas, ham and fried plantains*
\$ 90

Huevos a la mexicana/ Mexican eggs

Revueltos con cebolla, jitomate y chile/*Scrambled eggs with onion, tomato and chile.*
\$ 90

Huevos Rancheros/ Ranchero Eggs

Fritos sobre tortilla y frijoles bañados en salsa ranchera/*Fried eggs over tortilla and fried beans, topped with home made ranchera sauce.*
\$ 90

Huevos con chorizo y queso /Eggs with chorizo and cheese

Revueltos con chorizo y gratinado con queso manchego/*Scrambled with chorizo and grilled with manchego cheese.*
\$ 90

Omelet Tradicional/ Traditional Omelet

Con jamón y queso manchego
/with ham and manchego cheese
\$ 90

Omelet Vegetariano/ Vegetarian Omelet

Champiñones, pimientos, cebolla y jitomate
/Mushrooms, peppers, onion and tomato.
\$ 90



Todos nuestros platillos son preparados al momento · All our dishes are made to order



Sopas • Soups

Sopa de Lima/Lime soup

Con la receta tradicional yucateca/ *Traditional recipe*

\$95

Crema de Tortilla/Tortilla cream

Receta secreta de casa/*House secret recipe*

\$95

Pasta

Pasta al Ajillo

Con una mezcla de chile guajillo y especias/*Traditional sauce prepared with guajillo peppers and spices.* \$180

Con camarones/with shrimp

\$210

Pasta Carbonara

Mezcla de tocino, huevo y queso parmesano / *bacon, egg and parmesan cheese*

\$180

Pasta Alfredo

\$180

Alfredo Pasta with shrimp

\$210

Pasta Pomodoro

La tradicional salsa de tomate con un toque de la casa/*with Tomato sauce*

\$180

Pasta al Pesto

Con una mezcla de albahaca, perejil, ajo y nuez/

with basil, parsley, garlic and walnut.

\$180

Pasta al Burro

Salteado en Mantequilla/*with butter.*

\$180

Pasta a los Cuatro Quesos

/Four Cheese Pasta

\$180

Pasta Vegetariana/Vegetarian Pasta

\$180

Ensalada • Salads

Ensalada Azteca/ Aztec Salad

Con cebolla morada, tomate, pepino, aguacate con salsa de soya, amaranto y chia/*Onion, tomato, cucumber, tomato, avocado.*

\$100

Ensalada Cesar/ Ceasar Salad

\$100

Con pollo/with Chicken

\$130

Porque Ud. lo pidió!

Because you asked for it!

Nachos

Naturales/ *Natural*

\$100

Pollo/*Chicken*

\$150

Arrachera

\$250

Hamburguesa Clásica

Pan hecho en casa, carne de res, tocino y queso / *with homemade bread, beef, bacon & cheese.*

\$150

Baguete Mestizo

Pan hecho en casa, pollo, tocino, tomate, lechuga y queso/ *with homemade bread, chicken, bacon, tomato, lettuce and cheese.* \$140

Baguete Tradicional

Pan hecho en casa, jamón, tocino, tomate, lechuga y queso/ *with home made bread, ham, bacon, tomato, lettuce & cheese.*

\$130

Guacamole

Preparado con especias de la Región / *Prepared with local spices*

\$90

Papas Fritas / French Fries

\$90



Todos nuestros platillos son preparados al momento · All our dishes are made to order

Del Mar

From the Sea



CEVICHE

Estilo Guerrero

Preparado con cebolla, tomate, aceitunas, salsa cátsup, jugo de naranja, chile jalapeño y orégano/
Prepared with onion, tomato, green olives, ketchup, orange juice, oregan and jalapeño.

- **Camarón/ Shrimp** \$220
- **Pulpo/ Octopus** \$240
- **Pescado/ Fish** \$185
- **Mixto/ Mlxed** \$250

Mestizo

El tradicional con cebolla, cilantro, tomate, limón y pimienta/
Prepared with onion, tomato, coriander, salt and pepper

- **Camarón/ Shrimp** \$220
- **Pulpo/ Octopus** \$240
- **Pescado/ Fish** \$185
- **Mixto/ Mlxed** \$250

Caribeño

Preparado con coco, mango o kiwi, cebolla, cilantro, leche de coco, limón y orégano./
Prepared with coconut, mango or kiwi, onion, coriander, coconut milk, lemon and oregano.

- **Camarón/ Shrimp** \$220
- **Pulpo/ Octopus** \$240
- **Pescado/ Fish** \$185
- **Mixto/ Mlxed** \$250

COCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL

Jitomate, cebolla cilantro, limón, aguacate, aceite de oliva, salsa cátsup, clamato/
Tomato, onion, cucumber, lemon, avocado, olive oil, ketchup and clamato.

\$220

AGUACHILES

Preparados con chile serrano, cilantro, limón, ajo y cebolla/
Prepared with serrano chili, coriander, lemon, garlic, and onion.

- **Camarón/ Shrimp** \$220
- **Pulpo/ Octopus** \$250

TACOS DE MARISCOS / SEAFOOD TACOS

Tacos de camarón tempura /Tempura Shrimp Tacos

Tortillas de harina ligeramente untadas con salsa de semilla de calabaza y especias con salsa de papaya
Flour tortillas spread with pumpkin seed sauce and papaya sauce.

\$220

Tacos de pescado en tempura/Tempura fish tacos

\$180

Pescadillas Mestizo

Hechas con filete de pescado, tomate frito y especias de la región. /
Made with fish fillet, fried tomatoe and local spices \$150

TACOS DE CARNE / BEEF AND PORK TACOS

Tacos de Alambre/Beef Tacos

Preparados a la plancha con chile poblano, tocino, cebolla, champiñón y queso.

Beef with chile poblano, bacon, onion, mushroom and cheese. \$200

Tacos de Arrachera/Arrachera Tacos

Acompañados de Guacamole y salsa pico de gallo
With guacamole and pico de gallo sauce \$230

Tacos Mestizo

Lomo de cerdo marinado con especias de la casa.
Pork with local spices. \$190

Tacos al Pastor

Marinados con especias de la casa. *Pork with local spices.* \$190



Chiles rellenos de mariscos / Stuffed chiles with seafood

Los tradicionales chiles poblanos rellenos de camarón, pulpo y pescado bañado con una salsa cremosa roja/
The traditional poblano chiles stuffed with shrimp, octopus and fish bathed with a creamy red sauce.

\$220

Sopa de mariscos/ Seafood soup

\$210



Todos nuestros platillos son preparados al momento · All our dishes are made to order

De los arrecifes coralinos

From the coral reef



Camarones • Shrimp



Camarones a la Diabla/ Devil's Shrimp

Bañados en una salsa cremosa de chile de árbol y chipotle/ *Prepared with chile de arbol and chipotle sauce*
\$240

Camarones al Ajillo

Tradicional receta de chile guajillo, ajo y aceite de oliva/ *Traditional sauce prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime.*
\$240

Camarones en Tikin Xik

Marinado con achiote y especias de la región con naranja agria/ *Marinated with achiote, local spices and bitter orange juice*
\$240

Camarones al Coco

Empanizado con coco rayado acompañado con salsa de piña y chipotle/ *Coated with shred coconut and served with pineapple-chipotle sauce*
\$240

Camarones Engabanados

Envueltos con tocino y gratinados con queso manchego/ *Stuffed with cheese and rolled in bacon, served with mango sauce*
\$240

Camarones al tamarindo

Marinados en canela y ajo salteados en salsa de tamarindo /*Lightly marinated with cinnamon and garlic sauted with tamarindo sauce*
\$240

Arroz frito con camarón/ Fried rice with shrimp

Arroz frito con verduras y camarones /*Fried rice with vegetables & shrimp.*
\$210

Pulpo • Octopus

Pulpo al Ajillo

Tradicional receta de chile guajillo, ajo, cebolla y aceite de oliva/ *Traditional sauce prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime.*
\$250

Pulpo a la Mexicana/ Mexican Octopus

Preparado con ajo, papas, tomates, pimientos, aceitunas con vino blanco/ *Prepared with garlic, potatoes, tomatoes, peppers, olives and white wine.* \$250

Pulpo Pochol / Grilled Octopus

Preparado a la parrilla, bañado de salsa Pochol hecha a base de chiles secos con chocolate / *Grilled made with Pochol sauce made with chilly peppers and chocolate.*
\$250

Langosta a la Diabla

A la leña bañada con una salsa cremosa de chile de árbol y chipotle/ *Roasted over wood fire prepared with chile de árbol and chipotle sauce*
\$500

Langosta al Ajillo

A la leña bañada con la tradicional mezcla de chile guajillo y especias/ *Roasted over woodfire and with a tradicional sauce prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime.*
\$500



Todos nuestros platillos son preparados al momento • *All our dishes are made to order*

La Pesca del Día del Mestizo

Mestizo's Catch of the Day



Filete Mestizo

Marinado con ajo, cebolla, poro, aceite de oliva y hierbas de la región/*Marinated with garlic, onions, leeks, olive oil and local herbs*
\$190

Filete a la Diabla

Bañada en salsa de chile de árbol y chipotle/*Prepared with chile de arbol and chipotle sauce*
\$190

Filete al Ajillo

Tradicional mezcla de chile guajillo, ajo, aceite de oliva y jugo de limón/*Tradicional sauce prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime*
\$190

Filete Ti Kin Xik

Marinado con achiote, especias locales y naranja agria/*Marinated with achiote, local spices and bitter orange juice*
\$190

Filete al mojo de ajo

Bañado en jugo de limón, mantequilla, ajo y reducido con vino blanco/*Prepared with butter, garlic, lime, juice and with white wine*
\$190

Filete relleno de chaya y queso/ *Filled with chaya leaves and cheese.*

\$190

Filete de Pescado empanizado

Ligeramente marinado con especias/*Lightly marinated with spices.*
\$190

Pescado Frito o la Plancha

/Fried Fish or Grilled
\$220

Pescado Enpapelado

Preparado al vapor con receta secreta Mestizo/*Made with the Mestizo secret recipe, steamed made.*
\$220

Pescado a la Talla

A las brasas marinada con salsa de chile guajillo y especias/*Cooked over hot coal and served with a traditional sauce prepared with guajillo peppers and spices.*
\$220

Pescado Tikin Xic

Marinado con achiote, especias locales y naranja agria/*Marinated with achiote, local spices and bitter orange juice*
\$220

SALMON

A la plancha con costra de ajonjolí */ On the Grill with sesame crust*

Bañado con salsa de tamarindo / *with tamarindo sauce*
\$250

A la Parrilla Mestizo / *Grilled Mestizo Style*

Marinado con hierbas de la región/*Lightly marinated with local spices.*
\$250

Veganos

Ceviche de Betabel

Preparado con betabel cocido con Jicama, zanahoria, almendras y ajonjolí
/ Prepared with beetroot, jicama, carrot, almonds and sesame seeds.
\$130

Portobello Steak

Portobello asado a la plancha montado en puré de papa vegano.
/ Portobello with vegan smashed potatoe.
\$120

Hamburguesa de Quinoa

Preparada con Quinoa a las finas hierbas en nuestro pan hecho en casa.
/ Prepared with Quinoa and fine herbs with home made bread
\$150



Todos nuestros platillos son preparados al momento · *All our dishes are made to order*

Steak

**RIB EYE
ARRACHERA**

\$350
\$280



Pollo • Chicken

Pollo en Mole Poblano

El tradicional mole a base de chiles secos y especias locales

/ The traditional mole

\$190

Pollo Pibil

Bañado con salsa de achiote con especias locales/ *Chicken breast marinated with achiote and local spices.*

\$190

Arroz Frito con Pollo/ *Fried Rice with Chicken*

Arroz frito con verduras y pollo./ *Fries rice with vegetables & chicken.*

\$190

Pollo al Ajillo

La tradicional mezcla de chile guajillo con un toque de vino/ *Tradicional sauce prepared with guajillo peppers, and a touch of wine.*

\$190

Pechuga de Pollo empanizada con Queso Parmesano / *Breaded Chicken Breast with Parmesan Cheese*

\$190

Pollo a la Parrilla/ *Grilled Chicken*

\$190



Fajitas

Tradicionales fajitas con pimiento, cebolla y especias/ *Traditional fajitas with peppers, onion and spices.*

Pollo/ *Chicken*

\$180

Camarones/ *Shrimp*

\$220

Mar y tierra / *Land and sea*

\$250

Cochinita Pibil

\$210

Postres • Desserts

Crepas con cajeta o nutella

Crepas de la casa, acompañadas con helado de vainilla/ *Crepes with caramel or nutella and vanilla ice cream*

\$75

Banana Split

\$75

Helado de chocolate o vainilla

Chocolate or vanilla ice cream

\$75



Flan de la casa/ *Homemade Crème caramel*

Con un toque de amaretto/ *with amaretto*

\$75



Todos nuestros platillos son preparados al momento · *All our dishes are made to order*

Bebidas • Drinks

Botella de agua/*Water Bottle*

\$35

Refresco/*Soda*

\$35

Café americano

\$35

Capuccino

\$45

Espresso

\$45

Agua de frutas naturales

/fruit water

\$50

Jarra de agua de frutas naturales

/Pitcher of fruit water

\$140

Cervezas • Beers

Corona

\$35

Corona Light

\$35

Victoria

\$35

León Negra

\$35

Modelo Especial

\$45

Negra Modelo

\$45

Montejo

\$45

Cocteles • Cocktails

MARGARITAS

- Pepino/*Cucumber*
 - Jalapeño/*chile*
 - Fresa/*Strawberry*
 - Kiwi
 - Maracuyá
 - Clásica / *Classic*
- \$100

MOJITOS

- Pepino/*Cucumber*
 - Maracuyá
 - Fresa/*Strawberry*
 - Piña/*Pineapple*
 - Clásica / *Classic*
- \$100

CAIPIRIÑA

- Trozos de limón, azúcar mascabada y cachaza/*Lemon slices, sugar and cachaza*
- \$100

PIÑA COLADA

- Trozos de piña, crema de coco, ron/*Pineapple, coconut cream and rum.*
- \$100

SUEÑOS DE PASIÓN

- Jugo de naranja, maracuyá y un toque herbal y mezcal/*Orange juice, maracuya and herbs with mezcal*
- \$100





Bar



WHISKY

Jack Daniel's	\$95
Passport	\$95
Scotch	\$95
Buchanan's	\$120
Chivas reagal	\$120
Black & white	\$95
Old parr	\$120
Jw etiqueta roja	\$95
Jw etiqueta negra	\$120

VODKA

Grey goose	\$120
Stolichnaya	\$120
Bombay sophire	\$120
Absolut	\$95
Smirnoff	\$95

BRANDY

Don Pedro	\$95
Presidente	\$95
Torre's	\$100

RON

Bacardi	\$95
Appleton	\$95
Ron Cubano	\$95
Capitan Morgan	\$95
Habana Club	\$95

GINEBRA'S

Beefeater	\$100
Bombay	\$100
Cognac Martel	\$120

TEQUILAS

Cazadores Blanco	\$95
Cazadores Reposado	\$95
100 Años Blanco	\$95
100 Años Reposado	\$95
Centenario Blanco	\$95
Hornitos	\$95
Sauza	\$95
Jose Cuervo Reposado	\$95
Jimador	\$95
Don Julio Blanco	\$100
Don Julio Añejo	\$100
Don Julio Reposado	\$100
1800 Blanco	\$95
1800 Añejo	\$95
Herradura Antiquo	\$95
Herradura Ultra Blanco	\$100
Herradura Ultra Añejo	\$100
Herradura Reposado	\$95

APERITIVOS

Licor 43	\$95
Kalhúa	\$95
Sperone Rojo	\$95
Amaretto	\$95
Vaccary Negro	\$95
Vaccary Blanco	\$95
Sperone Blanco	\$95
Midori	\$95

VINOS • WINES

Copa de vino de la casa/ <i>House wine glass</i>	\$100
Blanco, Tinto y Rosado/ <i>White, Red or Pink Wine</i>	

MEZCALES

Alcatrán	\$100
Alipus	
Artesanales	

COCTELES DE MEZCAL / MEZCAL COCKTAILS

MEZCAL TONIC	\$100
Agua quina y limón/ <i>lime and tonic.</i>	

MESTIZO ROJO	\$100
Clamato, aceituna y jugo de limón/ <i>Clamato, olive and lemon juice</i>	

Botella de vino de la casa/ <i>Wine Bottle</i>	\$450
Vino tinto/ <i>Red Wine Montevina</i>	
Vino blanco/ <i>White Wine Montevina</i>	





Av. Coba, Mz 36, Lt 4 y 5, C.P. 77780 Centro, Tulum Q. Roo, México.
+52 998 279-1370 & 275-1013
www.mestizogallerytulum.com

Mestizo Gallery Boutique Hotel 
El Suspiro, Tulum 