

Bienvenido a TAGO Tulum.

Donde reinventamos el concepto boutique de lujo.

Honramos la historia de este mágico lugar creando un espacio para brindar experiencias inolvidables, un santuario pensado para ofrecer una explosión sensorial desde la llegada a nuestras instalaciones, hasta el rincón más escondido, adaptando orgánicamente cada detalle a su entorno natural.

SIKIL PAAK.

El aperitivo de la cultura maya por excelencia. preparado con semillas de calabaza, tomate orgánico, cebolla, ajo; acompañado de totopos de maíz hechos en casa.

[PARA COMENZAR]**PATATAS BRAVAS Y PULPO AL AJILLO. \$480**

Tentáculos de pulpo sobre rebanadas de papa salteadas con ajo, paprika, chile de árbol.

PAPAS TAGO. \$350

Papas a la francesa, salsa de queso cheddar, aceite de trufa, tocino crujiente, chiles jalapeños picados, queso parmesano.

GUACAMOLE. \$310

Puré de aguacate sazonado con limón, sal, pico de gallo, queso panela, brotes de cilantro. **ACOMPANADO DE CHICHARRÓN DE RIB EYE. \$50**

TACOS RIB EYE. \$480

Tortilla de betabel, rib eye, cremoso de papa y mantequilla, cebolla caramelizada, guacamole.

TACOS GOBERNADOR. \$450

Tortilla de harina, camarones, cebolla, ajo, chile poblano, queso gouda.

CEVICHE DE LANGOSTA. \$SP

Pulpa de langosta curtida en jugo de lima, pulpa de coco, crema de coco, aceite de lemongrass, tomate cherry.

CEVICHE MEXICANO. \$520

Pescado fresco, pulpo, camarón marinado con aceite de ajo y limón, jitomate, cebolla, pepino, aguacate.

CALLO DE HACHA. \$400

Hummus de hinojo, maracuyá, habanero, cilantro.

CEVICHE DE CAMARÓN. \$460

Camarones con jugo de limón, sal de celestún, aceite de ajo, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, chile de árbol.

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA. \$400

Marinado con limón, aceite de ajo, tomate, cebolla, pepino y aguacate.

AGUACHILE MAYA. \$ 460

Camarones maridados con sal y limón de la localidad de celestun, chile ahumado en polvo (no picante), piña, pepino, cebolla roja, aguacate, cilantro y tomates cherry.

CARPACCIO DE WAGYU. \$750

Sal maldón, pimienta fresca, aceite de lemongrass, chile serrano, rodajas de cebolla cambray.

TIRADITO DE ATÚN. \$350

Laminas de atún fresco bañadas en nuestra versión de salsa "ponzu", rodajas de chile serrano, aguacate y frituras de poro.

[ENSALADAS]**BURRATA CAPRESE. \$350**

Queso burrata, tomates cherry, tomate heirloom, pesto hecho en casa con almendras y vinagre balsámico.

ENSALADA DE ENDIVIAS. \$380

Endivias, jícama fresca, queso gorgonzola, avellana tostada, aderezo de mostaza, miel melipona.

ENSALADA DE LA CHEF. \$400

Mezcla de lechugas, ejotes tiernos, espárragos, tomate cherry, espinaca baby, huevo de codorniz cocido, jamón serrano; acompañado de aderezo de reducción de vinagre de jerez, frambuesa.

ENSALADA CÉSAR \$350

(NUESTRA VERSIÓN DE LA RECETA TRADICIONAL).

Lechuga italiana; acompañada de aderezo de ajo, jugo de limón, yema de huevo, anchoas, mostaza antigua, vinagre de manzana, parmesano reggiano, crotones.

[A LA PARRILLA]

(ACOMPANADOS DE VEGETALES, PAPA SALTEADA, ENSALADA)

Tomahawk (1kg). \$3,250

New york (200gr). \$590

Wagyu (180gr). \$SP

Langosta. \$SP

[PASTAS]

TODAS NUESTRAS PASTAS SON FRESCAS, PREPARADAS EN CASA

FETTUCINI FRUTTI DI MARE. \$500

Camarón, pulpo maya, queso parmesano, perejil de alioli de chile xcatic (no picante), ajo.

FETTUCINI BOLOGNESE. \$600

Pasta fresca, ragu, elaborado con filete mignon, salsa pomodoro, parmesano reggiano.

FETTUCINI ESPINACAS**Y CHAMPIÑONES. \$320**

Fettuccini, espinacas, queso ricotta, queso parmesano, champiñones.

PIZZA GRIEGA. \$450

Inspirada en el tradicional platillo "musaka". con salsa de tomate orgánica, queso gouda, aceitunas negras, berenjena, cordero, tomates cherry, cebolla morada, queso feta, albahaca.

[VEGETARIANO / VEGANO]**QUESADILLAS AL COMAL (3PCS). \$248**

Tortilla de maíz rellena de rajas poblanas con elote, hongos al ajillo, requesón de macadamia.

TACOS VEGETARIANOS. \$278

Tortillas de maíz rellenas de champiñones, calabaza, espinacas al ajillo, cremoso de aguacate, brotes de cilantro.

BOWL AVOCADO MATCHA. \$380

Té matcha, aguacate, plátano, lechede coco, miel de agave.

BOWL ACAI. \$365

Plátano congelado, acai, leche de almendras, miel de agave.

BOWL COCOA BANANA. \$350

Plátano congelado, nibs de cacao, leche de almendras.

BUDDHA BOWL. \$350

Lentejas rosas, camote a la parrilla, pepino baby, betabel horneado, cacahuete tostado, aceite de ajonjolí, germen de alfalfa, limoneta.

HAMBURGUESA DE GARBANZO. \$350

Pan brioche, carne de garbanzo, piña asada, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, queso vegano.

PIZZA DE AGUACATE. \$350

Rodajas de aguacate, jocoque, albahaca fresca, pesto hecho en casa.

PIZZA DE AGUACATE VEGANA. \$300

Rodajas de aguacate, queso de macadamia, albahaca fresca, pesto hecho en casa.

(Todos los platillos se pueden servir con queso vegano.)

[PARA CONTINUAR]

(1/2)

TACOS DE PESCADO. \$400

Pesca del día cubierta con tempura de sésamo, aceite de ajo, ensalada de repollo y zanahoria, pepinillos.

PESCADO ZARANDEADO. \$SP

Pesca del día con nuestro adobo especial, cocinado en hoja santa; acompañado de arroz y ensalada fresca.

FILETE DE SALMÓN ZARANDEADO. \$400**HAMBURGUESA****DE CORDERO. \$500**

Queso fontina, cebolla roja caramelizada, alioli tártara (ajo, alcaparras, aceitunas, perejil), chipotle ahumado (dulce).

HAMBURGUESA TAGO. \$450

Pan brioche, carne molida, queso gouda, jitomate deshidratado, cebolla morada caramelizada, tocino ahumado.

HAMBURGUESA**DE SHORT RIB (180GR). \$600**

Nuestro short rib es cocinado por 24hrs en temperatura baja, pan de patata casero, alioli de ajo, queso gouda.

[PARA CONTINUAR]

(2/2)

FILETE MIGNON. \$600

Filete de mignon con mole negro, puré de plátano, arroz crocante.

TARTAR DE SALMÓN. \$480

Salmón fresco, salsa ponzu, aceite de chiles, pasta wonton, cremoso de aguacate.

PESCADO THAI. \$SP

Pesca del día, salsa de coco infusionada con lemongrass, jengibre, polvo de chiles, aceite de chiles, topping de manzana verde.

CAMARONES AL COCO. \$570

Camarones empanizados en coco fresco con dip de chipotle; acompañados de ensalada o arroz.

[POSTRES]**NICOATOLE. \$120**

Postre tipo "natilla", prehispánico tradicional de la región de Oaxaca. Se elabora con maíz, azúcar, vainilla, su color carmín se lo da el pigmento de la "Grana Cochinilla", insecto del Valle de Oaxaca.

MARQUESITAS. \$130

Postre tradicional de tulum. crepa crujiente rellena de queso edam, helado de edam.

*Agrega 1 topping: nutella, frutos rojos o rodajas de plátano. *topping extra. \$25

VOLCÁN DE CHOCOLATE. \$350

Relleno de chocolate derretido, helado de vainilla.

PANNA COTTA AL CAFÉ. \$400

Guirlache de pepita de calabaza, helado de lavanda.

TARTA DE PISTACHE Y MEZCAL. \$380

Relleno de mousse de chocolate blanco, pistaches asados, helado de cacao.

HELADOS. \$200

Cacao | Vainilla | Lavanda | Queso edam

HELADOS VEGANOS. \$250

Coco | Acai

[JUGOS Y BATIDOS]**GREEN DETOX. \$220**

Manzana verde, espinaca, pepino, apio.

CARROT. \$220

Zanahoria, piña, jengibre.

TULUM. \$220

Banana, espirulina, leche de coco, miel de agave.

SMOOTHIES. \$220

Base de jugo de naranja o yogurt de coco.

*A elegir: fresa, frutos rojos, mango, maracuya, plátano, piña. *combinado +\$50.

[CAFÉS NESPRESSO]

Americano. \$60

Espresso. \$60

Latte. \$75

Cappuccino. \$75

Café latte con "chispas" de cocoa. \$85

Café latte con un toque de anís. \$85

Frappuccino con helado de vainilla y jarabe de chocolate. \$120

Café frío con crema chantilly y jarabe de chocolate. \$120

Extra helado de vainilla. \$50

Extra crema chantilly. \$25

*Contamos con leche entera, deslactosada, leche de soya, leche de almendras, leche de coco.

[Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.]

[Todos nuestros precios incluyen iva.]

[El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.]