

MENÚ CASA IXUM



Tu casa en el corazón de Cancún

MENÚ DESAYUNO

Para empezar

Pan brioche con queso. 75

Galleta del día. 60

Fruta, yogurt, secos. 199

Desayuno

Chilaquiles, dos salsas, burrata, huevo o pollo en recado negro. 255

Pochados en cazuela, pimienta, chiles, queso bola. 205

Huevo, jocoque, aceite turco, macha. 270

Enchiladas ajoarriera, pollo con recado negro, xnipec, ajonjolí. 239

Revuelto de hongos, tomates cherry, xnipec. 215.

Huevos rotos, papa, epazote, frijoles, chorizo. 225

Huevos al gusto. 200

Fines de semana

Sea benedict, huevo, holandesa de mar, ejotes. 330

Tarta vasca. 190

Harinas

Toast masa madre, aguacate, ricotta, huevo. 220

Toast masa madre, heirloom, ricotta, pepita de calabaza, salmón curado. 270

French toast, café de olla, plátano macho. 215

Bocata de cochinita pibil. 215

Waffles de maíz con:

ó Huevos y tocino. 224

ó Fruta. 185

Escuincles

Jugo o chocomilk, fruta, huevo, waffle, salchicha o tocino. 185





MENÚ BEBIDAS

Fríos

- Dirty horchata. 125
- Dirty chai. 125
- Frap de olla. 80
- Cocona. 110
- Cold Brew. 95
- Cold Foam. 80
- Affogato. 140
- Matcha. 80
- Chai. 80
- Jugo verde. 90
- Jugo de naranja. 80
- Jugo antioxidante. 90
- Suero olive 95.
- Limonada. 80
- Naranjada. 80
- Aqqua Panna. 65 250ml
- Topo Chico. 75 355ml
- Refrescos. 55 235ml
- Mimosa. 125
- Espresso Tonic. 110

Calientes

- Americano. 65
- Macchiato. 70
- Café de olla. 70
- Matcha. 80
- Chai. 80
- Latte. 75
- Capuchino. 85
- Flat White. 75
- Té. 45

*Los precios están expresados en MXN e incluyen IVA**

*Servicio no incluido**





MENÚ

NUESTRA COCINA

Frío

Cabra cotta, chabacano, chile ixkatik, pan. masa madre. 205
 Pesca curada, coco, gremolata, chiles, aguacate. 345
 Taco de perejil, epazote, dos salsas. 95
 Guacamole, hierbas, totopos. 140
 Hummus, betabel, frutos secos, yogurt. 258
 Gazpacho verde, camarón, recado negro, secos. 245
 Tostada, ensaladilla, mejillones, xnipek. 190
 Heirloom, pesca curada, pepitas. 315

Caliente

Poro, lima agria, parmesano, avellana. 245
 Esquite, pulpo, chistorra. 275
 Pescadillas. 233
 Bocata de cochinita pibil. 215

Fuertes

Spaghetti, pesto hoja santa, burrata. 346 395gr
 Socarrat, mano de moro, pulpo. 675 200gr
 Costillas, camote, plátano macho. 680 390gr
 Camarón, papa, cítricos, hierbas. 326 395gr
 Pescado, papa, chistorra, coliflor. 425 395gr
 Mignon, chutney de tomate, salsa de quesos, papas. 430 350

Postre/Chu juk

Plátano macho, crema fresca, piloncillo, pistache. 217
 Chile ancho, queso, guayaba. 315
 Chocolate, maíz, amaranto, coco. 215
 French toast, café de olla, plátano macho. 215
 Tarta Vasca (*fin de semana**). 190



MENÚ VINOS

Tinto

Hijo de tu Madre. 1,600 / 300
Corona del Valle. 1,580 / 295

Blanco

Tres Raíces Sauvignon Blanc. 990 / 200
Tomo Uno- 1,350 / 260

Rosado

Whispering Angel Rosé de Provence. 2,050
Laberinto. 1,600 / 300

Naranja

Anónimo Pet Natural. 1,500

Espumoso

Nicole Espumoso. 2,000

Botella 750ml
Copa 150ml



MENÚ BEBIDAS

Fríos

Limonada. 80
Naranjada. 80
Cerveza. 85 *355ml*
Heineken00. 80 *250ml*
Vaso chelado. 40
Vaso michelado. 45
Suero Olive. 95
Acqua panna. 65 *250ml*
Topo chico. 75 *355ml*
Refrescos. 55 *235ml*

Coctelería

Old fashioned. 245
Negroni. 245
Espresso martini. 230
Moscow mule. 215
Mojito. 180
Mezcalina. 220
Whiskey sour. 235
Sangria Española. 140
Hugo Spritz. 225
Aperol Spritz. 215
Daiquiri. 200

MENU

MIXOLOGÍA DE LA CASA

101 - mezcal / pepino / chile piquin / lychee

102- vodka / soda lychee / uva / naranja / toronja / furikake de alga nori

103- Mezcal / tamarindo / malta / piña / jalapeño

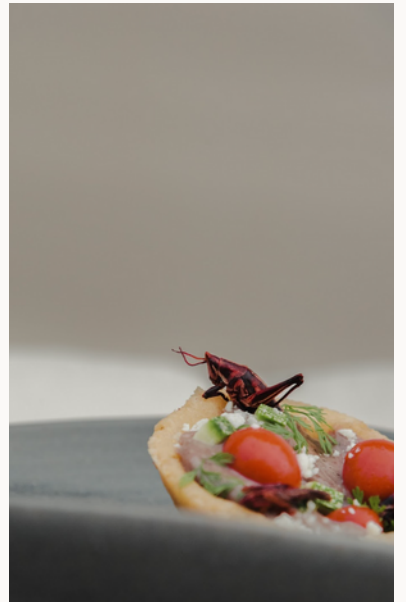
104- Tequila / toronja / romero / soda yuzu / cacao en polvo

105 - Whisky / toronja / arándano / campari / cardamomo

106 - Licor 44 / vodka / earl grey / albahaca / cardamomo

\$230







Av Nader 109

Instagram
@ixum_cancun

Contacto
+529901313964