



CUEVA SIETE  
MENÚ





## CUEVA SIETE

*Cueva Siete propone un paseo gastronómico libre y desenfadado que refleja la cultura y la vida de lo que nos rodea. Para captar nuestro entorno y plasmarlo en cada bocado requerimos de investigación, meticulosidad e imaginación.*

Cueva Siete introduces a relaxed culinary journey reflecting the culture and life surrounding us. To fully capture it in every bite, we must have imagination, meticulousness, and research.

*Trazamos una ruta por nuestro país para demostrar la pureza y la esencia de nuestra tradición, en el camino encontramos sabores, olores y texturas que conjugamos con nuestras vivencias para crear sabores nuevos. Refiriéndonos entonces a Cueva Siete como un espacio de encuentro gastronómico entre el Mayab y el México continental. Manifestando nuestro total respeto y cariño por el ingrediente, la creatividad reflexiva y la libertad culinaria.*

We traced a route throughout our country to show the pureness and essence of our tradition, along the way we found aromas, flavors, and textures that we blended with our experiences to create new flavors. Cueva Siete then becomes a culinary meeting space between the Mayab and continental Mexico, showing our complete respect and love towards the ingredients, reflexive creativity, and culinary freedom.



## CHEF XAVIER PÉREZ STONE

*Después de su paso por diversas cocinas, ha adquirido la madurez para lograr enaltecer los sabores de la usanza cotidiana, apoyando a productores y respetando productos autóctonos del país principalmente del sureste mexicano, para así favorecer el acervo gastronómico nacional.*

After working with diverse cuisines, he has acquired the maturity to evoke the everyday flavors of Mexican gastronomy, supporting and respecting local products primarily from southeast Mexico, to preserve our national culinary heritage.

## PARA CONVIVIR

### TO SHARE

*Tostada de Pulpo a los Tres Chiles, Frijoles Refritos y Cebolla Encurtida*

Octopus Toast with Three-Chile Adobo, Refried Beans and Pickled Onion

*El Tartar de "Cueva Siete"*

*Filete de Res Ahumado, Yema Curada y Aceite de Chiles*

"Cueva Siete" Tartar

Smoked Beef Filet with Cured Egg Yolk and Dried Chili Oil

*Tuétanos con Adobo de Frijol Negro y Chiles Secos*

Bone Marrow with Black Bean and Dried Peppers Adobo Sauce

*Tacos Dorados de Pato en Salsa de Tamarindo con Chile Ancho*



Duck Fried Tacos with Tamarind and Ancho Chili Pepper Sauce



*Queso Oaxaca Fundido con Longaniza Ahumada de Valladolid*

Melted Oaxaca Cheese with Smoked Sausage from Valladolid



VEGETARIANO / VEGETARIAN



GLUTEN

## LO FRESCO AL MOMENTO

### FRESH PREPARED

*Atún Sellado en Costra de Chile Morita y Semillas de Calabaza,  
Aceite de Hierbas y Crema de Ajos Rostizados*

Tuna Seasoned with Morita Chili and Pumpkin Seeds Crust,  
Herbs Oil and Garlic Cream

*Tiradito de Pescado con Jugo Picante de Manzana, Piña e Hinojo*  
Fish "Tiradito" with Spicy Apple and Pineapple Juice with Fennel

*Ceviche de Camarón con Agua de Coco, Aguacate y Jícama*  
Shrimp Ceviche with Coconut Water, Avocado and Jicama

*Aguachile de Langosta y Hoja Santa, Taco de Papa, Pepino  
y Puré de Aguacate*

Lobster and Mexican Pepper Leaf Aguachile, Potato Taco,  
Cucumber and Mashed Avocado

*Ceviche de Maíz Cacahuacintle, Salsa de Chile Guajillo y  
Hoja de Aguacate con Rábano y Orégano*

Local Corn Ceviche Cooked in Guajillo Chili Sauce  
with Avocado Leaf, Radish and Oregano

*Nuestra Ensalada*  
*Pepino, Aguacate, Tomate Verde, Semillas de Calabaza y Queso Cotija  
con Aderezo de Hierbas Mexicanas*

Our Salad  
Cucumber, Avocado, Green Tomato, Pumpkin Seeds and Cotija Cheese  
with Mexican Herbs Dressing



VEGETARIANO / VEGETARIAN



GLUTEN

# LOS DE ESQUINA

## AROUND THE CORNER

*Tacos de Pescado con Salsa de Aguacate y Longaniza Ahumada*

Fish and Avocado Tacos with Smoked Sausage from Valladolid

*Tacos de Camarón y Rajas con Crema*

Shrimp and Stewed Poblano Pepper with Sour Cream Tacos

*Tacos de Filete de Res con Tuétano y Salsa de Piñones con Epazote*

Steak and Bone Marrow Tacos with Pine Nuts and Epazote Sauce

*Tacos Norteños*

*Pecho de Ternera Marinada con Naranja, Comino y Chile Guajillo con Cebolla Encurtida*

“Tacos Norteños”

Veal Brisket Marinated with Orange, Cumin and Guajillo Chili with Pickled Onion

*Cochinita Pibil*

*Cerdo Cocido en Horno de Piedra con Maderas de Nuestra Selva.  
Con Cebolla Morada Encurtida con Naranja Agria, Aguacate y Puré de Frijol*

Cochinita Pibil

Pork Cooked in Stone Oven with Jungle Wood. With Pickled Red Onion,  
Avocado and Beans Purée




VEGETARIANO / VEGETARIAN



GLUTEN

# PLATOS ÚNICOS

## UNIQUE DISHES

*Calabaza Local Envuelta en Hoja de Plátano Cocida Lentamente a la Brasa con Queso de Bola Fundido* 

Grilled Local Squash Wrapped in Banana Leaf with Melted Edam Cheese 

*Pescado en Barbacoa con Frijol Bayo y Nopales a la Mexicana*

Barbacoa Style Fish with Bayo Beans and Pickled Cactus

*Cerdo Local, Salsa de Frijol y Recado Negro, Plátano Tatemado*

Local Pork From Yucatan, Black Recado and Bean Sauce, Burned Plantain Purée

*Filete de Res con Chichilo Negro*

Beef Steak with Black Mole from Oaxaca

*Rib Eye, Mantequilla de Oregano y Hoja Santa y Tubérculos Crujientes*

Rib Eye, Oregano and Pepper Leaf with Crispy Tubers

*Cola de Langosta de Cozumel estilo Tikin Xiik'*  
*Receta Original de Isla Mujeres con Achiote, Chile Xcatik y Naranja Agria*  
Costo: \$450 MXN

Lobster Tail from Cozumel "Tikin Xiik" Style  
Original Isla Mujeres Recipe with Achiote, Xcatik Chili and Sour Orange  
Cost: \$25 USD




VEGETARIANO / VEGETARIAN




GLUTEN

## UN DULCE FINAL

### A SWEET END

*Aguacate, Toronja y Coco*   
*Fresco y Refrescante, Cremoso y Goloso*

*Avocado, Grapefruit and Coconut*   
*Fresh and Refreshing, Creamy and Greedy*

*Pastel de Queso de Bola con Mermelada de Higo y Jitomate* 

*Local Cheese Cake with Fig and Tomato Compote* 

*Jericalla de Almendras y Coco con Maracuyá* 

*Almonds and Coconut Flan with Passion Fruit Syrup* 

*Buñuelos de Viento con Helado de Cajeta y Mezcal Hecho en Casa* 

*Homemade Fritters with Homemade Cajeta and Mezcal Ice Cream* 

*Choco Parece, Plata No Es?*   
*Trufa de Chocolate y Miel con Mole de Plátano*

*Orange You Glad I Didn't Say Banana?*   
*Chocolate Truffle and Honey with Banana Mole*

*“Un Pueblo Se Conoce Por Su Cultura y Se Reconoce Por Su Comida.”*  
*“A Country Is Known For It's Culture and Recognized By It's Food.”*

—Chef Xavier Pérez Stone

—Chef de Cuisine Xorge Sánchez López

 VEGETARIANO / VEGETARIAN  GLUTEN

Nuestro menú es libre de gluten a excepción de los señalados

