

UMO
-BARBACOA MAYA-

TURN UP THE VOLUME

MX

OUR BIG BOY TOMAHAWK Angus 42 oz

\$1980

NUESTRO GRAN NIÑO TOMAHAWK Angus 1200 gr.

USDA PRIME WAGYU FLANK 21 oz

\$1100

BIFE DE VACÍO WAGYU 600 gr.

CARIBBEAN LOBSTER 26 oz

\$1400

LANGOSTA ENTERA CARIBEÑA 750 gr.

LOBSTER TAIL 7 oz

\$1120

COLA DE LANGOSTA 200 gr.

GRASS FED STEAK 10.5 oz

\$1020

OJO DE RIB EYE ORGÁNICO 300gr.

Pick your sides ° Guarniciones a elegir:

Mashed potato with herbs

Puré de papa y hierbas

Grilled vegetables

Vegetales a la parilla

Truffled french fries

Papas fritas trufadas



“LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN”

ARANDO LA TIERRA

ENSALADA DE TOMATES

Tomatoes salad with purslanes, toasted corn kernals, goat cheese and hibiscus vinaigrette
Tomates, verdolagas, maíz tostado, queso de cabra y vinagreta de jamaica

ENSALADA UMO

Beetroot pib style salad with citrus geleé, kale, eucalyptus with blue agave dressing and toasted peanuts

Betabel al pib, gel cítrico, kale, eucalipto, aderezo de miel de agave azul y maní tostado

ALMEJAS GRATINADAS

Chocolate clams with cheese, lemon grass, fermented bean paste, and crispy beef jerky

Almeja chocolata, quesillo, zacate limón, pasta de frijol fermentado y crujiente de cecina de res

TARTAR DE ATÚN

Tuna, pork cracklin, lemon juice, pumpkin seed macha sauce and corn tostada

Atún, chicharrón de cerdo, jugo de limón, salsa macha de pepita de calabaza y tostada de maíz

CREMA AHUMADA

Roasted tomatoes cream soup, truffle olive oil and grana padano cheese

Crema de tomates rostizados, aceite de oliva trufado y queso grana padano



MAÍZ

SOPE DE CHICHARRÓN DE PULPO PIBIL



Crunchy octopus pibil style sope with pickled red onions
Emulsión de pibil-cebollas encurtidas

BRISKET PARA TAQUEAR (order for two | *para dos personas*)



Brisket for sharing, guacamole, and handmade tortillas
Brisket de res, guacamole y tortillas hechas a mano

TACOS COSTRA



Grilled picanha tacos in a cheese crust, with onion, cilantro
Tacos de picaña al grill en costra de queso, cebolla, cilantro

TACO DE HONGOS

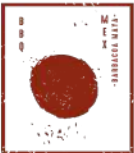


Mixed wild mushrooms tacos with chipotle chili pepper cream, roasted onion, cilantro, fried leek in corn tortilla
Mezcla de hongos, cremoso de chipotle, cebolla asada, cilantro, poro frito en tortilla de maíz

CAMOTE CRUNCH



Fried sweet potato tacos, bean puree, and red cabbage
Tacos de camote frito, puré de frijol y col morada





LA CHISPA DE UMO



STEAK DE COLIFLOR



Oven-roasted braised cauliflower covered in melted cheese sauce and chimichurri
Coliflor braseada terminada con salsa de queso y chimichurri

HAMBURGUESA UMO 200 g



Beef patty melted with provolone cheese in our grill oven, caramelized onions, and truffle fries with spicy mayo

Carne de res gratinado con queso provolone en nuestro horno de brasa, cebollas caramelizadas, papas fritas trufadas y mayonesa picante

CHAMORRO DE COCHINITA PIBIL



Marinated pork shank served with au-jus pibil and pickled onions

Cocinada en el pib lentamente servida con un au-jus pibil y cebollas encurtidas

COSTILLAS DE RES UMO



12-hr slow-cooked beef short ribs with mashed potatoes and garlic, guajillo chili hollandaise sauce

Cocinada lentamente por 12 Horas con puré de papa y ajo, salsa holandesa de chile guajillo

NEW YORK



Morita chili demi-glace, sweet potato purée, and roasted baby vegetables

Demi-glace de chile morita, puré de camote y vegetales baby rostizados

PESCA DEL DÍA



Catch of the day served with romanitas in peanut adobo and red chimichurri.

Pesca del día servida con romanitas en adobo de cacahuate a las brasas y chimichurri rojo

PULPO AHUMADO AL MEZQUITE



Smoked octopus, white bean pure and seasoned potatoes

Puré de alubias y papas enchiladas

ARROZ MELOSO



Creamy rice with tomato, fresh cheese, and grilled shrimp.

De tomate, queso fresco y camarones al grill



"LOS SABORES ANCESTRALES
AUN VIVEN"

LA SEMILLA MÁS DULCE

TRES LECHES

Soft siphon cake, vanilla streusel, crispy coconut waffer, tres leches sauce and vanilla ice cream with ginger

Biscocho tierno al sifón, streusel de vainilla, teja de coco, salsa de tres leches y helado de vainilla con jengibre

TAMAL



Chocolate sponge cake with a creamy center, fresh cheese crumble and eggnog ice cream

Biscocho de chocolate con centro cremoso, crumble de queso fresco y helado de rompopo

TARTA DE QUESO DE CABRA



Goat cheese cheesecake with blueberry jelly and strawberry mousse

Cheesecake con jalea de arándanos y mousse de fresa

FLAN DE ELOTE



Corn flan with rum caramel sauce

Flan de elote con salsa de caramelo al ron

PAL' POSTRE

CARAJILLO

ESPRESSO MARTINI

MEZCAL CAFE

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume.

Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

Dairy product Producto lácteo	Egg Huevo	Tree nuts Nueces	Peanuts Cacahuate	Seeds Semillas	Shellfish, molluscs and crustaceans Mariscos, moluscos y crustáceos
Fish Pescado	Spicy Picante	Mustard Mostaza	Celery Apio	Sulfites Sulfitos	Soy Soya

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

Vegetarian Vegetariano	Vegan Vegano	Gluten free Sin gluten	Sugar free Libre de azúcar
---------------------------	-----------------	---------------------------	-------------------------------





KIDS MENU - MENU NIÑOS



Chicken tenders and french fries
Dedos de pollo y papas fritas

New York Stripes and mashed potatoes
Tiras de New York y puré de papa

Pasta with butter or tomato sauce
Pasta con mantequilla o salsa de tomate

Grilled fish and vegetables
Pescado y verduras a la parrilla



BRASA Y AGAVE

**Triple sec, lemon, chipotle infused mezcal,
passion fruit, agave syrup**

*Triiple sec, limón, mezcal infusionado con chipotle,
maracuya, miel de agave*

SOMBRA

Reposado Tequila, grand manier, triple sec, chili foam

*Tequila reposado, grand manier,
triple sec, espuma de chile*

UMO

Bourbon Whiskey, agave syrup, angostura

Whiskey Bourbon, miel de agave, angostura

AMBAR

Aged Rum, cardamom, orange juice, amaretto

Ron añejado, cardamomo, jugo de naranja, amareto

UMO

UMO
-BARBACOA MAYA-