



---

Alchemizing diverse ingredients from the Caribbean Sea and Mayan Jungle, NÜ creates a culinary exploration through vibrant Tulum cuisine. Our kitchen is led by Executive Chef Luis Aguilar, Tulum culinary icons, known for their creativity, passion for the planet, and zero waste philosophy.

Our team is deeply committed to sourcing the freshest ingredients while preserving sustainable methods of cooking.

Dishes are not served in courses, but in a continual flow to your table, as they become ready from our slow-burning fire. Our plates are intended to be shared so that you can experience as many local flavor creations as possible.

All our fruits and vegetables are organically grown at "Mestiza de Indias", a Fair Trade farm, located in Espita, Yucatan.

Our fishes and prawns are provided fresh on a daily basis by Tulum fishermen Martin, which is the reason why availability may sometimes be limited or even restrained.

We are also partnering with "La Tiendita" located in Playa del Carmen, which is dedicated to sourcing 100% natural and local meats and poultry.

---

*Eating raw or undercooked meat, poultry, eggs or seafood represents a risk to the health of all, but especially for older adults, children under 4 years of age, pregnant women and other susceptible persons or with compromised immune systems. The cooking of such animal foods reduces the risk of illness. The consumption of any food for which you might have a medical restriction (allergy, intolerance ...) is the responsibility of each person.*

 Vegan -  Gluten free



## Sweet potato agrodolce

sweet potato, local squash wild ginger, peanuts, peanuts puree

V 360

## Chargrilled carrot

lemongrass aioli lemon, garlic vinagrette

V 380

## Oyster mushroom

tempura, epazote, dzikilpac, porcini foam

V 360

## Local fish crudo

citrus leaf cured, tomatillo, green apple juice, shaved roots

440

## La cabaña quail

mole negro, pickled seasonal veggies

380

## Campeche prawns

wood grilled, bearnaise of tajin

520

## Caribbean fresh fish

yuca chips, creamed yuca, vascal sauce (dry chillis)

560

## Lemongrass rock cornish

wood fired, herbed cabbage, roasting juices

520

## Chorizo spiced cauliflower

slow roasted, grapefruit, almond cream, mint leaf

480

## Stuffed chili

grilled boudin blanc, xcatic chili, black bean, curd

480

## Broken beet

fresh cream, herbs, black kale salad

440

## The lamb

glazed of jerk, eggplant puree, lamb juice

620

## Caribbean cabbage

fermented cabbage, cuban mojo, macadamia nut cream, farofa

440





DESSERT

## Barbecued pineapple

almond cake,  
whipped cream,  
caramelized white  
chocolate

240

## Seasonal ice cream

barbecued fruits,  
crushed sablé

240

## Parisian flan

yeast flan, roasted mango,  
kombucha mango syrup

240



---

NÜ crea una exploración culinaria alquimizando diversos ingredientes del Mar Caribe y de la Jungla Maya, a través de las vibrantes Cocinas de Tulum. Nuestra cocina está dirigida por nuestro Chef Ejecutivo Luis Aguilar, íconos culinarios en Tulum, conocidos por su creatividad, pasión por el planeta, y la filosofía de cero residuos.

Nuestro equipo está profundamente comprometido con obtener los ingredientes más frescos mientras preservamos métodos de cocción .

Los platos no se sirven en tiempos , sino en un flujo continuo a su mesa, a medida que estén listos de nuestra cocción a fuego lento. Nuestros platillos están destinados a ser compartidos para que pueda experimentar de nuestras tantas creaciones de sabor local como sea posible.

Todas nuestras frutas y verduras son de cultivo ecológico en "Mestiza de Indias" finca de Comercio Etico , ubicada en Espita , Yucatan. Nuestros pescados y Mariscos son frescos, diariamente proporcionados por el Pescador "Martín" de Tulum, razón por la cual la disponibilidad a veces puede ser limitada o incluso restringida

"La Tiendita " ubicada en Playa del Carmen, se dedica a brindarnos carnes y aves 100 % naturales y locales.

---

*Comer carnes, aves, huevos o mariscos crudos o poco cocidos representa un riesgo para la salud de todos, pero especialmente para los adultos mayores , niños menores de 4 años , mujeres embarazadas y otras personas susceptibles o con sistemas inmunológicos comprometidos . La cocción de estos alimentos de origen animal reduce el riesgo de enfermedad . El consumo de cualquier alimento para el que pueda tener una restricción médica alergia , intolerancia ...) es responsabilidad de cada persona.*

V Vegano     Sin gluten



## Agrodolce de camote

jengibre salvaje,  
cacahuate calabaza local

V 360

## Zanahoria tatemada

aioli de lemongrass,  
vinagreta de limón, ajo

V 380

## Setas en tempura

tempura ligera, dzikilpacde  
epazote, espuma de porcini

V 360

## Crudo de pesca local

sal cítrica, jugo de tomatillo con  
manzana verde, hierbas locales

440

## Codorniz de la cabaña

mole negro,  
fruta de temporada

380

## Camarones de campeche

parilla de leña,  
bearnaise de tajin

520

## Pesca caribeña del día

chips de yuca, cremoso  
de yuca, salsa vascal

560

## Pollo de leche

col, hierbas,  
jugo de coccion

520

## Chorizo de coliflor

especias de chorizo, pure  
de almendra, toronja, menta

V 480

## Chile relleno

salchicha de lechón, chile xcatic,  
frijol negro, queso de la casa

480

## Betabel quebrado

crema fraîche, ensalada de kale  
negro, hierbas

440

## El cordero

glaseado de jerk, puré  
de berenjena jugo de cordero

620

## Col caribeña

col fermentada, mojo cubano,  
pure de macadamia, farofa

V 440





## Piña asada

pastel de almendra,  
crema montada,  
chocolate blanco  
caramelizado

**240**

## Helado de temporada

fruta roja asada,  
galleta quebrada

**240**

## Flan parisino

Flan de levadura, sable  
de almendra, mango  
tatemado, jarabe de  
kambucha de mango

**240**

POSTRE