

TE EXTRAÑO, EXTRAÑO

COCINA
CONTEMPORÁNEA

Menú por:
Joaquín Cardoso
Sofía Cortina

BEBIDAS

BEVERAGES

AGUAS NATURALES

Natural Drinks

JUGO DE NARANJA —

Orange juice.

AGUA DEL DÍA —

Water of the day.

SODA DEL DÍA —

Soda of the day.

AMANECER —

Naranja, fresa, piña y canela.

Orange, strawberry, pineapple and cinnamon.

SORPRESA —

Hierbabuena, pepino y limón.

Peppermint, cucumber and lemon.

CAFÉ

Coffee

Espresso —

Macchiato —

Americano —

Cold brew —

Cappuccino —

Flat White —

Latte —

Mocha —

Leche / Milk:

Deslactosada / Lactose free

Coco / Coconut

Soya / Soy

Almendra / Almond

AGUA MINERAL PEÑAFIEL —

355 ml / 12 Oz.

Peñafiel mineral water.

AGUA DE PIEDRA NATURAL —

650 ml / 22 Oz.

Mineral non-carbonated water.

AGUA DE PIEDRA MINERAL —

650 ml / 22 Oz.

Mineral carbonated water.

TÉ

Tea

CARNAVAL —

**Té verde con flores multicolores,
sabor a piña y fruta de la pasión.**

Green tea, flower petals, pineapple and passion fruit.

ENGLISH BREAKFAST —

**Mezcla de té negros puros con sabor
a malta y especias.**

*A blend of rich black teas with a hint of malt and
spices.*

CHERRY FESTIVAL —

**Tisana frutal de frambuesa y cereza
negra.**

Raspberry and black cherry tisane (herbal tea).

DESAYUNO

BREAKFAST

PAN DULCE

Pastries

Concha —

Butter bread with sugar crust.

Madeleine de miel (2) —

Honey madeleine.

Madeleine de cacao (2) —

Cocoa madeleine.

Panqué de naranja —

Orange cake.

Pan de plátano —

Banana bread.

Financier de zarzamora —

Blackberry financier.

Brownie de nuez —

Pecan nut brownie.

Brioche con mermelada casera de temporada y mantequilla —

Brioche with homemade seasonal jam and butter.

DULCE YUCATÁN —

Fruta local de temporada con granizado de miel y granola hecha en casa.

Seasonal local fruit with honey granité and homemade muesli.

ESTRELLAS, SOLO ESTRELLAS —

Pan francés a base de brioche con platanitos confitados.

French toast with brioche and confit bananas.

SABOR DE VERANO — ** Vegano*

pudding de chía, leche de coco y mango.

Chia and coconut pudding with mango fruit.

PARÁISO —

Granola horneada con leche de almendras, frutos rojos y plátano.

Baked muesli with almond milk, berries and banana.

BESOS DE MIEL —

Hot cakes con miel local.

Pan cakes with local honey.

TE QUIERO VERDE —

Pan campesino con aguacate, ensalada verde, tomates cherry, chile serrano y vinagreta de limón confitado.

Sourdough bread with avocado, green salad, cherry tomatoes, serrano pepper and confit lemon vinaigrette.

DESPERTAR CONTIGO —

Huevo revuelto con chaya y hashbrown de camote.

Scrambled eggs with chaya and sweetpotato hashbrown.

EL ROMANCE DEL ROMESCO —

Omelette relleno de verduras de temporada, acompañado con romesco de chiles locales y pepita de calabaza.

Omelette stuffed with seasonal vegetables served with local peppers romesco and pumpkin seeds.

8:00 AM - 1:00 PM

DESAYUNO

BREAKFAST

TU MIRADA —

Huevos estrellados montados en tortillas bañados en salsa de frijol, verdolaga, aguacate y longaniza de Valladolid.

Sunny-side up eggs on top of tortillas topped with bean sauce, purslane, avocado, and longaniza de Valladolid.

LOS ENAMORADOS —

Huevos motuleños con jamón de pechuga de pavo ahumada. Servidos con frijol, chícharos, plátano macho y salsa de tomate.

Motuleños eggs with smoked turkey ham, beans, peas, plantain and tomato sauce.

CHILAQUILES POR FAVOR —

Tortillas fritas bañadas en salsa verde o roja, con quesillo, aguacate, frijol, crema, cebolla y cilantro.

A elegir: pollo, huevo o longaniza de Valladolid.

Fried corn tortilla strips simmered with green or red sauce topped with fresh cheese, avocado, beans, cream, onions and coriander.

With your choice of: chicken, eggs or longaniza de Valladolid.

NO ME OLVIDES —

Sándwich de huevo revuelto con cebollín, costra de queso de bola, aguacate y ensalada verde.

Scrambled ciboulette eggs sandwich with "bola" cheese, avocado and green salad.

TE EXTRAÑO, EXTRAÑO —

Croissant de jamón de pechuga de pavo ahumada con crema mascarpone de espinacas, acompañado de ensalada verde.

Smoked turkey ham croissant with mascarpone and spinach cream served with green salad.

8:00 AM - 1:00 PM

Nuestros precios incluyen I.V.A
Aceptamos tarjetas de débito y crédito.
Visa, MasterCard y American Express.

/

*All prices include taxes.
All major debit and credit cards accepted.
Visa, MasterCard and American Express.*

ALMUERZO Y CENA

LUNCH AND DINNER

MEMORIAS DE TI —

Tzatziki de jocoque con crudités y pita.

Tzatziki, crudités and flat bread.

PLACERA —

Tostadas con guacamole, jitomate, nopales, ensalada verde, vinagreta de orégano yucateco y quesillo fresco.

Mexican tostadas with guacamole, tomatoes, cactus, green salad, Yucatecan oregano vinaigrette and quesillo.

TE VI VIÉNDOME —

** Vegano*

Sopa fría de chícharo y menta con pepino y limón.

Cold sweetpea and mint soup served with cucumber and lemon.

EL AMOR QUE NOS UNE —

** Vegano*

Sopa caliente a base de leche de coco, calabaza y curry.

Hot coconut soup, pumpkin and curry.

TU Y YO —

Francés de castakán con ensalada verde.

Yucatecan style pork belly, baguette and green salad.

MÍRAME MÉRIDA —

Ensalada de calabazas selladas a la plancha sobre pesto de chaya y pepita de calabaza.

Grilled Yucatecan squash salad served with chaya pesto and pumpkin seeds.

MAKTUB —

** Vegano*

Ensalada de berenjena asada y hummus con tabulé de semillas.

Grilled eggplant salad with hummus and tabbouleh.

EL CAMINO —

Fusilli con crema de champiñones, portobello y salsa macha.

Fusilli with mushroom cream, portobello and salsa macha.

TIRADITO CELESTÚN —

Ceviche de pesca del día, leche de tigre de coco, lima y chile xcatíc.

Leche de tigre ceviche with coconut, bergamot and xcatíc pepper.

ABRAZOS DEL MAR —

Pulpo a la plancha, aceituna negra, naranja agria y cítricos.

Grilled octopus with black olives, bergamot orange and citrus.

LA MAREA —

Cocktail de camarón con aguacate, chile serrano y tostadas.

Shrimp cocktail, avocado, serrano pepper and tostadas.

EL REGRESO —

Camote rostizado, camarón de Progreso y sikil pak de camarón.

Roasted sweet potato, shrimp from Progreso and shrimp sikil pak.

A PARTIR DE LA 1:00 PM

ALMUERZO Y CENA

LUNCH AND DINNER

PAZ Y PLAYA —

Pesca del día a la plancha
acompañada de romesco y verduras
de temporada salteadas.

Catch of the day with romesco and seasonal vegetables.

SÁASKUN —

Chamorro de cerdo confitado, puré de
papa, coles y mostaza.

*Confit pork shank with potato purée, cabbage and
mustard.*

CIELO EN LA TIERRA —

Vacío de res (200 gr) con papas "pont
neuf" y chimichurri de chiltomate.

*Flank steak (7 Oz.) served with "pont neuf" potatoes,
tomato and habanero pepper chimichurri salsa.*

EXTRA

Tostadas —

Huevo —

Egg.

Aguacate —

Avocado.

Pita —

Flat bread.

Quesillo —

Fresh cheese.

Pan campesino —

Sourdough bread.

Ensalada —

Salad.

Longaniza —

Frijol —

Beans.

Papas —

Fries.

Castacán —

Pollo —

Chicken.

Hummus —

Puré de papa —

Smashed potatoes.

Camarón —

Shrimp.

A PARTIR DE LA 1:00 PM

El consumir carnes, aves, mariscos,
pescados o huevos crudos podría aumentar
el riesgo de obtener una enfermedad,
especialmente si tiene ciertas condiciones
médicas.

/

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne
illness.*

POSTRES

DESSERTS

ACELIO —

Profiterol relleno de chocolate y nibs de cacao.

Profiterole filled with chocolate and cocoa nibs.

LIVIA —

Tarta de fresa con bavaoise de yogur.

Strawberry and yoghurt bavaoise tart.

ANAAN —

Tarta de higo con bavaoise de yogur.

Fig and yoghurt bavaoise tart.

ZOE —

Mousse de guanábana, crumble, aceite de oliva y lima.

Soursop mousse, crumble, olive oil and lime.

MODESTA —

Tarta de chocolate y naranja.

Chocolate and orange tart.

BESO TROPICAL —

Helado tropical, piña tatemada, merengue y coulis de chaya.

Tropical ice cream, charred pineapple, meringue and chaya.

CIELO ROJO —

Gelatina de fresa, frutos rojos, chantilly de pimienta rosa y sorbete de frambuesa.

Strawberry jelly topped with berries, pink pepper chantilly and raspberry sorbet.

CALMA BETABEL —

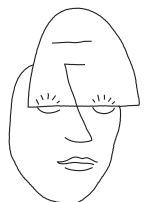
Mousse y helado de chocolate, chocolate blanco y betabel.

Chocolate mousse and ice cream served with white chocolate and beet.

POEMA —

Sabayón de chocolate y Xtabentún con frutas locales.

Chocolate sabayon with Xtabentún and local fruits.



COCTELES

COCKTAILS

A PARTIR DE 11:00 AM

01 MEZCAL —

Jamaica, canela, cardamomo, 45 ml de Mezcal y miel local.

Jamaica, cinnamon, cardamom, 1.5 Oz. of Mezcal and local honey.

02 MEZCAL —

Piña asada, chile xcatic, 45 ml de Mezcal y miel local.

Roasted pineapple, xcatic pepper, 1.5 Oz. of Mezcal and local honey.

03 POX —

Tepache de la casa, 45 ml de Pox Ceremonial, miel local y perfume de lima.

Tepache of the house, 1.5 Oz. of Pox Ceremonial, local honey and lime perfume.

TE EXTRAÑO MARGARITA —

Pepino, limón, coulis de chaya, 60 ml de Tequila y jarabe de la casa.

Cucumber, lemon, chaya coulis, 2 Oz. of Tequila and house syrup.

04 GINEBRA —

Perfume de naranja agria, 60 ml de Ginebra y agua tónica.

Perfume of bergamot orange, 2 Oz. of Gin and tonic water.

05 WHISKY —

45 ml de Whisky Bourbon, menta y miel local.

1.5 Oz. of Bourbon Whiskey, mint and local honey.

MIMOSA —

100 ml de Prosecco y 100 ml de jugo de naranja.

3.3 Oz. of Prosecco and 3.3 Oz. of orange juice.

APEROL SPRITZ —

90 ml de Prosecco, 45 ml de Aperol y top soda.

3 Oz. of Prosecco, 1.5 Oz. of Aperol and top soda.

NEGRONI MAYA —

30 ml de Ginebra, Vermouth, 30 ml de Aperol y top soda.

1 Oz. of Gin, Vermouth, 1 Oz. of Aperol and top soda.

06 HENEQUÉN —

45 ml de destilado de Henequén, mango, fresa, granizado de miel y escarcha de sal de gusano.

1.5 Oz. of distillate Henequen, mango, strawberry, honey granité and worm salt frost.

CARAJILLO —

Crema de café oaxaqueño, praliné de nuez, 30 ml de Licor 43 y chocolate.

Oaxacan coffee cream, walnut praline, 1 Oz. of Licor 43 and chocolate.

VINO Y CERVEZA

WINE AND BEER

VINO TINTO

Red Wine

CASA MADERO 3V

Coahuila - Ensemble, Cabernet Sauvignon,
Merlot y Tempranillo.

Botella 750 ml / Bottle 25 Oz. —

Copa 150 ml / Glass 5 Oz. —

SANTO TOMÁS

Baja California - Barbera.

Botella 750 ml / Bottle 25 Oz. —

Copa 150 ml / Glass 5 Oz. —

VINO BLANCO

White Wine

MONTE XANIC

Valle de Guadalupe - Chardonay.

Botella 750 ml / Bottle 25 Oz. —

Copa 150 ml / Glass 5 Oz. —

SANTO TOMÁS

Valle de Guadalupe - Chenin Blanc.

Botella 750 ml / Bottle 25 Oz. —

Copa 150 ml / Glass 5 Oz. —

CERVEZA

Beer

ULTRA —

355 ml / 12 Oz.

NEGRA MODELO —

355 ml / 12 Oz.

BOCANEGRA —

355 ml / 12 Oz.

A PARTIR DE 11:00 AM

Evita el exceso. Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años.

Por disposición oficial no vendemos coctelería que incluya energizantes.

/

Avoid the excess. Prohibited the sale of alcohol to people under 18 years old.

By official provision we do not sell cocktails that include energizers.

-Pero ¿En dónde estuviste
todo este tiempo? -le pregunté-.
-Esperándote. Bienvenido a casa, te extrañé.

Mi encuentro conmigo.

T E, E.



tripadvisor®

IG: te_extrano_extrano

FB: Te Extraño, Extraño - Cocina Contemporánea

Lagala 56426, Mérida, Yucatán, México.