



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.

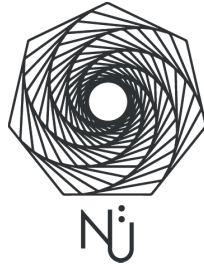
Todas nuestras frutas y verduras son de cultivo ecológico en "Mestiza de Indias" finca de Comercio Etico , ubicada en Espita , Yucatan. Nuestros pescados y Mariscos son frescos, diariamente proporcionados por el Pescador "Martín" de Tulum, razón por la cual la disponibilidad a veces puede ser limitada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

 Vegano  Sin gluten

Precios en MXN. Tarjetas de crédito bienvenidas. Precios incluyen taxes. SERVICIO NO INCLUIDO.



Agrodolce de camote

jengibre salvaje,
cacahuete calabaza local

✓ 360

Zanahoria tatemada

aioli de lemongrass,
vinagreta de limón, ajo

✓ 380

Setas en tempura

tempura ligera, dzikilpacde
epazote, espuma de porcini

✓ 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 vasca

560

Pollo de leche

col, hierbas,
jugo de coccion

✓ 520

Chorizo de coliflor

especies de chorizo, pure
de almendra, toronja, menta

✓ 480

Chile relleno

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

✓ 480

Betabel quebrado

crema fraiche, ensalada de kale
negro, hierbas

✓ 440

El cordero

glazeado de jerk, puré
de berenjena jugo de cordero

✓ 620

Col caribeña

col fermentada, mojo cubano,
pure de macadamia, farofa

✓ 440

