



CUEVA SIETE
MENU - 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 the 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, in order to preserve our national culinary heritage.

COMPARTIENDO Y COMIENDO

EATING AND SHARING

Queso Oaxaqueño fundido con Longaniza Ahumada de Valladolid

Melted Oaxaca Cheese with Valladolid's Smoked Pork Sausage

Camarones al Chile Guajillo con Ajo y Aceite de Oliva de Baja California

Shrimp sauteed with Guajillo Chili, Garlic and Olive Oil From Baja California

Tuétanos con Adobo de Frijol Negro y Chiles Secos

Bone Marrow with Black Beans and Dried Peppers Adobo Sauce

Tlayuda de Oaxaca con Frijoles Negros, Queso Oaxaqueño, Jitomate, Aguacate y Salsa Verde

"Tlayuda" Crunchy Corn Tortilla with Black Beans, Oaxaca Cheese, Tomato, Avocado, and Green Coriander Sauce

Nuestros Tamales (3 pzs)

Chile Poblano y Elote / Frijol con Epazote / Plátano con Queso de Rancho

Our Tamales (3 pcs)

Poblano Pepper and Corncob / Beans with Epazote / Plantains with Farm Cheese

LO FRESCO AL MOMENTO

FRESH PREPARED

"Tzic de Temozón" (Carne Ahumada tipo Salpicón con Aceite de Chiles)

"Tzic from Temozon" (Smoked and Picked Pork Leg with Chilies Oil)

Ceviche de Callo de Hacha (Ligeramente Cocido en Lima de Yucatán con Crema de Coco, Aguacate, Jicama y Cebolla Morada)

Scallop Ceviche (Raw Slices with Coconut and Avocado Cream, Jicama, Red Onion and Lemon from Yucatan)

Ceviche de Pescado del Día con Jugo de Piña y Albahaca, Pepino, Chile Serrano y Cebolla Morada

Catch Of The Day Ceviche with Pineapple and Basil Juice, Cucumber, Serrano Chili Pepper and Red Onion

Aguachile de Camarón ligeramente cocidos en Caldo Frío de Camarón con Chile de Árbol y Jugo de Limón, Pepino, Rábano, Aguacate y Orégano

Shrimp Aguachile, slightly cooked in Cold Shrimp Broth with Dried Red Chili Pepper, Lime Juice, Cucumber, Radish, Avocado and Oregano

Aguachile de Langosta cocida en Jugo de Limón y Chile Habanero, sobre Tacos Crujientes de Papa con Hoja Santa, Pepino y Puré de Aguacate

Lobster Aguachile, barely cooked in Lime Juice with Habanero Chili, served over Crispy Potato Tacos, Cucumber And Avocado Puree

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

Cacahuacintle Corn Ceviche, cooked in Guajillo Chili Sauce with Avocado Leaf, Radish and Oregano 

Nuestra Ensalada Verde 
(Manzana, Pepino, Aguacate, Tomate Verde, Semillas de Calabaza, Chia y Espirulina)

Our Green Salad 
(Apple, Cucumber, Avocado, Green Tomato, Pumpkin Seeds, Chia and Spirulina)

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

LOS DE ESQUINA

AROUND THE CORNER

Tacos De Pescado Tikin Xic, Adobado con Achiote, Chile Dulce y Plátano Frito

"Tikin Xic Tacos" Fish Marinated with Achiote, Sweet Chili and Fried Plantain

Cochinita Pibil con Cebolla Morada Encurtida en Naranja Agria, Aguacate y Puré de Frijol Cocida en Horno de Piedra con Maderas de Nuestra Selva

Cochinita Pibil, Pork Cooked in Stone Oven with Jungle Wood served with Pickled Red Onion, Avocado and Beans Puree

Tacos Dorados de Pato con Salsa de Tamarindo y Chile Ancho

Duck Crunchy Tacos with Tamarind and Ancho Chili Pepper Sauce

Sopa estilo Toluca, México 
(Setas, Nopales, Epazote y Chile de Árbol)

Soup from Toluca, Mexico 
(Vegetables Broth with Mushrooms, Cactus, Epazote, and Dried Red Pepper)

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

PLATOS ÚNICOS

UNIQUE DISHES

Pesca del Día con Atapakua

(Atapakua = Mole Verde Purépecha con Pepita de Calabaza de Morelia, Michoacán)

Catch of the Day with Atapakua

(Atapakua = Purépecha Pumpkin seed Green Mole from Morelia, Michoacan)

Rib Eye con Sal de Flor de Jamaica y Hierbas Mexicanas / Camote con Machaca / Ensalada de Nopal

Rib Eye seasoned with Hibiscus and Mexican Herbs Salt / Sweet Potato Machaca (Dried Meat) / Cactus Salad

Cerdo Pelón de Yucatán / Pipián de Tabasco / Plátano asado / Puré de Chicharo
(Pipian de Tabasco = Mole de Pepita de Calabaza con Pimienta y Achiote)

Local Pork From Yucatan / Pipian From Tabasco / Grilled Plantain / Pea Puree
(Pipian from Tabasco = Pumpkin Seed with Achiote and Tomatillo Red Mole)

"Papadzul" de Vegetales

(Vegetales Envueltos en Tortilla con Salsa de Pepita y Epazote con Chiltomate)

"Papadzul"

(Vegetables Wrapped in Tortilla with Pumpkin Seed and Epazote Sauce)

*Langosta de Cozumel al Carbón con Chorizo de Tizimín,
Salsa de Cuitlacoche y Jugo de Maracuyá*
Costo: \$450 MNX

Grilled Lobster from Cozumel with Pork Sausage from Tizimin, Yucatan,
Corn Truffle Sauce and Passion Fruit Juice
Cost: \$25 USD

 VEGETARIANO / VEGETARIAN  LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

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

La Marquesita

(Queso de Bola / Fruta en Dulce / Helado de Vainilla de Papantla)

La Marquesita

(Crispy Crepe with Cheese / Fruit in Syrup / Papantla Vanilla Ice-Cream)

Tarta de Lima con Bombón de Jengibre / Galleta de Azúcar / Helado de Coco

Lime Tart with Ginger Marshmallow / Sugar Crust / Coconut 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."

—Chef Xavier Pérez Stone

"A Country Is Known For It's Culture and Recognized By It's Food."

—Chef Xavier Perez Stone

 VEGETARIANO / VEGETARIAN  LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

