



El Patio is a living tribute to Mexico: recipes born from the heart, ingredients sourced from the land, and techniques that honor the past while looking toward the future.

Each dish tells a story of deep roots and flavors that connect.

El Patio es un tributo vivo a México: recetas que nacen del corazón, ingredientes que vienen de la tierra, y técnicas que honran el pasado mientras miran al futuro.

Cada platillo cuenta una historia de raíces profundas y sabores que conectan.

CHEF'S BITES/ APERITIVOS DEL CHEF

Sikil P’ak 🌱🌿🍅🥑

Toasted pumpkin seeds ground with roasted tomato, enhanced with organic cilantro.
Pepita de calabaza tostada y molida con tomate asado, aromatizado con cilantro orgánico.

Chicharrón 🌱

Crispy pork skin slowly cooked in its own fat until golden and crunchy.
Piel de cerdo cocinada en su propia grasa hasta quedar totalmente dorada y crujiente.

Codzitos 🌱🥛

Yucatecan rolled fried corn tortillas served with tomato sauce, cream, and Cotija cheese.
Tortilla de maíz frita sobre salsa de tomate, crema y queso Cotija.

Guacamole 🌱🌿🍅

Avocado, green chile, tomato, onion, cilantro, watermelon and lime juice.
Aguacate, chile verde, tomate, cebolla, cilantro, sandía y jugo de limón.

Polcán 🥑🌱

Fried corn masa with pumpkin seed, white beans, epazote, scallions and Cochinita Pibil pork.
Bocadillo frito de maíz con pepita, ibes, epazote, cebollín y cerdo estilo Cochinita Pibil.

STARTERS / ENTRADAS

Tomatoes / Tomates 🌱🌿

Heirloom tomatoes prepared with nixtamal, mandarin textures and organic local tomatoes, avocado oil and Celestún salt.
Heirloom nixtamalizado, sobre texturas de mandarina y tomates orgánicos de origen local, con aceite de aguacate y sal de Celestún.

Edam Cheese Empanada 🌱🥛🥜 Empanada de Queso Bola

Corn masa with pumpkin seed, served over Maya chaya cream.

Masa de molino de maíz, con semilla de calabaza, rellena de queso bola, sobre crema de chaya maya.

Stone Broth / Caldo de Piedra 🌱🍅

Traditional river-stone cooked broth with fish, Campeche shrimp, crab, tomato, onion, green chile, epazote and criollo cilantro.
Caldo de pescado, camarones de Campeche, jaiba, jitomate, cebolla, chile verde, epazote y cilantro criollo, cocinado en piedras de río.

Yucatecan Kibi / Kibi Yucateco

Bulgur croquette with ground beef, mint and pickled red onion in local bitter orange.

Croqueta de trigo bulgur, carne molida y hierbabuena con cebolla morada encurtida con naranja agria local.

Duck Dobladita 🍷🥑🥛 Dobladita de Pato

Plantain tortilla stuffed with duck carnitas, fruity mole and Tetilla cheese from Nayarit.

Tortilla de plátano maduro, con carnitas de pato, mole afrutado y queso Tetilla de Nayarit.

Pumpkin Cream 🌱🥛🌿 Crema de Calabaza

Roasted pumpkin with fresh cheese foam, ash oil and crunchy tlayuda.

Calabaza rostizada con espuma de queso fresco, aceite de ceniza y tlayuda crocante.

TACOS

Castacán 🌿🔥

Crispy pork belly cooked in copper pot, blue corn tortilla, guacamole and field tomatillo salsa.

Crujiente panza de cerdo al cazo de cobre sobre tortilla de maíz azul, guacamole y salsa de tomatillo de milpa.

Costra 🌿🥛

Grilled cheese crust filled with picanha and caramelized spring onions.

De queso gratinado con picaña y cebollas cambray confitadas.

Mole 🌿🔥

Black mole with seasonal mushrooms and watercress on yellow corn tortilla.

Mole negro sobre tortilla de maíz amarillo, setas de temporada y berros temporizados.

Azul 🌿🌿🔥

Handmade blue corn tortilla with huitlacoche, epazote and chitomate salsa.

Tortilla azul de maíz hecha a mano, huitlacoche y epazote con chitomate.

CHEF’S SPECIALTIES / ESPECIALIDADES DEL CHEF

Cochinita Pibil 🌿🔥

Slow-roasted Yucatecan Pelón pork marinated in achiote and local bitter orange, with pickled onions, habanero and handmade tortillas.

Cerdo Pelón Yucateco de cocción lenta marinado en achiote y naranja agria de la región con cebolla curtida, chile habanero y tortillas hechas a mano.

Maya Octopus / Pulpo Maya 🌿

Sustainably caught octopus with Cantunil black recado, quelites salad, xpélon beans, plantain and tamarind purée.

Pulpo de pesca sustentable, sobre recado negro de Cantunil, ensaladilla de quelites y frijol xpélon, con puré de plátano y tamarindo.

Tetela 🌿🥛🔥

Corn masa tamal stuffed with fresh Oaxacan cheese and black beans, pickled onions, served with creamy chitomate and serrano chile sauce. *Optional with Valladolid longaniza*

Rellena de quesillo fresco, frijoles negros y x'pelón, con cebolla curtida, sobre cremosa salsa de miltomate y chile serrano. *opcional con longaniza de Valladolid*

Tamal 🌿🌿

Southern-style “masa colada” tamal with white beans and aromatic shoots. *Optional with braised beef short rib*

Tamal del sureste de masa colada con ibes y brotes aromáticos. *opcional con costilla de res*.

Duck Magret / Magret de Pato 🌿🔥

Crispy skininned magret over mole with hibiscus and piloncillo, served with local vegetables.

Magret con piel crujiente sobre mole, jamaica y piloncillo con vegetales locales.



Gluten Free / Libre de Gluten



Contains Dairy / Contiene Lácteo



Spicy / Picante



Plant Based / Vegano



Vegetarian / Vegetariano

Roasted Cauliflower
Coliflor Rostizada

With miltomate sauce and pumpkin seed.

Sobre salsa de miltomate y pepita de calabaza.

Roasted Beets
Betabel Tatemado

Organic beets baked with pea purée, criollo cilantro oil and candied pumpkin seeds.

Betabel orgánico horneado sobre puré de chícharos, aceite de cilantro criollo y garapiñado de pepita de calabaza.

Fish al Pastor / Pesca al Pastor

Fish loin marinated in achiote and local bitter orange, with roasted pineapple and heirloom tomato salad with charred onion.

Lomo de pescado con achiote y naranja agria local, piña horneada y ensaladilla de tomate heirloom, brotes y cebolla quemada.

DESSERTS / Ch’u’ujuk / POSTRES

Churros with Cajeta Ice Cream
Churros con Helado de Cajeta

Served with caramel sauce, cinnamon crumble and English custard perfumed with Maya Xtabentún liqueur.

Con salsa de caramelo, tierra de canela y salsa inglesa perfumada al licor de flor Xtabentún Maya.

Abuelita Chocolate Cake
Pastel de Chocolate Abuelita

Local organic chocolate with cocoa crunch and Mayab spiced chocolate sauce.

Chocolate orgánico local con crujiente de cocoa y salsa de chocolate especias del Mayab.

Cornbread with Rompope / Pan de Elote con Rompope

Served with caramel popcorn and vanilla ice cream.

Con palomitas caramelizadas y helado de vainilla.

FLAVORED WATERS / AGUAS FRESCAS

Horchata.

Horchata.

Lime.

Limón.

Pineapple and alfalfa.

Piña y alfalfa.