

LA EXPERIENCIA INICIA AQUÍ



ITZAM

BIENVENIDOS A ITZAM

UNA EXPERIENCIA MAYA

ITZAM: Itzamná, una figura central en la mitología maya. Asociado como el dios del conocimiento, el cielo y la creación, aparece frecuentemente en códices y estelas como símbolo de sabiduría ancestral. Elegimos este nombre como un homenaje a la riqueza cultural del mundo maya.



La cocina maya se fundamentaba en el maíz, considerado sagrado y presente en casi todos sus platos: tortillas, tamales, atoles y más. Se complementaba con ingredientes como frijoles, calabaza, chile, tomate y pepita, creando una base vegetal rica y compleja. También incluían proteínas animales obtenidas de la caza, siempre con respeto ritual hacia la naturaleza. .

CAFÉ



Sol



Cacao



Agua

CAFÉ CLÁSICO

Elaboradas con café 100% de regiones mayas, nuestras bebidas espresso honran la energía vital de la semilla a través de extracciones precisas y preparaciones que conectan lo ancestral con lo contemporáneo.

Espresso doble	Q20
Americano o Prensa Francesa	Q25
Cortado	Q25
Machiatto	Q25
Capuccino	Q28
Latte	Q28
Flat White	Q28
Mocca artesanal	Q30

CAFÉ EN MÉTODO

Cada método es una ceremonia. Nuestros filtrados revelan los matices únicos del café de nuestra región: florales, frutales, dulces y complejos. Preparados lentamente, resaltan el alma del grano con respeto, belleza y armonía.

Elige entre nuestros distintos cafés	Q45
Origami	
V60	
Kalita	





Refresher Rosa



Cacao con Vainilla



CAFÉ FRÍO

Refrescantes, vibrantes y modernos. Estas bebidas ofrecen nuevas formas de experimentar el café, conservando su carácter profundo en versiones ligeras, batidas o infusionadas en frío, ideales para el clima y el ritmo de Antigua.

Cold Brew	Q30
Cold Brew Tonic	Q35
Ice Coffee	Q25
Ice Latte	Q30
Espresso Shakerato	Q30
Shakerato Vainilla	Q30

CACAO

Inspirado en los rituales sagrados de los antiguos mayas, el cacao es una bebida de poder, espiritualidad y conexión. Aquí lo presentamos en preparaciones que respetan su origen y en presentaciones modernas, exaltando su carácter intenso, puro y ceremonial.

Cacao Ceremonial	Q30
Cacao con Vainilla	Q35
Shakerato de Cacao	Q30

TÉS Y REFRESHER

Infusiones herbales y refrescos naturales elaborados con ingredientes utilizados por las comunidades mayas por sus propiedades espirituales, digestivas y aromáticas. Una pausa tranquila o revitalizante, según el camino que elijas recorrer.

Té de Manzanilla/Pericón/Verde- caliente o frio	Q30
Te Matcha- caliente o frio	Q30
Té Chai- caliente o frio	Q30
Refresher de manzanilla	Q30
Refresher Rosa	Q35
Refresher de Tomillo con Laurel	Q30

COMIDA

Refresher rosa

Churrasquito



Frijol



Maiz



Cerdo



Mazorca



Fuego



Aguacate



Semilla



Tamal

BRUNCH

Desayunos para comenzar el día con intención. Inspirados en la cocina ancestral, cada plato honra los ingredientes de la milpa con un toque contemporáneo.

Chilaquiles de hilachas

Tortilla horneada, carne a baja temperatura, salsa de hilachas, huevos al gusto, queso de monte, aguacate, cilantro, cebollas curtidas.

Q85

Típico de monte

Frijoles blancos con salsa de tomate y pepitoria, carnitas de cerdo, huevos al gusto, aguacate, cilantro, cebollas curtidas.

Q80

Chilaquiles de hilachas



Típico de monte



Tartine

Q70

Pan de masa madre, huevos al gusto, aceite de chiles, maiz asado, aguacate cremoso, pepitoria tostada y cilantro fresco.

Souffle de chuchito

Q60

Chuchito horneado, crema fresca, cremoso de aguacate, queso de finca y queso seco.

Bocado de reina

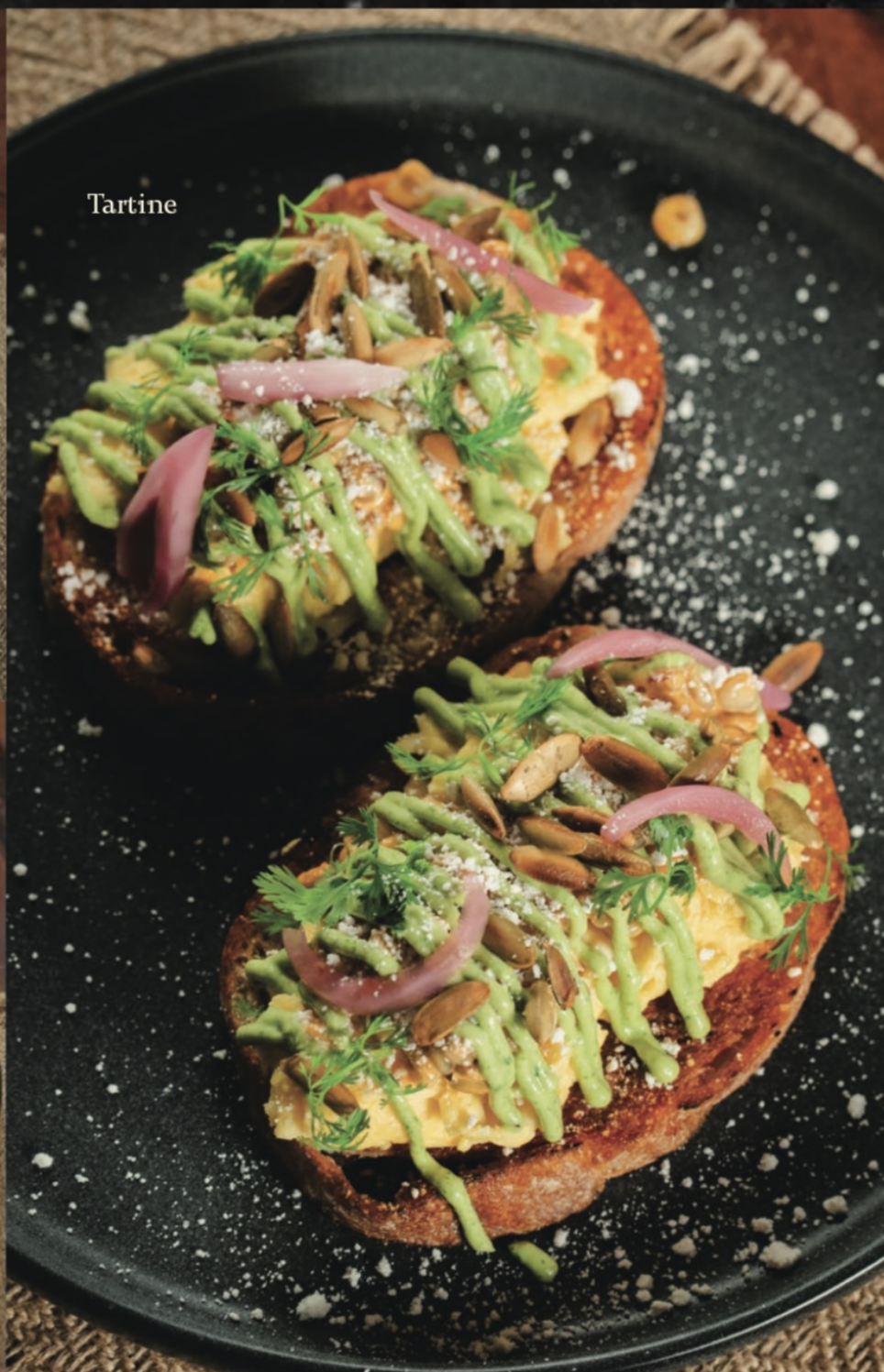
Q50

Pan de barrio, jalea de frutos rojos y chile pasa, cacao garapiñado, Cremoso de café, frutos rojos y queso de finca.

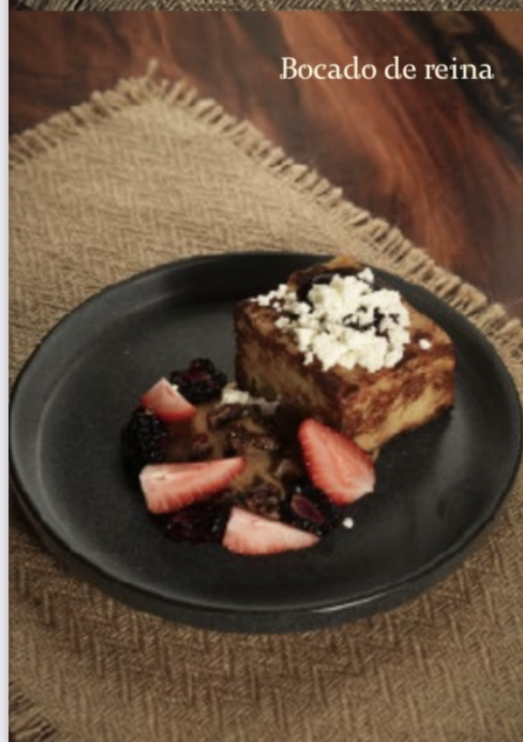
Souffle de chuchito



Tartine



Bocado de reina



ENTRADAS

Pequeños rituales que despiertan el paladar. Estas preparaciones están pensadas para compartirse al centro de la mesa, como lo hacían los mayas: en comunidad, con las manos y con el corazón abierto.

Croqueta de maíz y salsa de iguashte

Q60

croqueta a base de masa de maíz blanco y frijol piloy, pepeitoria, chile, salsa de iguashte, limón asado.

De yuca y chicharron

Q48

Chicharron cocido, chihcarron crujiente, salsa de cilantro y chiltepe, ensalada de rabano.



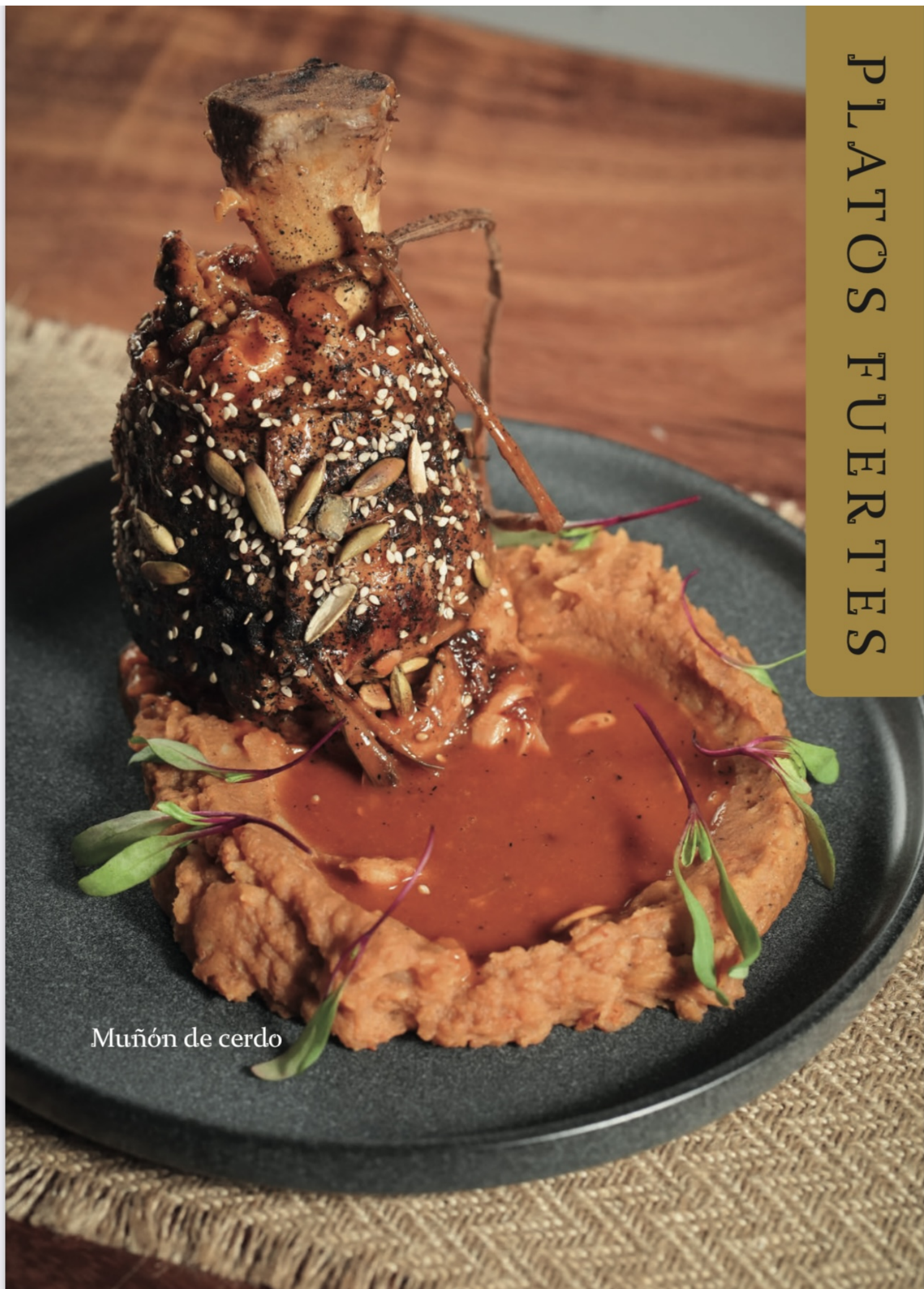
De yuca y chicharron



Croqueta de maíz y salsa de iguashte

PLATOS FUERTES

Muñón de cerdo



PLATOS FUERTES

Platos principales para compartir, servidos como en los antiguos banquetes mayas, donde la comida reunía a la familia, al consejo o al pueblo. Cada receta es un viaje de sabores al centro de la mesa, pensada para ser dividida, celebrada y conversada.

Ceviche de tusa

Q90

Tamal de chipilin asado, ceviche de pulpo, camarón o mixto, aguacate, maíz, cítricos y cilantro.

Churrasquito

Q125

Carne cocinada a baja temperatura, jugo de carne, cebollitas rostizadas, frijoles cremosos, ensalada verde y aguacate.



Ceviche de tusa



Churrasquito

Ensalada de frijoles



Camarones en Jocón



Muñon de cerdo

24 onzas de muñon cocinado a baja temperatura, glaseado en jugo de chiles y tomate, crocante de pepitoria, ajonjolí. puré de pache, limón mandarina asado.

Q155

Camarones en Jocón

Cocinados en hoja de platano y mashan, salsa de tomate verde, pepitas de ayote, arroz con frijol.

Q145

Ensalada de frijoles

Mezcla de frijoles, tomate, aguacate, queso de finca, cilantro, cebolla, limon, tortillas horneada.

Q55

POSTRES

Pequeños placeres que cierran la experiencia con dulzura y memoria. Inspirados en ingredientes sagrados como el cacao, estos postres evocan los rituales íntimos de celebración y gratitud.

Plátano Asado

Platano asado, salsa de mole, ajonjolí y cacao garapiñado.

Q50

Tamalito

Tamalito de maíz negro y cacao, queso de finca, ron y cacao.

Q50



Tamalito



Plátano Asado

COCKTAILS



Kinich Ahau

COCTELES



Bendición de Chaak

Q85

Bendición de Chaak evoca el momento sagrado en que el dios de la lluvia derrama su gracia sobre la tierra sedienta. Es un homenaje al agua como fuente de vida, fertilidad y conexión espiritual. En la tradición maya, cada tormenta era un acto divino que traía equilibrio y esperanza a las comunidades. Este cóctel celebra ese regalo celestial con una frescura profunda, como si cada sorbo llevara consigo la primera lluvia después de una larga sequía.

Perfil: Fresco, frutal, herbal y burbujeante

Ingredientes principales: Gin infusionado con frutas y agua tónica

Sabor: Muy fresco y ligeramente amargo, con matices cítricos. Ideal para un día soleado.



Jade Chan

Q95

Este cóctel está inspirado en la conexión de los mayas con el cielo y el jade, dos elementos sagrados en su cosmovisión. Chan significa cielo en maya clásico, y el jade simbolizaba la vida, el poder y la eternidad. Jade Chan representa la unión del cielo y la tierra, con un color verde brillante que evoca los tonos místicos del jade y una textura etérea como las nubes.

Perfil: Herbal, cítrico y ligeramente dulce

Ingredientes principales: Vodka de manzanilla, licor de maíz, Frangelico, Blue Curaçao, lima, miel

Sabor: Suave y cremoso con un fondo de hierbas dulces y un toque ácido. Su color verde evoca jade celestial.



Ix Chel Elixir

Q85

Ix Chel, diosa de la luna, la fertilidad y la medicina, inspira este cóctel con frutas vibrantes y la dulzura de la miel. Representa el renacer de la naturaleza, la energía femenina y la protección. Su mezcla de ingredientes simboliza la dualidad de la vida y la muerte, al igual que la luna, que cambia pero siempre regresa. Un trago suave pero profundo, como el poder místico de Ix Chel.

Perfil: Frutal, floral y ligeramente especiado

Ingredientes principales: Licor de guayaba, vodka de manzanilla, miel, limón, angostura

Sabor: Refrescante, con notas dulces y florales, equilibrado con un toque cítrico y herbal.



Bendición de Chaak



Ix Chel Elixir



Jade Chan





Ixim

Q85

Símbolo de vida y divinidad en la cultura maya, el maíz representa el vínculo entre los dioses y la humanidad. Este cóctel honra su legado con una mezcla que evoca tradición, resistencia y la esencia sagrada de Ixim, el grano que dio forma al hombre según el Popol Vuh.

Perfil: Dulce, especiado, herbal y cítrico suave

Ingredientes principales: Licor de maíz, vodka de manzanilla, miel, limón, angostura

Sabor: Profundo y equilibrado, con dulzura del maíz, notas herbales y un toque de acidez.

Final largo y sutil.



Kakaw Imperial

Q95

El cacao fue considerado un regalo divino, reservado para reyes y sacerdotes en ceremonias sagradas. Este cóctel representa la riqueza de la cultura maya, donde el cacao no solo era un placer, sino una moneda de intercambio y símbolo de poder. Su esencia nos transporta a antiguas ofrendas, donde el humo y los aromas especiados llenaban los templos. Es un tributo al linaje real y al espíritu indomable del pueblo maya.

Perfil: Ahumado, dulce, especiado.

Ingredientes principales: Mezcal, licor artesanal de cacao, licor de chile, leche de almendra

Sabor: Intenso y cálido, con notas de cacao oscuro, especias y un final sedoso.



Kinich Ahau

Q95

Kinich Ahau, el dios del sol, representa la energía pura y ardiente que ilumina el mundo. Su poder es transformador, trayendo el día y la fertilidad a la tierra con cada amanecer. Este cóctel encarna su fuego divino, su luz que nutre los cultivos y guía a los hombres. Es un tributo al calor, al tiempo y a la intensidad de la vida, reflejado en un sabor que despierta los sentidos y enciende el espíritu.

Perfil: Dulzura, tostado y especiado

Ingredientes principales: Licor de café, licor de cacao, ron Zacapa 23

Sabor: Cálido y fuerte, con notas de chocolate y café tostado.



K'uk'ulkan

Q85

K'uk'ulkan, la serpiente emplumada, es el vínculo entre el cielo y la tierra, entre el viento y el fuego. Su esencia dual representa la sabiduría del cosmos y la fuerza de la naturaleza, en un equilibrio constante entre lo sutil y lo feroz. Este cóctel es una danza de opuestos, una mezcla de elementos intensos que encuentran armonía en cada trago. Como la serpiente que se desliza entre mundos, nos invita a explorar lo inesperado y lo divino en una misma experiencia.

Perfil: Salado, ácido y complejo

Ingredientes principales: Ron, licor de tomate, Fernet, lima, especias

Sabor: Intenso y sorprendente, con matices salinos, cítricos, vegetales y un fondo amargo herbal.



Kinich Ahau



Kakaw Imperial



Ixim



K'uk'ulkan



ITZAM