

MAIPEQUE

En Malpeque, cada ingrediente cuenta una historia.

Esta majestuosa parrilla de fuego abierto se inspira en la visión de las llamas vivas y el aroma del aire marino fresco impregnado de sal. Dedicada al delicado arte de la preparación de mariscos, toda la experiencia gira en torno a una cocina abierta llena de energía. La mayoría de los platillos incorporan un elemento de humo, brasa o fuego, algunos de forma sutil, otros de manera más pronunciada.

Este restaurante nocturno y acogedor celebra la belleza del mar y la fuerza del fuego.

Nos enorgullece ofrecer una experiencia culinaria auténtica que refleja nuestro compromiso con la comunidad local y con prácticas sostenibles. Al colaborar con productores regionales, garantizamos no solo la frescura y calidad de cada platillo, sino también un impacto positivo en nuestro entorno.

Uno de nuestros ingredientes esenciales es la sal de Celestún, obtenida artesanalmente a través de un proceso natural en colaboración con la iniciativa TRASPATIO MAYA de la FUNDACIÓN HACIENDAS DEL MUNDO MAYA. Esta sal única proviene directamente de pequeños productores del pueblo costero de Celestún, Yucatán, donde el agua de lluvia, al absorber minerales marinos y evaporarse bajo el calor del sol, forma cristales de sabor, forma y texturas inconfundibles.

Más que un condimento, esta sal representa nuestro respeto por la tradición, la tierra y las manos que la cultivan.

At Malpeque, every ingredient tells a story.

This regal open-flame grill is inspired by the sight of live fire and the scent of salt-kissed cool ocean air. Dedicated to the delicate art of seafood preparation, the entire experience is grounded by an energetic open kitchen. Most of the dishes incorporate an element of smoke, char, or fire, some subtle, others more overt.

This convivial evening restaurant celebrates the beauty of the sea and the power of flame.

We are proud to offer an authentic culinary experience that reflects our dedication to the local community and sustainable practices. By partnering with regional producers, we ensure the freshness and quality of each dish while positively contributing to our surroundings.

One of our essential ingredients is Celestún salt, handcrafted through a natural process in collaboration with the TRASPATIO MAYA initiative of the FUNDACIÓN HACIENDAS DEL MUNDO MAYA. This unique salt is sourced directly from small producers in the coastal town of Celestún, Yucatán, where rainwater absorbs marine minerals and, under the sun's heat, forms crystals of distinctive flavor, shape, and texture.

More than a seasoning, this salt embodies our respect for tradition, the land, and the hands that nurture it.





GF - Sin Gluten | Gluten Free
V - Vegetariano | Vegetarian

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.
Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así, su ingestión es responsabilidad del comensal.
Los gramajes indicados son aproximados y pueden variar ligeramente.
El peso especificado corresponde a la porción antes de ser cocinada.
Precios en pesos mexicanos incluyen IVA.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.
Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion.
The weights indicated are approximate and may vary slightly.
The specified weight corresponds to the portion before being cooked.
Prices are in Mexican pesos and include federal sales tax VAT.

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

04

3,390 sin maridaje | without pairing
1,450 maridaje | pairing
Precios por persona | Prices per person

TARTAR DE AGUACATE
Arroz crujiente, mayonesa de trufa negra, hueva de trucha
AVOCADO TARTARE
Crispy rice, black truffle mayonnaise, trout roe

CEVICHE DE CALLO GF
Coco fresco, mango, chile serrano

SCALLOP CEVICHE GF
Fresh coconut, mango, serrano chili
1 oz / 28 grs.

SOPA DE ELOTE V-GF
Té limón, aguacate y albahaca

CORN SOUP V-GF
Lemon grass, avocado and basil

FOIE GRAS SELLADO GF
Mole negro oaxaqueño, compota de higos,
manzana Granny Smith

SEARED FOIE GRAS GF
Black mole from Oaxaca, fig compote and
Granny Smith apple
1 oz / 28 grs.

05

PESCA DEL DÍA GF
Pil-pil, zanahorias carbonizadas

CATCH OF THE DAY GF
Pil-pil, charred carrots
3 oz / 85 grs.

FILETE DE RES WAGYU
Conchiglioni relleno de trufa negra, emulsión de romero,
salsa de vino tinto

WAGYU TENDERLOIN
Black truffle filling conchiglioni, rosemary emulsion,
red wine sauce
3 oz / 85 grs.

TIERRA DE BRUMA GF
Helado de chocolate con maíz quemado, gel de mandarina
y eneldo, espuma de hoja santa tatamada

LAND OF MIST GF
Chocolate ice cream with burnt corn, mandarin and dill gel,
burned holy leaf foam



MENÚ DEGUSTACIÓN VEGANO VEGAN TASTING MENU

06

1,650 sin maridaje | without pairing
1,450 maridaje | pairing
Precios por persona | Prices per person

TARTAR DE AGUACATE V
Arroz crujiente, aderezo de trufa negra

AVOCADO TARTARE V
Crispy rice, black truffle dressing

CEVICHE DE PALMITO V-GF
Coco fresco, mango, chile serrano

HEART OF PALM CEVICHE V-GF
Fresh coconut, mango, serrano chili

SOPA DE ELOTE V-GF
Té limón, aguacate y albahaca

CORN SOUP V-GF
Lemon grass, avocado and basil

HONGOS SILVESTRES SALTEADOS V
Mole negro oaxaqueño, crumble de ajo y ajonjolí

SAUTÉED WILD MUSHROOMS V
Mole negro from Oaxaca, garlic-sesame crumbs

BROCCOLINI TATEMADO V-GF
Puré de chirivía, salsa de avellana

CHARRED BROCCOLINI V-GF
Parsnip purée, hazelnut sauce

CALABAZA LOCAL ROSTIZADA V-GF
Pipián verde, crumble de pepita, hierbas, cebolla encurtida

ROASTED LOCAL SQUASH V-GF
Green pipián, pumpkin seed crumble, herbs, pickled onion

CORAL ROJO V-GF
Crema de apio nabo con nuez de la india,
merengue de tamarindo, gel de vinagre y jamaica,
granita de arándano fermentado

RED CORAL V-GF
Celeriac cream with cashew nuts, tamarind meringue,
hibiscus and vinegar gel, fermented cranberry granita



MENÚ A LA CARTA À LA CARTE MENU

08

BARRA DE MARISCOS – SEAFOOD BAR

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE KAVIARI

Este caviar de esturión se distingue por sus sabores marinos sutiles y notas de avellana de extrema finura.

KAVIARI OSCIÈTRE PRESTIGE CAVIAR

This sturgeon caviar is distinguished by its subtle marine flavors and notes of hazelnut of extreme finesse.

1 oz / 28 grs. **5,900**

TORRE DE MARISCOS ^{GF}

Ostiones, selección de almejas, camarón jumbo, cola de langosta caribeña, callo preparado, patas de cangrejo rey de Alaska, pinzas de cangrejo de nieve y cangrejo moro de Yucatán

SEAFOOD TOWER ^{GF}

Oysters, selection of clams, jumbo shrimp, caribbean spiny lobster tail, prepared scallops, Alaskan king crab legs, snow crab and Yucatan stone crab claws

Para 2 personas / for 2 people **2,100**

Para 4 personas / for 4 people **3,990**

OSTIONES DE LA BAJA ^{GF}

Salsa mignonette, limón

BAJA OYSTERS ^{GF}

Mignonette sauce, lemon

1 pc. **120** / 3 pcs. **330** / 6 pcs. **640**

SELECCIÓN DE ALMEJAS DEL DÍA ^{GF}

Salsa de soya con cítricos

SELECTION OF CLAMS OF THE DAY ^{GF}

Citrus soy sauce

1 pc. **125** / 3 pcs. **360** / 6 pcs. **680**



CAMARÓN JUMBO ^{GF}
Salsa coctelera con raíz fuerte

JUMBO SHRIMP ^{GF}
Horseradish cocktail sauce
1 pc. **135** / 3 pcs. **390** / 6 pcs. **740**

TENAZAS DEL CANGREJO DE SU ELECCIÓN ^{GF}
Salsa holandesa, limón

CLAWS FROM THE CRAB OF YOUR CHOICE ^{GF}
Hollandaise sauce, lemon
1 pc. **180** / 3 pcs. **525** / 6 pcs. **1010**

CANGREJO REY DE ALASKA ^{GF}
Mantequilla clarificada, limón

ALASKAN KING CRAB ^{GF}
Clarified butter, lemon
3.5 oz / 95 grs. **1850**
7 oz / 190 grs. **3700**

TARTAR DE AGUACATE
Arroz crujiente, mayonesa de trufa negra, huevo de trucha

AVOCADO TARTARE
Crispy rice, black truffle mayonnaise, trout roe
2 pcs. **670**

CEVICHE DE CALLO ^{GF}
Coco fresco, mango, chile serrano

SCALLOP CEVICHE ^{GF}
Fresh coconut, mango, serrano chili
3oz / 85 grs. **720**

ATÚN ALETA AMARILLA ^{GF}
Aguacate, pepino, jícama, dashi

YELLOWFIN TUNA ^{GF}
Avocado, cucumber, jicama, dashi
3oz / 85 grs. **690**



ENTRADAS Y ENSALADAS SALADS AND ENTRÉES

JITOMATES HEIRLOOM V-GF
Frambuesas, anacardos, helado de albahaca

HEIRLOOM TOMATOES V-GF
Raspberries, cashews, basil ice cream
390

BETABEL Y QUESO RICOTTA V-GF
Berros y supremas de cítricos

BEETROOT AND RICOTTA CHEESE V-GF
Watercress and citrus segments
510

ENSALADA WALDORF RIVIERA MAYA V-GF
Apio, manzana Granny Smith, uvas,
nuez caramelizada, trufa

RIVIERA MAYA WALDORF SALAD V-GF
Celery, Granny Smith apple, grapes,
candied nuts, truffle
660

SOPA DE ELOTE V-GF
Té limón, aguacate y albahaca

CORN SOUP V-GF
Lemon grass, avocado and basil
370

FOIE GRAS SELLADO GF
Mole negro oaxaqueño, compota de higos,
manzana Granny Smith

SEARED FOIE GRAS GF
Black mole from Oaxaca, fig compote,
Granny Smith apple
2.5 oz / 70 grs. **990**



CARBÓN Y LEÑA – COAL AND FIREWOOD

CALABAZA LOCAL ROSTIZADA V-GF

Pipián verde, crumble de pepita, hierbas,
cebolla encurtida

ROASTED LOCAL SQUASH V-GF

Green pipián, pumpkin seed crumble, herbs,
pickled onion

490

BROCCOLINI CARBONIZADO V-GF

Puré de chirivía, salsa de avellana

CHARRED BROCCOLINI V-GF

Parsnip purée, hazelnut sauce

500

PULPO A LA PARRILLA GF

Marinación de chile guajillo, crema ácida,
papa heirloom crujiente

GRILLED OCTOPUS GF

Guajillo chili marinade, sour cream,
crispy heirloom potatoes

6 oz / 170 grs. **790**

PESCA DEL DÍA GF

Pil-pil, zanahorias carbonizadas

CATCH OF THE DAY GF

Pil-pil, charred carrots

6 oz / 170 grs. **990**

PESCA DEL DÍA PARA COMPARTIR GF

Salsa talla, vegetales al grill

CATCH OF THE DAY TO SHARE GF

Talla style sauce, grilled vegetables

20 oz / 560 grs. **2,010**



CAMARÓN TIGRE ^{GF}

Salsa de crustáceos, apio nabo, puré de cítricos

TIGER PRAWN ^{GF}

Crustacean sauce, celeriac, citrus purée
6.4 oz / 180 grs. **1,790**

CERDO KUROBUTA ^{GF}

Muselina de papa, emulsión de ajo negro,
chorizo crujiente, hongos silvestres

KUROBUTA PORK ^{GF}

Potato mousseline, black garlic emulsion,
crispy chorizo, wild mushrooms
6 oz / 170 grs. **1,280**

FILETE DE RES WAGYU

Conchiglioni relleno de trufa negra,
emulsión de romero, salsa de vino tinto

WAGYU TENDERLOIN

Black truffle filling conchiglioni, rosemary emulsion,
red wine sauce
6 oz / 170 grs. **1,880**

CORDERO DE NUEVA ZELANDA ^{GF}

Puré de calabaza mantequilla, echalotes glaseados

NEW ZEALAND LAMB ^{GF}

Butternut squash purée, glazed shallots
7 oz / 200 grs. **1,320**



GUARNICIONES – SIDES

MACARRÓN CON QUESO Y TRUFA

MAC & CHEESE WITH TRUFFLE
290

PURÉ DE PAPA GF

MASHED POTATO GF
200

HONGOS SILVESTRES GF

WILD MUSHROOMS GF
450

ZANAHORIAS CARBONIZADAS GF

CHARRED CARROTS GF
280

14

CHURROS DE PAPA

POTATO CHURROS
290

PAPAS FRITAS GF

FRENCH FRIES GF
260

ARROZ BLANCO GF

WHITE RICE GF
220



POSTRES – DESSERTS

CÁSCARA Y SAL GF

Cremoso de chinalima, gel de eucalipto,
ganache de licor de naranja agria,
sorbete de mandarina

PEEL AND SALT GF

Creamy chinalima, eucalyptus gel, sour
orange liqueur ganache, mandarin sorbet

420

TIERRA DE BRUMA GF

Helado de chocolate con maíz quemado,
gel de mandarina y eneldo, espuma de hoja santa
tatemada

LAND OF MIST GF

Chocolate ice cream with burnt corn,
mandarin and dill gel, burned holy leaf foam

400

CORAL ROJO V-GF

Crema de apio nabo con nuez de la india,
merengue de tamarindo, gel de vinagre y jamaica,
granita de arándano fermentado

RED CORAL V-GF

Celeriac cream with cashew nuts, tamarind meringue,
hibiscus and vinegar gel, fermented cranberry granita

360

PASTEL DE CHOCOLATE CON TRUFA GF

Cremoso de chocolate 80%, gianduja de farro,
bizcocho de chocolate, miel de trufa, sorbete de limón

CHOCOLATE TRUFFLE CAKE GF

80% chocolate creamy, farro gianduja,
flourless chocolate cake, truffle honey, lemon sorbet

490



