



CUEVA SIETE
MENÚ





CUEVA SIETE

En Cueva Siete entendemos la cocina mexicana como un legado vivo que evoluciona y cambia constantemente. Nuestro enfoque honra la riqueza cultural que ha dado forma a nuestra gastronomía durante siglos.

Cada platillo que servimos refleja un compromiso con la continuidad histórica de nuestra cocina, utiliza ingredientes obtenidos de pequeños productores y comunidades locales. Nos aseguramos de que cada uno de ellos cuente con una trazabilidad transparente: conocemos su origen, cómo se cultivan y las manos que los han trabajado. Esta conexión con la tierra no solo garantiza la calidad, sino también un impacto positivo en quienes sostienen la diversidad agrícola de nuestro país.

Al sentarte en Cueva Siete, encontrarás una experiencia que conecta lo antiguo con lo contemporáneo. Nuestro propósito va más allá de servir comida: buscamos preservar y honrar la riqueza cultural y gastronómica que define a México.

At Cueva Siete, we approach Mexican cuisine as our living heritage to preserve and evolve, while honoring the cultural vibrancy that has shaped our gastronomy for centuries.

Each dish we serve at Cueva Siete underscores our commitment to our regional farmers and growers, using ingredients locally, responsibly sourced and fully traceable.

We remain steadfast in our commitment to nurturing Mexico's agricultural diversity. Dining at Cueva Siete is a balance of time-honored technique and bold, contemporary flavor, with an ongoing purpose to share the gastronomic riches that define Mexico.



Preparación tradicional que se sirve en Yucatán como “BOTANA” 🌿

Traditional preparation served in Yucatan as “snack”

HA: Agua / Water

SIKIL: Pepita de calabaza / Pumpkin seeds

PAAK: Tomate / Tomato

ENTRADAS FRÍAS

COLD STARTERS

Ceviche Verde de Pescado 🌿 🐟

Aceite de oliva con hierbas frescas, aceitunas, aguacate y habanero

Green Ceviche with Fish

Olive oil, fresh herbs, olives, avocado, habanero

Xe'ek 🌿 🥒 🍊

Ensalada Yucateca con jícama, aceite de oliva, supremas de toronja, naranja y lima

Xe'ek

Traditional Yucatecan salad with jicama, olive oil, grapefruit, orange and lime

Tostada de Marlin Ahumado 🌿 🐟

Marlin deshebrado, tostada de maíz, lechuga y aguacate

Smoked Marlin Toast

Marlin, corn toast, lettuce, avocado

Salbut Dzik de Res 🌿

Naranja agria, chile serrano y cebolla

Dzik Beef Salbut

Orange, serrano chili, onion



ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS

Taco de Lechón estilo La Suegra  
Tortilla de maíz, lechón al horno, cebolla morada y cilantro

Homestyle Suckling Pig Taco
Corn tortilla, baked suckling pig, red onion, cilantro

Empanada de Plátano  
Rellena de frijol con longaniza de Valladolid

Banana “Empanada”
Filled with beans and sausage from Valladolid

Pescadilla  
Pescado guisado con cebolla, chile, jitomate y cilantro

Pescadilla
Fish stewed with onion, chili, tomato and cilantro



PRIMEROS

FIRSTS

Cegueza con Mariscos  
Pulpo, camarón y mejillones

Seafood Cegueza
Octopus, shrimp, mussels

Sopa de Aguacate en frío     
Fondo de vegetales, aceite de oliva y nuez moscada

Chilled Avocado Soup
Vegetable broth, olive oil, nutmeg

Fideo Seco, Luz Catalina  
Chorizo y puré de jitomate

Dry Noodle Soup, Luz Catalina
Chorizo and Tomato purée

Consomé aromático a la Lima 
Interpretación de la tradicional sopa de lima Yucateca

Lime Consommé
A modern twist on traditional Yucatecan lime soup

FUERTES

MAIN

Pesca en Salsa de Ángeles 🐟
Jitomate troceado, cebolla, aceitunas, aceite de olivo y jugo de naranja

Catch of the Day in Angel Sauce
Chopped tomato, onion, olives, olive oil, orange juice

Salmón en Vinagreta estilo Yucateco 🐟
Preparado con chile morrón, huevo cocido, perejil y cebolla

Yucatan-style Salmon
Prepared with bell pepper, boiled egg, parsley and onion

Jaiba suave Empepitada con Chiltomate y Frijol Colado 🦀 🌱 🥬 🍅 🌶️ 📍
Receta tradicional Yucateca de salsa de tomate con frijol colado

Soft Crab, Pumpkin seeds Chiltomate, strained Beans
Traditional Yucatecan Recipe tomato sauce, strained beans

Camarones Tikin Xic 🦐 🌱 🥬
Con naranja agria, envueltos en hoja de plátano

Tikin Xic Shrimp
With sour orange, wrapped in banana leaf

Pollo Valentina con Papas 🍗 🌱 🥔
Acompañada con chiles en vinagre

Valentina Chicken with Potatoes
Served with pickled chilies

Pechuga de Pato en Pepita roja 🦆 🌱 🥔 🌶️
Antigua receta yucateca, con salsa de pepita y semillas de achiote

Duck Breast with Pumpkin Seeds
Ancient Yucatecan recipe with pumpkin seeds and annatto seeds

Enmoladas rellenas de Guajolote 🦆 🌱 🥔 🌶️
Tortilla de maíz y pavo en carnitas

Turkey Enmoladas
Corn tortilla and turkey, "carnitas" style

Costillar de Cerdo en Salsa verde con Verdolagas 🐷 🌱 🥔 🌶️
Costillas de cerdo, tomatillo, cebolla, ensaladilla de verdolagas

Pork Ribs in green Sauce
Pork ribs, green tomatillo, onion, purslane salad

Filete de Res al Chilmole 🐮 🌱 🥔 🌶️
Interpretación del chef con especias yucatecas

Chilmole Beef fillet
Chef's signature with Yucatecan spices

Carne de Res en su jugo 🐮 🌱 🥔 🌶️
Receta popular de Guadalajara de un estofado con carne de res, frijoles y tomatillo verde

Meat in it's juice
Popular Guadalajara beef stews with, beans and green tomatillo



LANGOSTA ESTILO PUERTO NUEVO (220 grs) - **Costo:** \$647.50 MXN 🌿 🍷
Con tortillas de harina, arroz rojo y frijoles de la olla

NEWPORT- STYLE LOBSTER (220 grs) - **Cost:** \$35 USD
Served with flour tortillas, red rice,boiled beans

RIB EYE, DISCADA NORTEÑA CON TORTILLAS DE HARINA (400 grs) 🌿
Costo: \$703.00 MXN
Guiso campesino del norte de México, con tomate, ajo, cebolla, chile poblano,
pimiento, chorizo y cerveza

RIB EYE "DISCADA" NORTHERN DISCADA WITH FLOUR TORTILLAS (400 grs)
Cost: \$38 USD
Country Beef stew from Northern Mexico, prepared with tomato, garlic, onion,
poblano chili, pepper, chorizo and beer

*El tipo de cambio para nuestro especial es de \$18.50 MXN
*The exchange rate for our special is \$18.50 MXN

POSTRES

DESSERT

Tamal de Chocolate y Frutos rojos 🍷 🌿 🍄
Masa de maíz azul, chocolate de metate
74% cacao, relleno de compota de frutos
rojos y trufa

Chocolate and Fruit Tamale
Blue corn dough, 74% cocoa metate
chocolate, filled with red fruit compote,
garnished with chocolate truffle

Tarta de Tomatillo y Tapioca 🍷 🌿 🍄
Tomatillo verde, nuez, jugo de naranja y sal

Tomatillo and Tapioca Pie
Served with green tomatillo, nuts, orange
juice, salt

Espuma de naranja de Montemorelos en
caldillo de mango y naranja 🍷 🌿

Whipped Montemorelos Orange in Mango
and orange broth

Buñuelos Yucatecos 🌿 🍄
Con miel de abeja y natilla a la vainilla
de Papantla

Sweet Yucatecan Fritter
Served with Papantla vanilla custard
and honey

Melado de Papaya con Queso de bola 🍷 🌿
Con hojas de higo miel

Honeyed Papayao with Cheese
Honey and fig leaf garnish



GLUTEN



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



DAIRY
LÁCTEOS



EGG
HUEVO



NUTS
NUECES



SEAFOOD, MOLLUSKS, & CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server. See symbols below for food contents.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o poco cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero. Consulta los símbolos más abajo para el contenido de los alimentos.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



**Cocinar es amar, comer es vivir,
sin amor no hay vida**

Chef Gerardo Vázquez Lugo



Le damos prioridad a la sostenibilidad mediante el uso de ingredientes de origen local en la mayoría de nuestros platos y así asegurar los sabores más frescos y deliciosos mientras apoyamos a nuestra comunidad.

We prioritize sustainability by using locally sourced ingredients in most of our dishes, ensuring the freshest and most delicious flavors while supporting our community.