

CUEVA SIETE

MENÚ



SEPTEMBER SPECIAL

ESPECIAL DE SEPTIEMBRE



CHILES EN NOGADA

Chiles en Nogada were born in Puebla in 1821, when the Augustinian nuns of the Convent of Santa Mónica created a dish worthy of celebration. They chose the deep green of the poblano chile, filled it with a rich blend of meats, fruits, and spices that evoked the land's abundance, and bathed it in a velvety walnut sauce made with fresh Castile nuts, cheese, and a whisper of sherry. Finally, they crowned it with pomegranate seeds and parsley, painting on the plate the colors of the Trigarante flag. In this way, history and cuisine came together in a bite that still celebrates Mexico today.

Los Chiles en Nogada nacieron en Puebla en 1821, cuando las monjas agustinas del Convento de Santa Mónica idearon un manjar digno de celebración. Tomaron el verde intenso del chile poblano, lo rellenaron con un guiso de carnes, frutas y especias que evocaba la abundancia de la tierra, y lo bañaron con una suave nogada de nuez de Castilla, queso fresco y un suspiro de Jerez. Coronaron el platillo con granada y perejil, pintando en el plato los colores de la bandera trigarante. Así, la historia y la cocina se unieron en un bocado que aún hoy celebra a México.



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



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SEEDS
SEMILLAS



DAIRY
LÁCTEOS



FISH
PESCADO



PORK
PUERCO



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

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



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



NUTS
NUECES



DAIRY
LÁCTEOS



GLUTEN



FISH
PESCADO



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



SEAFOOD, MOLLUSKS, & CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

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
especies 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

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

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

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

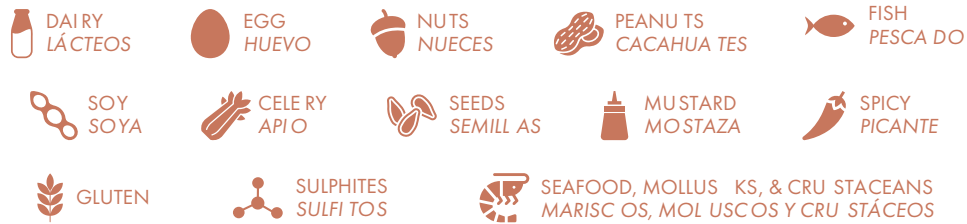
Honeyed Papayao with Cheese
Honey and fig leaf garnish



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.