

MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

PRESENT GUEST CHEF | PRESENTA CHEF INVITADO

CHEFS JORGE ILDEFONSO
& YESI MARIN

AUGUST | AGOSTO
14 – 15

Casona
de los Cedros



THE STAGE FOR MESA ABIERTA EL ESCENARIO DE MESA ABIERTA

At Malpeque, the signature restaurant of Waldorf Astoria Riviera Maya, fire and sea inspire a culinary experience where exceptional ingredients, refined technique, and understated elegance exist in perfect harmony. Guided by Chef Mauricio's vision, every creation reflects a deep respect for the region and a contemporary interpretation of Mexico's rich culinary heritage.

This is the home of Mesa Abierta. As host chef, Mauricio welcomes acclaimed Mexican Chefs into Malpeque's kitchen, creating a space where talent, creativity, and the exchange of ideas come together naturally. Each edition features an exclusive menu, thoughtfully crafted for the occasion, celebrating exceptional ingredients, collaboration, and the timeless art of gathering around the table.

En Malpeque, el restaurante insignia de Waldorf Astoria Riviera Maya, el fuego y el mar inspiran una propuesta gastronómica donde el producto, la técnica y la elegancia se encuentran en perfecta armonía. Bajo la visión del Chef Mauricio, cada creación refleja un profundo respeto por el territorio y una interpretación contemporánea de los sabores de México.

Este es el hogar de Mesa Abierta. Como chef anfitrión, Mauricio recibe a destacados Chefs Mexicanos para crear un espacio donde el talento, la creatividad y el intercambio de ideas convergen de manera natural. Cada edición da vida a un menú exclusivo, diseñado especialmente para la ocasión, que celebra el producto, la colaboración y el arte de compartir la mesa.



Casona

de los Cedros

At the heart of the Magical Town of Espita, Yucatán, Casona de los Cedros stands as a culinary project deeply rooted in its surroundings. Within walls that preserve history and reflect the town's unhurried rhythm, the restaurant has developed a dining philosophy that understands cuisine as a living expression of identity, memory, and time.

Leading this vision are Chefs Jorge Ildefonso and Yesi Marin, who have shaped a contemporary regional cuisine grounded in continuous research of local ingredients and a profound respect for seasonality. Their work is built on close relationships with regional producers, a commitment to understanding the origin of every ingredient, and the belief that exceptional flavor begins long before it reaches the plate.

At Casona de los Cedros, technique and sensitivity exist in perfect balance. Every creation is the result of careful study, intuition, and deep respect for tradition—embraced not as a limitation, but as a point of departure. Reinterpretation emerges from knowledge, while contemporary expression is achieved without losing sight of its roots.

More than a culinary destination, Casona de los Cedros embodies a way of experiencing Espita—honoring its land, celebrating the people who cultivate it, and transforming every meal into an experience that connects guests with both origin and emotion.

It is the shared vision of two chefs who have made the region not only their greatest source of inspiration, but the very heart of their gastronomic identity.

En el corazón del Pueblo Mágico de Espita, Yucatán, Casona de los Cedros se erige como un proyecto gastronómico profundamente arraigado a su territorio.

Entre muros que resguardan la historia y el ritmo sereno del pueblo, el restaurante ha construido una propuesta que entiende la cocina como una expresión viva de identidad, memoria y tiempo.

Al frente se encuentran los chefs Jorge Ildefonso y Yesi Marin, quienes han dado forma a una cocina regional contemporánea cimentada en la investigación constante del producto local y el respeto por la temporalidad. Su trabajo nace del diálogo cercano con productores de la región, del compromiso por conocer el origen de cada ingrediente y de la convicción de que el sabor comienza mucho antes de llegar al plato.

En Casona de los Cedros, la técnica y la sensibilidad conviven en equilibrio. Cada creación es el resultado de estudio, intuición y profundo respeto por la tradición, entendida no como límite, sino como punto de partida. La reinterpretación surge desde el conocimiento, y la contemporaneidad se construye sin perder la raíz.

Más que una propuesta culinaria, Casona de los Cedros representa una manera de habitar Espita honrando su tierra, valorando a quienes la trabajan y transformando cada servicio en una experiencia que conecta origen y emoción.

Es la visión compartida de dos chefs que han hecho del territorio no solo su inspiración, sino el corazón mismo de su identidad gastronómica.







MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

JOIN THE EXPERIENCE
ÚNASE A LA EXPERIENCIA



14-15
AUGUST • AGOSTO
6:00 PM

RESTAURANT | RESTAURANTE
MAIPEQUE



Malpeque welcomes Chefs Jorge Ildefonso and Yesi Marin for a new edition of Mesa Abierta. Inspired by the flavors and traditions of the Yucatan Peninsula, this exclusive collaboration celebrates seasonality, exceptional local ingredients, and a contemporary interpretation of Mexican cuisine in an unforgettable dining experience.

Malpeque da la bienvenida a los chefs Jorge Ildefonso y Yesi Marin para una nueva edición de Mesa Abierta. Inspirada en los sabores y tradiciones de la península de Yucatán, esta colaboración exclusiva celebra la temporalidad, el producto de excelencia y una interpretación contemporánea de la cocina mexicana en una experiencia gastronómica inolvidable.

Casona
de los Cedros

RESERVE YOUR TABLE
RESERVE SU MESA

MAIPEQUE

MENU | MENÚ

TEMOZÓN

Puffed Corn Husk Crisp ^{GF} Infladita de Totomoxtle

Locally grown fire-roasted avocado, Temozón
longaniza sofrito.
Aguacate local tatemado, sofrito de longaniza de Temozón.

*L'Hexagone, Crémant de Loire Rosé AOP, Vallée de la Loire,
France*

SUCILÁ

Seared Media Luna Scallop ^{GF} Callo Media Luna Sellado

Creamy seaweed, butter sauce, trout roe.
Cremoso de algas, salsa de mantequilla, huevo de trucha.

*Blanquísimo Chardonnay, Bodega Encinillas,
Valle de Encinillas, Chihuahua, México*

SAN FELIPE

Sea Bass Sashimi ^{GF} Sashimi de Robalo

Lacto-fermented coconut emulsion.
Emulsión de coco lacto-fermentado.

*Le Chenin, Bodegas Henri Lurton,
Valle de San Vicente, México*

ESPITA

Avocado Leaf Fritter ^{GF} Buñuelos de Hoja de Aguacate

Venison tartare, salsa macha and recado blanco aioli,
mignonette.
Tartar de venado, aioli de salsa macha y recado blanco,
mignonette.

Pinot Noir Bodega Los Cedros, Arteaga, Coahuila, México

LAS COLORADAS

Grilled Mayan Octopus ^{GF} Pulpo Maya Parrillado

Chili adobo, crispy garlic, plantain purée.
Adobo de chiles, crujiente de ajo, puré de plátano
macho.

*Finca Resalso, Bodegas Emilio Moro,
Ribera del Duero DO, España*

TIZIMÍN

Short Rib Tamal ^{GF} Tamal de Short Ribs

Ember-roasted eggplant chilmole, grilled
onions & chaya chlorophyll.
Chilmole de berenjena al rescoldo, cebollas asadas
y clorofila de chaya.

*Roganto Syrah, San Antonio de las Minas,
Baja California, México*

ESPITA

Parota Seed Cookie Galleta de Semilla de Parota

Fire-roasted banana ice cream, caramelized
cacao nibs.
Helado de plátano tatemado, nibs de cacao
caramelizado.

*Alto Tinto, Petite Sirah Cosecha Tardía,
Baja California, México*

Menu price without wine pairing Precio del menú sin maridaje	1,700 MXN
Menu price with wine pairing Precio del menú con maridaje	2,300 MXN

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

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.

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.

Prices are in Mexican pesos. (16%) TAX included. | Precios en Pesos Mexicanos. Incluyen IVA (16%).









WALDORF ASTORIA®
RIVIERA MAYA

+52 998 432 0350
conciERGE.cancun@waldorfastoria.com

For more information, please contact your Personal Concierge.
Para más información, por favor, contacte a su Personal Concierge.