

A Z V L I K 20
ANNIVERSARY

HALO

Light Ceremony

New Year's Eve
December 31st, 2025
AZULIK Tulum

Enter **2026** under a halo
of *light* and *flavor*

HALO

Light Ceremony



A LUMINOUS dining ritual to *welcome* the first radiance of **2026**

This New Year's Eve, we gather inside
HALO Light Ceremony, an immersive
culinary ritual inspired by the subtle
radiance that surrounds
all living things.

A HALO IS AN EMANATION
*a glow that protects, reveals, and opens a
portal to clarity.*

This experience invites you to enter 2026
within a gentle, enveloping glow. In this
celebration, light is
not only seen:

IT IS INHABITED, SHARED,
AND HONORED.

HALO

Light Ceremony



Un RITUAL gastronómico
luminoso para dar la
Bienvenida al primer rayo de
luz del **2026**

Esta Nochevieja, nos reunimos en el
interior de HALO Light Ceremony, un
ritual culinario inmersivo inspirado en la
sutil luz que rodea a todos los seres vivos.

UN HALO ES UNA EMANACIÓN
*un resplandor que protege, revela y abre
un portal hacia la claridad.*

Esta experiencia te invita a entrar en 2026
envuelto en un brillo suave y envolvente.
En esta celebración, la luz
no solo se observa:

SE HABITA, SE COMPARTE
Y SE HONRA.

HALO

Light Ceremony

INDIVIDUAL EXPERIENCE

\$6,300 MXN

One seating across **Kin Toh & ITALIK**
(italik will serve as the family-friendly option)

INCLUDES A: Welcome Cocktail, four-course menu with wine pairing, grapes, New Year's countdown, and more.

EXCLUSIVE TABLES: Lounge table, nest table, and romantic table available for reservation.

(Dinner is not included and will be charged separately)

SPECIAL OFFER:

Enjoy 10% Off + a Complimentary Bottle of Sparkling Wine

Un solo turno de cena entre **Kin Toh e ITALIK**
(ITALIK funcionará como la opción familiar)

INCLUYE: cóctel de bienvenida, menú de cuatro tiempos con maridaje de vinos, uvas, cuenta regresiva de Año Nuevo y más.

MESAS EXCLUSIVAS DISPONIBLES PARA RESERVACIÓN:

Mesa Lounge, Mesa Nest y Mesa Romántica.

(La cena no está incluida y se cobrará por separado)

OFERTA ESPECIAL:

Disfruta 10% Off + una botella de vino espumoso de cortesía.

INDIVIDUAL
EXPERIENCE
-for kids-

ITALIK offers a welcoming dining option for families, with a dedicated kids' menu available.

For guests under six years old, the menu features:

- Four-cheese pizza
- Margherita pizza
- Pasta with tomato sauce
- Butter pasta

From age six onward, the regular menu applies.

ITALIK ofrece una opción gastronómica acogedora para las familias, con un menú infantil disponible.

Para los niños menores de seis años, el menú incluye:

- Pizza cuatro quesos
- Pizza margarita
- Pasta con salsa de tomate
- Pasta con mantequilla

A partir de los seis años, se aplica el menú regular.



HALO

Light Ceremony

WELCOME COCKTAIL

A vibrant composition inspired by the legend of the phoenix, symbol of rebirth and new beginnings: Tequila, amaro liqueur, bitter orange, lemon juice, simple syrup, and aperol. decorated with edible red glitter (fire) and black glitter (ashes).

Inspirado en la leyenda del ave fénix, símbolo de renacimiento y nuevos comienzos:

Tequila, licor amaro, naranja agria, jugo de limón, jarabe y aperol. decorado con brillantina comestible roja (fuego) y negra (cenizas).

APPETIZERS

Silky pea hummus with cous cous taboule, peach–kimchi marmalade, garden vegetables, and ash pita. vegan

Hummus sedoso de chícharo con cous cous taboule, mermelada de durazno con kimchi, vegetales del huerto y pan pita de cenizas. vegano

HALO

Light Ceremony

“EARTH PATH”

STARTER

Eight-hour confit quail with foie gras sauce, escargot butter, celeriac purée, and mustard gelée.

Wine Pairing: Corte Majoli Pinot Grigio, Italy.

Codorniz confitada por 8 horas con salsa de foie gras, escargot en mantequilla, puré de apionabo y gelée de mostaza.

Maridaje: Corte Majoli Pinot Grigio, Italia.

MAIN COURSE

Medium-rare wagyu intoku with confit morels, braised romanesco, bone-jus with black garlic, rainbow chard, and black truffle.

Wine Pairing: Montes Alpha Carménère, Chile.

New York Wagyu Intoku término medio, hongos colmenilla confitados, romanesco braseado, jus de carne con ajo negro, acelga arcoíris y trufa negra laminada.

Maridaje: Montes Alpha Carménère, Chile.

HALO

Light Ceremony

“SEA PATH”

STARTER

Raw scallop in leche de tigre with smoked sea urchin and dashi, avocado emulsion, yuzu kosho, avruga caviar, cucumber, cilantro tuille, and crispy wonton.

Wine Pairing: Corte Majoli Pinot Grigio, Italy.

Crudo de callo de hacha marinado en leche de tigre con erizo ahumado y dashi, emulsión de aguacate, yuzu kosho, caviar Avruga, pepino, tuille de cilantro y wonton crujiente.

Maridaje: Corte Majoli Pinot Grigio, Italia.

MAIN COURSE

Grilled totoaba with xarel-lo beurre blanc, plankton orzotto, grilled vegetables, and salmon roe.

Wine Pairing: Cava Quintanilla Chardonnay, Mexico.

Totoaba de cultivo a la parrilla con beurre blanc de xarel-lo, orzotto de plancton, vegetales grillados y huevo de salmón.

Maridaje: Cava Quintanilla Chardonnay, México.

HALO

Light Ceremony

“ V E G A N P A T H ”

STARTER

Charcoal-fired beet over pink mole, pine-nut purée, cocoa salsa macha, beet crystals, and 24k gold leaf.

Wine Pairing: Corte Majoli Pinot Grigio, Italy.

Betabel cocido directo a la brasa sobre mole rosa, puré de piñón rosa, salsa macha de cacao, cristales de betabel y lámina de oro de 24k.

Maridaje: Corte Majoli Pinot Grigio, Italia.

MAIN COURSE

Fresh semolina pasta filled with wild-mushroom duxelle and vegan parmesan, shiitake–porcini sauce, romesco, and black truffle.

Wine Pairing: Cava Quintanilla Chardonnay, Mexico.

Pasta fresca de sémola rellena de duxelle de hongos y parmesano vegano, salsa de shiitake y porcini, romesco suave y trufa negra laminada.

Maridaje: Cava Quintanilla Chardonnay, México.

“ D E S S E R T S ”

PRE DESSERT

Tonka-bean crème brûlée with mezcal-macerated citrus and cacao-ash crumble.

Crème brûlée de haba tonka con cítricos macerados en mezcal y tierra de cacao con carbón activado.

MAIN DESSERT

Smoked-vanilla mousse with elderflower, cherry-passion fruit heart, almond-sesame crumble, melipona honey gel, and pâte de fruit.

Mousse de vainilla ahumada con licor de saúco, corazón de cereza y maracuyá, crumble de almendra y ajonjolí, gelatina de miel melipona y pâte de fruit.



HALO

Light Ceremony

A Z V L I K 20

ANNIVERSARY