



No1: ser  
semilla, ser  
sabor

Todas las personas somos semillas y desde ellas crece una historia personal y colectiva de ingredientes, sabores y orígenes. De acuerdo con el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española, el verbo anolar viene del maya, y sus acepciones son roer y chupar. Nol, el nombre de nuestro restaurante de cocina mexicana contemporánea, deriva de esa palabra, de lo que se degusta pausadamente.

Abrimos nuestras puertas en noviembre de 2023 en Mérida, Yucatán y queremos llevarte por una travesía en la mesa hacia tradiciones que puedes guardar en la memoria o por aquellas que quizá aún no has descubierto, ya que las identidades culinarias se transforman y complementan.

Tanto Erick Bautista Chacón, chef ejecutivo, como todo nuestro equipo de sala, cocina y bar queremos que disfrutes tanto la comida de nuestro menú como la experiencia con nosotros. Vamos adaptándonos siempre a cada temporada y usamos tanto técnicas antiguas de las culturas mesoamericanas como modernas.

## Nuestra propuesta culinaria

¿Qué te parecería probar clásicos de la comida yucateca tradicional como la longaniza de Valladolid, los recados como el negro y rojo, o el *sikil pak* incluidos en recetas diferentes y novedosas? ¿Sabías que los quelites pueden estar en un postre?

Nuestro menú incluye desde alimentos de maíz, hasta platos con insumos del mar, así como los que tienen base vegetal y otras proteínas, exploramos las posibilidades herbales, ahumadas, tostadas, fermentadas y más, y estos son algunos ejemplos:

- Molotes de plátano macho, rellenos de queso doble crema, mantequilla ahumada, salsa de *papadzul* y mole amarillito.
- Tetelas de masa de maíz rellena de chicharrón prensado, salsa de *papadzul* de pistache y ensalada de quelites.
- Crudo de pescado en salsa de pepino, chaya y limón, mayonesa de chile habanero tatemado y pepino encurtido.
- Xilotes asados con mayonesa de elote pibinal y chintextle y polvo de chapulines.
- Calabaza al rescoldo con *sikil pak* y ensalada de quelites.
- Tamal de rabo de res braseado, mole de olla y espuma de plátano macho.
- Camarones asados con mayonesa de chicatanas y chintextle, *risotto* de maíz y queso de bola.
- Cerdo confitado en manteca y prensado, salsa de chilmole, ensalada de quelites, mojo de chapulines y puré de longaniza de Valladolid.
- *Ya'ax*: bizcocho de quelites, helado de hierba santa, merengue deshidratado de cilantro y aceite de hierbabuena y kéfir.
- *Chokua*: mousse de chocolate, crema ahumada, jarabe de café, *nibs* de cacao garapiñados y bizcocho de almendras.







Para acompañar nuestras entradas, platos fuertes y postres, tenemos vinos, cervezas y destilados mexicanos, así como bebidas refrescantes y calientes. Cada insumo es de calidad y está elegido minuciosamente. Por otro lado, la coctelería de Nol está a cargo de Angelo Ibarra Barrón con opciones que incluyen ingredientes frescos y locales para ofrecerte cócteles clásicos y de autor, estos son algunos ejemplos:



- *Ixi'im*: con notas de huitlacoche, elote, tortilla y whiskey mexicano.
- *Metl*: tepache, un toque picante y mezcal.
- *Waye'*: inspirado en Yucatán; chaya con lima, *xtabentún*, pulque y sotol.
- Y para quienes no beben alcohol, ofrecemos *mocktails*

# Sobre nuestro chef



Erick Bautista Chacón (1993) es un apasionado de la cocina mexicana. Su discurso culinario se basa en alimentos locales transformados tanto con técnicas mesoamericanas como contemporáneas, con una fuerte base en la cocina francesa clásica.

Aunque su origen familiar es oaxaqueño y su interés actual está en buscarse en sus raíces, sobre todo en Ixtepec, el pueblo de Yolanda, su madre. Su historia está repleta de cambios, aprendizajes y vivencias tanto por el trabajo de Bulmaro, su padre, como por las decisiones propias y circunstancias de la vida que le han llevado por diferentes lugares de México y el mundo.

Realizó sus estudios gastronómicos en la Universidad de la Vera- Cruz en Zacatecas, así como de la mano del chef Miguel Ángel Quezada. Ha sido parte de las cocinas de Biko (CDMX) de donde aprendió a trabajar con pescados frescos y aprovecharlos en su totalidad, así como de Ixi'im y Huniik (Chocholá y Mérida, Yucatán, respectivamente) en México. Hizo prácticas en Martín Berasategui, (Lasarte- Oria, España, tres estrellas Michelin).

En 2022, Erick fue ganador de San Pellegrino *Young Chef Academy* en Bogotá, Colombia, un concurso que le cambió la vida y le hizo valorar aún más su profesión y querer ahondar más en las diferentes cocinas mexicanas de norte a sur. Ese año, él también fue nombrado como uno de los cien mexicanos más creativos del mundo, según la revista Forbes.

Además, obtuvo el título a *Mejor Chef Joven de Latinoamérica* en 2023. Erick ha cocinado en espacios gastronómicos de otros países como Osteria de l'Acquarol (Trentino-Alto Adigio, Italia, una estrella Michelin) y Areadocks (Brescia, Italia), así como en restaurantes de diferentes estados en su país: Tikkun Comedor (Guadalajara, Jalisco), Hñähñú Cocina Otomí de Raíz (Mixquiahuala, Hidalgo), Pardella (Valle de Guadalupe, Baja California) y Holoch (Mérida, Yucatán), entre otros, colocándose entre los chefs mexicanos jóvenes más dinámicos y a quienes hay que seguirles la pista.

Algo que le caracteriza es saber trabajar en equipo y hacer comunidad. Agradece la guía y las enseñanzas de personas como los chefs Rodolfo Castellanos Reyes, Lula Martín del Campo, Elio Xicum Coba, entre otros, ya que nada se logra sin la colectividad. Su más grande motivo son su esposa Arlette y su hija Scarlett.

Su misión con Nol es lograr poner un granito de arena para mostrar la riqueza alimentaria de la zona maya y de todo el país con creatividad al alcance de más gente. Le gusta ir a los mercados a encontrar lo más fresco para seguir haciendo lo que más le gusta: cocinar para hacer felices a los demás.



## Nuestros aliados



Estamos orgullosos de unir esfuerzos con proveedores nacionales y locales enfocados en la calidad y con consciencia del impacto de sus prácticas de producción como:

- Pancho Maíz
  - Pesca Sustentable del Sureste
  - Fiorella
  - Tierra de Café
  - Herencia Verde
  - Ki' Xocolatl
  - Vino pa' todos
  - Thodes Brewery
  - Gin Katún
  - Charanda Uruapan
  - Yumbab
  - La Botillería
  - Y más.
- 

### Dirección y contacto:

Calle 60 473, entre 55 y 53,  
muy cerca del Parque de Santa Lucía, en Mérida, Yucatán.

Horario: miércoles a lunes, de 17 a 00:00 hrs.

Reservas al: 999 175 8624.

Correo electrónico: [contacto@nolrestaurante.com](mailto:contacto@nolrestaurante.com)

[Instagram](#) [Facebook](#) [TikTok](#)

**NOL**