

















CENA / DINNER

ENTRADAS / STARTERS

| | |
|---|-------|
| Mil hojas de Verduras Vegetables Napoleon  | \$400 |
| Carpaccio de setas, echalote y cebolla morada Mushroom carpaccio with shallot & red onion   | \$480 |
| Ceviche de camarón con tamarindo, pepino cebolla morada, aceite de hierbas y mousse de aguacate Shrimp ceviche with tamarind, cucumber red onion, herbs oil & avocado mousse   | \$600 |
| Empanadas de mariscos Seafood empanadas (3 pzas)  | \$600 |
| Tostada de pesca del día con salsa macha cremoso de aguacate Catch of the day tostada with "macha" sauce & avocado mousse (1 pza)   | \$600 |
| Tiradito de lobina curada con salsa macha supremas de limón amarillo, verdolagas asadas y pepino Striped bass with "macha" sauce, lemon slices, grilled purslane & cucumber   | \$800 |
| Coliflor rostizada con puré de berenjena tatemado Grilled cauliflower with charred eggplant pureé   | \$400 |
| Brochetas de pescado, camarón, callo y pulpo Fish, shrimp, scallops & octopus skewers (4 pzas)   | \$900 |

ENSALADAS / SALADS

| | |
|--|-------|
| Ensalada de betabeles rostizados Roasted beet salad   | \$425 |
| Ensalada César con lechugas asadas, aderezo César, queso parmesano, crutones y tomate deshidratado Caesar salad with roasted lettuce, Caesar dressing, parmesan croutons & dehydrated tomatoes | \$480 |
| Agrega pechuga de pollo (180 gr) Add Chicken breast (180 gr) | \$200 |
| Agrega camarones (03 pzas) Add Shrimp (03 pcs) | \$250 |

SOPA/SOUP

| | |
|--|-------|
| Sopa de lima Lime soup  | \$350 |
| Sopa de tortilla Tortilla soup  | \$350 |

| | |
|---|-------|
| Crema de queso de hebra, con chochoyotas de plátano macho String cheese soup with plantain chochoyotas | \$420 |
|---|-------|

A LAS BRASAS / FROM THE GRILL

| | |
|--|-------|
| Almeja tatemada Charred clam (3 pzas) | \$720 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Ostiones con salsa blanca Oysters with white sauce (3 pzas) | \$690 |
|--|-------|



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax
Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen
animal queda a su consideración / Our food is prepared under strict hygienic and norms, the consumption of undercooked
food of animal origin is left to your consideration.

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

| | | | | | | | | | |
|---|---------|---|---------|--|-------|---|-------|---|---------|
| Arroz negro horneado con mariscos <i>Black rice with seafood</i> | \$950 | Arroz a la tumbada con vegetales/ <i>"Tumbada" style rice with vegetables</i> | \$600 | | | | | | |
| Mejillones en vino blanco con perejil <i>Mussels in white wine with parsley</i> | \$760 | Arroz a la tumbada con camarón/ <i>"Tumbada" style rice with shrimp</i> | \$1,050 | | | | | | |
| Filete de res (250 gr) con puré de papa y vegetales rostizados <i>Beef filet (250 gr) with mashed potatoes & roasted vegetables</i> | \$1,150 | Arroz a la tumbada con pulpo <i>"Tumbada" style rice with octopus</i> | \$1,100 | | | | | | |
| Salmón (200 gr) con ensalada de quinoa, frutos secos y mousse de requesón <i>Salmon (200 gr) with quinoa salad, dry fruits & "queso" mousse</i> | \$1,080 | Arroz a la tumbada con camarones al ajillo <i>"Tumbada" style rice with Ajillo shrimp (4pzas)</i> | \$1,100 | | | | | | |
| New York (340 gr) acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka'anché <i>New York (340 gr) with roasted vegetables & "ka'anché" salad</i> | \$1,250 | Pesca del día a la parrilla (250gr) puré de camote, arroz cremoso y vegetales <i>Grilled catch of the day (210 gr), sweet potato puree, creamy rice & vegetables</i> | \$1,100 | | | | | | |
| Rib Eye (390 gr), acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka'anché <i>Rib Eye (390gr) with roasted vegetables & "ka'anché" salad</i> | \$1,250 | Atún sellado (215 gr) con mezcla de lechugas y espárragos <i>Pan seared tuna (215 gr) with mixed lettuce & asparagus</i> | \$1,200 | | | | | | |
| Short Rib (315 gr) braseado con demi glace, puré de papa y vegetales a la parrilla <i>Braised Short Rib (315 gr) with demi glace, mashed potatoes & grilled vegetables</i> | \$1,450 | <p>PASTA</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>Pasta pomodoro con queso parmesano <i>Pomodoro pasta with parmesan cheese</i></td> <td>\$450</td> </tr> <tr> <td>Pasta de hongos y setas con queso parmesano <i>Mushroom pasta with parmesan cheese</i></td> <td>\$500</td> </tr> <tr> <td>Pasta de mariscos y salsa tatemada *400 gr Pulpo, camarón, almeja, callo mejillones y pescado <i>Seafood pasta with charred sauce *400 gr Octopus, shrimp, clams, scallop mussels & fish</i></td> <td>\$1,010</td> </tr> </tbody> </table> | | Pasta pomodoro con queso parmesano <i>Pomodoro pasta with parmesan cheese</i> | \$450 | Pasta de hongos y setas con queso parmesano <i>Mushroom pasta with parmesan cheese</i> | \$500 | Pasta de mariscos y salsa tatemada *400 gr Pulpo, camarón, almeja, callo mejillones y pescado <i>Seafood pasta with charred sauce *400 gr Octopus, shrimp, clams, scallop mussels & fish</i> | \$1,010 |
| Pasta pomodoro con queso parmesano <i>Pomodoro pasta with parmesan cheese</i> | \$450 | | | | | | | | |
| Pasta de hongos y setas con queso parmesano <i>Mushroom pasta with parmesan cheese</i> | \$500 | | | | | | | | |
| Pasta de mariscos y salsa tatemada *400 gr Pulpo, camarón, almeja, callo mejillones y pescado <i>Seafood pasta with charred sauce *400 gr Octopus, shrimp, clams, scallop mussels & fish</i> | \$1,010 | | | | | | | | |
| Cazuela de mariscos salteados con vino blanco \$800 y agua de coco <i>Seafood casserole saute with white wine & coconut water (350gr)</i> | \$800 | | | | | | | | |
| Pulpo a las brasas con adobo de pibil <i>Grilled "pibil" octopus (3 pzas)</i> | \$1,100 | | | | | | | | |