


















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 (120gr) con tamarindo, pepino cebolla morada, aceite de hierbas y mousse Shrimp ceviche (120gr) with tamarind, cucumber red onion, herbs oil & avocado  	\$600
Empanadas de mariscos (45gr/p) Seafood empanadas (45gr/p) 	\$600
Tostada de pesca del día (120gr) con salsa macha y cremoso de aguacate Catch of the day tostada (120gr) with "macha" sauce & avocado mousse  	\$600
Tiradito de lobina curada (120gr) con salsa macha supremas de limón amarillo, verdolagas asadas y pepino Striped bass (120gr) with "macha" sauce, lemon slices grilled purslane & cucumber  	\$800
Coliflor rostizada con pure de berenjena tatemada Grilled cauliflower with charred eggplant pureé  	\$400
Brochetas de pescado (40gr), camarón (20gr) y pulpo (20gr) (3pz) Fish (40gr), shrimp (20gr) and octopus (20gr) Swekers (3pz)  	\$900
Mejillones en vino blanco con perejil (12pz) Mussels in white wine with parsley (12pz) 	\$760

ENSALADAS / SALADS

Ensaladas 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 (105gr) (03 pzas) Add Shrimp (105gr) (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



VEGETARIANO | 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 (30gr) Black rice with seafood (30gr)  	\$950	Arroz a la tumbada con vegetales "Tumbada" style rice with vegetables  	\$600						
Filete de res (250 gr) con puré de papa y vegetales rostizados Beef filet (250 gr) with mashed potatoes & roasted vegetables 	\$1,150	Arroz a la tumbada con camarón (160 gr) "Tumbada" style rice with shrimp (160gr) 	\$1,050						
Trucha salmonada (200 gr) con ensalada de quinoa, frutos secos y mousse de requesón Salmon trout (200 gr) with quinoa salad, dry fruits & "requesón" mousse  	\$1,080	Arroz a la tumbada con pulpo (120gr) "Tumbada" style rice with octopus (120gr)  	\$1,100						
New York (340 gr) acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka'anché New York (340 gr) with roasted vegetables & "ka'anché" salad 	\$1,250	Pesca del día a la parrilla (210gr) puré de camote, arroz cremoso y vegetales Grilled catch of the day (210 gr), sweet potato puree creamy rice & vegetables  	\$1,100						
Rib Eye (390 gr), acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka'anché Rib Eye (390gr) with roasted vegetables & "ka'anché" salad 	\$1,250	Atún sellado (215 gr) con mezcla de lechugas y espárragos Pan seared tuna (215 gr) with mixed lettuce & asparagus 	\$1,200						
Short Rib (315 gr) braseado con demi glace, puré de papa y vegetales a la parrilla Braised Short Rib (315 gr) with demi glace mashed potatoes & grilled vegetables 	\$1,450	<p style="text-align: center;">PASTA</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>Pasta pomodoro con queso parmesano Pomodoro pasta with parmesan cheese </td> <td>\$450</td> </tr> <tr> <td>Pasta de hongos y setas con queso parmesano Mushroom pasta with parmesan cheese </td> <td>\$500</td> </tr> <tr> <td>Pasta de mariscos y salsa tatemada *400 gr Pulpo, camarón, almeja y pescado Seafood pasta with charred sauce *400 gr Octopus, shrimp, clams, & fish </td> <td>\$1,010</td> </tr> </tbody> </table>		Pasta pomodoro con queso parmesano Pomodoro pasta with parmesan cheese 	\$450	Pasta de hongos y setas con queso parmesano Mushroom pasta with parmesan cheese 	\$500	Pasta de mariscos y salsa tatemada *400 gr Pulpo, camarón, almeja y pescado Seafood pasta with charred sauce *400 gr Octopus, shrimp, clams, & fish 	\$1,010
Pasta pomodoro con queso parmesano Pomodoro pasta with parmesan cheese 	\$450								
Pasta de hongos y setas con queso parmesano Mushroom pasta with parmesan cheese 	\$500								
Pasta de mariscos y salsa tatemada *400 gr Pulpo, camarón, almeja y pescado Seafood pasta with charred sauce *400 gr Octopus, shrimp, clams, & fish 	\$1,010								
Cazuela de mariscos (110gr) salteados con vino blanco y agua de coco Seafood casserole (110gr) saute with white wine & coconut water  	\$800								
Pulpo a las brasas con adobo de pibil (3pz) (120gr) Grilled "pibil" octopus (3 pzas) (120gr)  	\$1,100								