




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 aguacate
**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

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) <i>Black rice with seafood (30gr)</i>  	\$950	Arroz a la tumbada con vegetales/"Tumbada" style rice with vegetables  	\$600
Mejillones en vino blanco con perejil (12pz) <i>Mussels in white wine with parsley (12pz)</i> 	\$760	Arroz a la tumbada con camarón (160gr) "Tumbada" style rice with shrimp (160gr)	\$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 (120gr) "Tumbada" style rice with octopus (120gr)  	\$1,100
Salmón (200 gr) con ensalada de quinoa Frutos secos y mousse de requesón <i>Salmon (200 gr) with quinoa salad, dry fruits & "quesón" mousse</i>  	\$1,080	Pesca del día a la parrilla (210gr) puré de camote, arroz cremoso y vegetales <i>Grilled catch of the day (210 gr), sweet potato pureé, creamy rice & vegetables</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	Atún sellado (215 gr) con mezcla de lechugas y espárragos <i>Pan seared tuna (215 gr) with mixed lettuce & asparagus</i> 	\$1,200
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		
Short Rib (315 gr) braseado con demi glace, puré de papa y vegetales a la parrilla <i>Braised Short Rib (315 gr) with demi glaze mashed potatoes & grilled vegetables</i> 	\$1,450	PASTA	
Cazuela de mariscos (110gr) salteados con vino blanco y agua de coco <i>Seafood casserole (110gr) saute with white wine & coconut water</i>  	\$800	Pasta pomodoro con queso parmesano <i>Pomodoro pasta with parmesan cheese</i> 	\$450
Pulpo a las brasas con adobo de pibil (3pz) (120gr) <i>Grilled "pibil" octopus (3 pzas) (120gr)</i>  	\$1,100	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, y pescado <i>Seafood pasta with charred sauce</i> *400 gr Octopus, shrimp, clams, & fish 	\$1,010