

•••••
CHAKĀ

ENTRADAS / APPETIZERS



Ensalada verde (xiw ch'ujuk)/ Green Salad

Selección de lechugas, hojas verdes, espárragos, uva, apio, manzana verde deshidratada con un toque de aderezo de albahaca

Selection of lettuce, greens, asparagus, grapes, celery, green apple with a hint of basil dressing
\$116mn



Ensalada mediterránea / Mediterranean Salad

Lechugas mixtas, dúo de aceitunas, espinaca, nuez, cebolla morada y queso de cabra, aliñados con vinagreta de balsámico-jitomate sobre láminas de pollo

Mix lettuce, olives duo, spinach, walnuts, red onion and goat cheese, dressing with balsamic - tomato vinaigrette over chicken slices
\$176mn



Tzik de atún / Tuna Tzik

En tostada de chile guajillo, con jitomate, cebolla, cilantro, jugo de limón y vinagreta de piña

In guajillo toast tortilla with tomato, onion, cilantro, lime juice and pineapple vinaigrette
\$146mn



Chen-saac

Ensalada de hortalizas blancas, crujiente de yuca, coliflor encurtido y puré de alubias, aliñado con vinagreta de hoja santa y miel de abeja

White vegetables, crunchy manioc, pickled cauliflower white bean puree seasoned with saint leaf vinaigrette and honey
\$176mn

ANTOJITOS / SNACKS

Taco de pescado o Camaron/ Fish or Shrimp Taco

Rebosado en tempura y cerveza, col morada y aderezo cilantro

In tempura, red cabbage and cilantro dressing
\$160mn



Molotes de platano / Banana "Molotes"

Bolitas de plátano macho, rellenas de frijol y queso panela, con salsa roja de molcajete, aguacate, crema y queso Cotija

Plantain balls stuffed with beans and panela cheese, red "molcajete" sauce, avocado sour cream and Cotija cheese
\$140mn



Salbute de pavo/ Turkey "Salbute"

Tortilla de maíz inflada rellena de pavo en recado negro (especies y chiles tatemados)

Corn tortilla stuffed whit turkey in black recado sauce (spices and burned chilies)
\$180mn



Taco de pulpo/ Octopus Taco

Al ajillo con nopales y crujientes de papa

"Ajillo" style with cactus and crispy potato
\$180mn

 LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	 ORGÁNICO ORGANIC	 BAJO EN CALORÍAS LIGHT	 SUAVE MILD	 PICANTE HOT	 MUY PICANTE VERY HOT
---	--	--	--	---	--

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added



CEVICHE



Ceviche Riviera/ Riviera Ceviche

Camarón reposado en orégano jugo de lima y naranja agria, con cebolla morada, jitomate y hojas de cilantro

Shrimp in oregano, lime and sour orange juice, with red onion, tomato and coriander leaves
\$220mn



Ceviche peruano/ Peruvian Ceviche

Pescado marinado con jugo de limón, ají rojo, elote y camote, acompañado de jícama, pepino al pisco y leche de tigre

Fish marinated in lemon juice, red pepper, corn and sweet potato, accompanied with jicama, cucumber in "pisco" and Peruvian leche de tigre
\$220mn



SOPAS/SOUPS



Sopa de lima y mariscos / Lime and Seafood Soup

Callo, mejillón, camarón, calamar y pulpo perfumados en sopa de lima

Scallop, mussels, shrimp, squid and octopus scented in lime soup
\$160mn



Crema de chicharon / Pork Crackling Cream

Acompañado de queso panela, aguacate, chile pasilla y crujiente de cerdo

Accompanied with panela cheese, "pasilla" chilli, and pork crackling
\$160mn



SANDWICHES ABIERTOS/SANDWICHES

Tinkin xic

Dorado en naranja y orégano, pan bañado en salsa de axiote, servido con pimientos, cebolla morada y polvo de morrón rojo

Mahi Mahi in orange and oregano, bread soaked in "achiote" sauce, served with peppers, red onion and bell pepper dust
\$150mn

Vegetariano / Vegetarian

En pan de centeno y portobello con esencia de mejorana, queso de cabra, espinaca, cebollitas cambray al vino tinto y vegetales al grill, aderezada con vinagreta de yerbabuena

In rye bread with marjoram scented portobello, goat cheese, spinach, spring onions in red wine and grilled vegetables, dressing with peppermint vinaigrette
\$220mn

Grilled Cheese

Pan campesino gratinado con queso cheddar, manchego y provolone acompañado con papas a la francesa

Peasant bread gratin with cheddar, manchego and provolone cheese served with french fries
\$150mn

LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	ORGÁNICO ORGANIC	BAJO EN CALORÍAS LIGHT	SUAVE MILD	PICANTE HOT	MUY PICANTE VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added



CARNES / MEAT



Arrachera norteña / "Norteño" Flank Steak

Sobre salsa roja, servida con tostadas de maíz gratinadas, papas cambray rellenas de crema agria, elote y champiñones

Over red sauce, served with toasted corn gratin, potatoes stuffed with sour cream, corn and mushrooms

\$290mn

Rib Eye al grill/ Grilled Rib Eye

Con vegetales parrilla y puré de camote en salsa de pimienta negra
With grilled vegetables and mashed sweet potato in black pepper sauce

\$420mn



Pollo al pastor / "Pastor" Style Chicken

Acompañado de piña y cebollita asada, con chochoyon de maíz al cilantro en salsa de piña roja
Accompanied with pineapple and roasted onions with cilantro corn "chochoyon" in red pineapple sauce

\$180mn

Fajitas de res o pollo/ Beef or Chicken Strips

Salteadas con cebolla, pimienta y gratinadas con queso manchego
Sauteed with onion, pepper and manchego cheese gratin

\$210mn



Cerdo poc chu/ "Poc Chu" Pork

Marinado en naranja y orégano sobre salsa de axiote, servido con frijol negro y vegetales
Marinated in orange sauce and oregano over annatto seed sauce, served with black beans and vegetables

\$190mn

Hamburguesa de res / Beef Burger

Hamburguesa top sirloin, acompañado con aros de cebolla, queso provolone, jitomate deshidratado al tomillo, crema agria de tocino y papas gajo

Top sirloin burger, served with onion rings, provolone cheese, dried tomato au thyme, sour cream, bacon and sliced potatoes

\$180mn



PESCADOS / FISH

Atún negro / Black Tuna

Encostrado en adobo seco sobre salsa de zanahoria negra (tinta de calamar) y vegetales a la mantequilla

Crusted with dried marinade over black carrot sauce (squid ink) and buttered vegetable

\$250mn

Pescado y chips de tuberculos/ Fish and Tubers Chips

Capeado al axiote con chips de papa, betabel y camote en salsa de limón

Covered in annatto seed sauce with potato chips, beets and sweet potatoes in lemon sauce

\$250mn



Camaron baja / "Baja" Shrimp

Estilo baja california, rellenos de queso manchego, envueltos en tocino, sobre cremoso de chipotle y Risotto de betabel

"Baja California" style, stuffed with manchego cheese, wrapped in bacon over creamy chipotle and Beet Risotto

\$350mn

 LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	 ORGÁNICO ORGANIC	 BAJO EN CALORÍAS LIGHT	 SUAVE MILD	 PICANTE HOT	 MUY PICANTE VERY HOT
---	--	--	--	---	--

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added





Pulpo en macha/ "Macha" Octopus

A la parrilla en costra de semillas y chiles sobre ensalada grill
Grilled in seeds crust and chili peppers on grill salad
\$290mn



Cazuelita de mar/ Sea Casserole

Mariscada con arroz al cilantro y vegetales encurtidos con especias locales
Seafood platter with, coriander rice and pickled vegetables local seasonings
\$280mn

POSTRES / DESSERTS



Trilogia mexicana / Mexican Trilogy

Bombon con esencia de cacahuete cubierto de chocolate, dulce de jamoncillo y palanqueta de semillas crujientes
Marshmallow scented with peanuts covered with chocolate, sweet "jamoncillo" and brittle of crunchy seeds
\$136mn

Churros calientitos/ Hot "Churros"

Con azúcar-canela sobre champurrado de vainilla caliente
With sugar - cinnamon over hot vanilla "champurrado"
\$136mn



Flan ahumado/ Smoked Flan

Con notas de chile secos y crujiente garapiñado sobre salsa dulce
With notes of dried chili and sweet sauce on crispy sugarcoat
\$136mn

Fondant

Chocolate amargo y praliné, con crumble de frutos rojos
Bitter chocolate and praline, with red fruit crumble
\$136mn

Textura de elote/ Corn Texture

Pastel, helado y crujiente de maíz en salsa de tamarindo
Cake, ice cream and crispy corn with caramel - tamarind sauce
\$136mn



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added

