



KARMA

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Picante  Frutos Secos

Bienaventurados los presentes y los acompañantes a este viaje por el Xibalba y el universo terrenal, un viaje lleno de magia y misticismo en búsqueda del respeto y la sanación emocional desde el centro del ser, saciaremos el espíritu desde el estómago estimulando cada uno de sus sentidos, disfrútalo.

Nos vemos al final...

Comencemos El Viaje ✧

Papas a la francesa V \$210

Papas terminadas con chimichurri y salsa de queso.

Camarones a las brasas 120g Gf V Vg \$320

Camarones marinados en salsa tradicional anticuchera peruana con mousse de aguacate, chimichurri y Xnipec.

Guacamole 200g Gf V Vg \$310

Ancestral mezcla de aguacate, cebolla y cilantro, acompañada de mini croquetas de queso de cabra y totopos de maíz.



El Universo Nikkei

Un Viaje Más Ligero



Tartar mixto Gf 🔥 \$460
Salmón, atún, cebollín masago, aguacate, mango y aderezo con mayonesa picante de sriracha.

Ensalada de camarón Df \$320
Camarones a las brasas, mix de hojas verdes, cebollín, cebolla morada, rábano, frutos rojos, ajojoli y salsa de emulsión de maracuyá fermentada.

Ensalada de betabel Df Gf V \$320
Cremoso de miel maya, betabel rostizado, arúgula, supremas de naranja, nuez de la india, furikake, rábano sandía y aceite de chile cascabel.

Continuemos...

Entre Panes

Karmaburger 250g  \$480

Top sirloin, tocino, cebolla caramelizada, arugula, salsa de queso, papas gajos y topping de chile xcatic! Toda una experiencia...

El Mundo De Yemayá

Pulpo asado 250g  \$780

Marinado y terminado al grill con salsa anticuchera peruana, servido con hummus de zanahoria, alioli de ajo y papa rellena gratinada.

Salmón de Sartén 220g  \$720

Salmón glaseado al Teriyaki, acompañado de arroz blanco con furikake.

Filete de Robalo 250g \$720

Pesca del pacífico en salmuera acompañado de mole verde de hoja santa, puré de plátano macho y hoja santa frita.



Salsas

Bernesa  \$120

Mole Verde de Hoja Santa \$120

Demi Glace  \$120

Ajo Confitado \$120

Desde las Brasas de Xibalba

Cowboy 500g   \$1,200

Corte Cowboy (500g), asado a la parrilla. Se acompaña de una crema de ajo confitado, guindillas de chiles mexicanos y sal de Colima, reinterpretando la tradicional salsa al ajillo en una versión contemporánea y deconstruida.

Rib Eye Prime 450g   \$1,200

Corte Rib Eye (450g), sellado a la perfección y terminado con tuétano al tomillo.

Acompañado de una ensalada fresca de verdolagas y elotes baby, bañados en una emulsión de limón quemado que aporta equilibrio entre lo cítrico y lo ahumado.

Los Elementos 450g  \$1,750

La representación culinaria de nuestra ofrenda a los 4 elementos de la tierra: Rib eye, camarón, espárragos a las brasas y salsa demi glace.

Tomahawk a la brava   \$3,800

1.2 kg de calidad prime, con una terminación única en tu mesa, ideal para compartir.



Acompañamientos

Puré de Papa   \$210
Clásico puré perfumado con chile xcatic asado.




Arroz Blanco con Furikake.   \$210
Frito al estilo oriental.

Espárragos    \$360
Asados a la parrilla, ¡Exquisitos!

Elote Asado    \$210
Bronceado en salsa anticucho, queso feta y salsa provenzal.



KM 7.5 Tulum Boca Paila, 77766 Tulum, Q.R., México

 karmatulum  karmatulumrestaurant  only 984.239.3112

