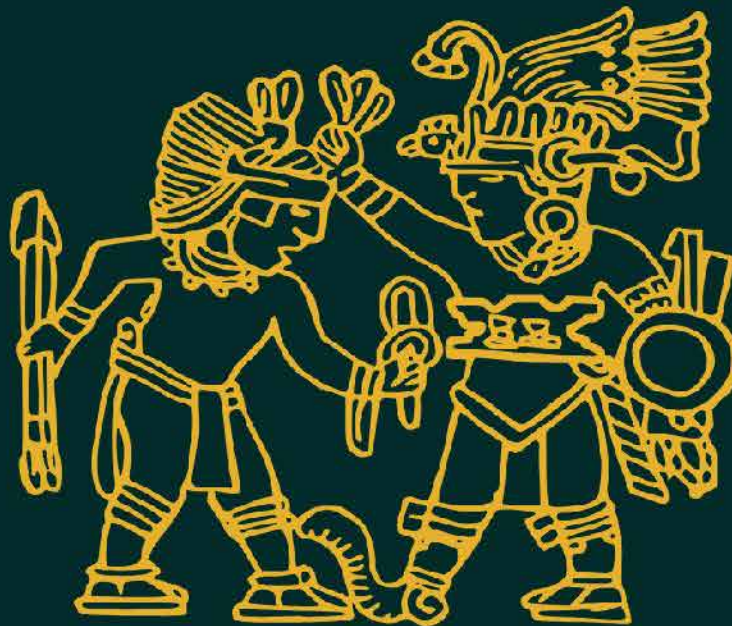




MENU



SAAK

INTERNATIONAL AND MAYA CUISINE

Nasim[®]
GROUP

ENTRADAS / STARTERS

ENSALADA CÉSAR

\$ 3 0 0 mxn

Lechuga larga, envuelta en anillo de queso parmesano, con aderezo antiguo queso parmesano, crutones, terminado con el toque del chef.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$ 2 8 0 mxn

Mix de lechugas, arúgula baby, aceituna negra, jitomate cherry, queso feta, aceite de oliva, sal, pimienta, acompañada con grisinis de la casa.

BURRATA

\$ 3 8 0 mxn

Cama de arúgula baby, espárragos asados, jamón serrano, jitomate deshidratado, balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta.

CARPACCIO DE RES

\$ 3 6 0 mxn

Filete de res, aceite de oliva, palomitas de alcaparra baby, lajas de queso parmesano, anchoas, sal, pimienta y brotes del día

CARPACCIO DE PULPO

\$ 3 6 0 mxn

Pulpo marinado de la casa, anchoas, limón eureka asado, aceite de oliva, sal, pimienta, arúgula baby, brotes del día.

ENTRADAS / STARTERS

CARPACCIO DE ATÚN

\$ 3 6 0 mxn

Láminas finas de atún, encurtido con salsas negras, sal, pimienta, timbal de aguacate, rodajas de chile serrano, terminado con semillas de sésamo.

CARPACCIO DE SALMÓN

\$ 3 6 0 mxn

Láminas de salmón canadiense, aceite de oliva, sal, pimienta, toque de limón eureka, palomitas de alcaparra, arúgula baby, brotes del día.

ENDIVIAS A LA ROQUEFORT

\$ 3 9 5 mxn

Quesos de la casa, acompañados de grisinis, mermeladas saladas, pepperoni, jamón serrano, salami, frutos rojos, aceitunas negras y verdes.

CEVICHE MIXTO

\$ 3 5 0 mxn

Pulpo, pescado, camarón, cebolla morada, pepino, mango, cilantro, limón, naranja, marinación del chef, cubos de aguacate, abanico de manzana, sal y pimienta

OSTRA / OSTIONES

\$ 4 9 5 mxn

Servidas con salsa ponzu, rodajas de chile serrano, julianas de cebolla morada, limón eureka asado, brotes del día, con toque del chef.

MEJILLONES

\$ 4 1 0 mxn

Salteados con vino blanco, alcaparras baby, provenzal.

ENTRADAS / STARTERS

TACOS DE CAMARÓN 3 pzas \$ 3 5 0 mxn

Camarones rebosados servidos con mango y papaya, salsa agridulce, lechuga, mousse de aguacate, chipotle.

TACOS ARRACHERA 3 pzas \$ 3 8 0 mxn

Carne marinada, servida con cebolla caramelizada, nopales, mousse de aguacate, acompañados con salsa de la casa.

TOSTADA DE ATÚN \$ 1 7 0 mxn

Crujiente tostada, chipotle, cubos de atún marinado en salsa negra, poro frito, abanico de aguacate, terminada con semillas de sésamo.

TOSTADA DE PULPO \$ 1 7 0 mxn

Crujiente tostada, cama de guacamole, mix de lechuga, pulpo salteado en chiles secos, poro frito, cubos de aguacate, toque de aceite de oliva.

BISQUE DE LANGOSTA \$ 4 5 0 mxn

Crema de langosta, cremosa, acompañada con crutones, queso parmesano y aceite de oliva.

AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN \$ 3 9 0 mxn

AGUACATE RELLENO DE ATÚN \$ 4 1 0 mxn

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

PESCADOS Y MARISCOS

COLA DE LANGOSTA \$ 5 mxn/gramo

Cocinada a las brasas, con mantequilla de hierbas finas, limón eureka, servida con jitomate cherry y ensalada del día.

CAMARONES ENVUELTOS \$ 5 6 0 mxn

Envueltos en pesca del día, cocinados a las brasas, bañado en una salsa cremosa de pimiento rojo asado, acompañado con vegetales salteados.

SALMÓN \$ 4 5 0 mxn

Cocinado a las brasas, con polvo de 7 chiles, montado sobre una cama de puré verde, bañado en salsa cremosa de la casa.

STEAK DE ATÚN ROJO \$ 5 9 0 mxn

Envuelto en semillas de sésamo, al grill, acompañados con vegetales del día salteados, terminado con una salsa agri dulce y una quenelle de puré.

PULPO A LAS BRASAS \$ 6 2 5 mxn

Pulpo fresco cocinado al grill, sazonado con chimichurri, sal, pimienta, toque de limón eureka, servido con cama de vegetales del día.

MANOS DE CANGREJO \$ 6 2 5 mxn

Cama de naranja al grill, marinada con cítricos, aceite de ajo terminada con toque de vino blanco y páprika

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

NUESTRAS CARNES

RIB EYE CHOICE \$ 6 4 0 mxn

Cocinado al grill, sazonado con especias ahumadas, chimichurri, acompañado con cubos de papa al sartén.

NEW YORK CHOICE \$ 6 4 0 mxn

Cocinado al grill, sazonado con especias ahumadas, chimichurri, acompañado con cubos de papa al sartén.

ARRACHERA \$ 5 8 0 mxn

Marinada con especias de la casa cocción al grill, acompañada de cubos de papa, sal, pimienta.

MAGRET DE PATO \$ 6 5 0 mxn

Pechuga de pato al grill, bañada en salsa de tamarindo, con cama de puré de camote.

PECHUGA AL GRILL \$ 4 1 0 mxn

Cocinada al grill, al limón, en finas hierbas, servida con ensalada fresca.

PARRILLADA DE MARISCOS \$ 2 , 5 0 0 mxn

Exquisita combinación de frutos del mar, camarones, manos de cangrejo, pulpo, calamar y mejillones.



NUESTRAS PASTAS

FETTUCCINI / SPAGHETTI / PENNE

MANDARINA'S CAFÉ \$ 4 1 0 mxn

Julianas de pollo, con tocino, en una delicada salsa cremosa con albahaca y chile de árbol.

AL GAMBERETTI \$ 4 3 0 mxn

Camarones salteados con surimi de cangrejo, flameados con brandy, bañados en una salsa cremosa rosada.

SALMONE CON VODKA \$ 4 3 0 mxn

Cubos de salmon fresco, con crema y eneldo flambeados con vodka.

FRUTTI DI MARE \$ 4 3 0 mxn

Mejillones, almeja chirla, pulpo, camarón, calamar, salteados con vino blanco a la mantequilla, con la exquisita salsa pomodoro y queso parmesano terminados por el chef.

ALL' ARAGOSTA \$ 5 1 5 mxn

Trozos de langosta, con salsa de tomate, emulsión de jitomate seco, ajo fresco y albahaca.

RAVIOLES DE ESPINACA \$ 3 5 0 mxn

Rellenos de queso ricotta, con espinaca, bañados en salsa de 5 quesos.

LASAGNA SAAK \$ 3 5 0 mxn

Sabor único de res bañada en salsa rosada terminada con queso parmesano y flores comestibles.

NUESTRAS PIZZAS

PIZZA INFIERNO

\$ 3 8 0 mxn

Salsa de tomate, mozzarella, ají molido, pepperoni, anchoas, morrones y aceitunas

CON SALMÓN Y CREMA

\$ 4 2 0 mxn

CON CAMARÓN

\$ 4 2 0 mxn

Salsa de tomate, mozzarella, camarón, provenzal y aceitunas

CON LANGOSTA

\$ 6 0 0 mxn

FRUTOS DEL MAR

\$ 4 2 0 mxn

Salsa de tomate, mozzarella, camarón, surimi de cangrejo, mejillón, calamar, pulpo y aceitunas

MANDARINA'S

\$ 4 1 0 mxn

Masa madre crujiente, base blanca, queso mozzarella, queso azul, queso grana padano, queso parmesano.

MICHELL'S

\$ 4 1 0 mxn

Salsa de tomate, mozzarella, pollo, palmitos, huevo picado y aceitunas.

GOURMET

\$ 4 2 0 mxn

Salsa de tomate, mozzarella, tomate seco, arúgula y queso parmesano

BIS GOURMET ESPECIAL

\$ 4 2 0 mxn

Jamón serrano, salsa de tomate, mozzarella, tomate seco, arúgula, y queso parmesano

A LOS 5 QUESOS

\$ 4 7 5 mxn

Salsa de tomate, mozzarella, provolone, roquefort, gruyère, parmesano y aceitunas

Menu Maya

COCINA CULINARIA & ANCESTRAL

BOOX KAAX PIBIL \$ 3 8 0 mxn

Pollo y Cerdo, tradicional salsa de chiles quemados y especias, "tortilla gordita" / Chicken and pork with traditional blackened chiles sauce.



K'EEK EN PIBIL \$ 4 5 0 mxn

Tradicional Cochinita Pibil; cerdo en achiote, naranja agria, hoja de plátano / Traditional pork in banana leaf; sour orange, achiote, pickled onion.



POOK CHUUK \$ 4 0 0 mxn

Puerco o pollo a la parrilla, naranja agria, chiltomate, ensalada, frijol / Grilled pork or chicken marinated with sour orange, local spices, salad.



KAY TIKIN XIX \$ 5 5 0 mxn

Pescado asado; hoja santa, achiote, naranja agria, chiles, tomate, cebolla / Grilled fish, banana leaf-mak'ulan: sour orange, achiote, vegetables, rice.



Menu Maya

COCINA CULINARIA & ANCESTRAL

SOPA DE LIMA \$ 3 0 0 mxn

Caldo con pollo, jugo de lima, tortilla en juliana, rodajas de limón

Chicken soup with local lime and fried corn tortilla



PANUCHO K'EK EN PIBIL \$ 3 5 0 mxn

Tortilla frita rellena con frijoles, Tradicional cochinita pibil, cebolla

curtida / Fried corn tortilla with beans, traditional Pibil pork, pickled onion



TSI'IKBIL WAKAX \$ 3 0 0 mxn

Tostada de maíz, res deshebrada en Tradicional salpicón / Fried corn

tortilla, shredded Pibil beef, Traditional Beef Salpicón salad.



K A A X PIBIL \$ 3 8 0 mxn

Tradicional pollo pibil (pechuga);

achiote, naranja agria, chiles, arroz /

Traditional chicken in banana

leaf; achiote, sour orange, spices, rice.



Nasim[®]
GROUP

CREPAS SALADAS

(Acompañadas a su Elección de Salsa de 4 Quesos o Salsa Roja)

HAWAII

\$ 3 4 5 mxn

(pechuga de pollo, champignon, mozzarella y provenzal).

5 QUESOS

\$ 3 5 5 mxn

(provolone, roquefort, parmesano, gruyère y mozzarella).

KUALA LUMPUR

\$ 3 7 0 mxn

(Jamón serrano, arúgula, tomate seco, parmesano y mozzarella)

GRANADA

\$ 3 4 5 mxn

(espinaca, salsa blanca, mozzarella y nuez moscada)

ESPÁRRAGOS

\$ 3 5 5 mxn

(espárragos, morrones, jamón y mozzarella)

CAMARÓN

\$ 4 2 0 mxn

(Camarón, Mozzarella y Provenzal)

NUESTROS POSTRES

CHEESECAKE

\$ 2 8 0 mxn

Galleta horneada, montada con coulis de frutos rojos, trozos de fruta fresca, tierra de galleta terminada con flores.

PANQUEQUE DE PLÁTANO

\$ 2 8 0 mxn

Plátano flambeada con brandy, azúcar, canela, terminada con dulce de leche, rodajas de plátano.

PLÁTANOS FLAMBEADOS

\$ 2 5 0 mxn

En Brandy y Jugo de Naranjas, Acompañados con helado de Vainilla

CRÈME BRÛLÉE

\$ 2 7 0 mxn

Postre exquisito y refinado, espolvoreado con azúcar y canela

TIRAMISÚ

\$ 2 7 0 mxn

Queso italiano de pasta blanda hecho a base de crema, yemas de huevo y bizcochos de soletilla y café espresso.

NUESTRAS BEBIDAS

AGUA / WATER

<i>Agua mineral Perrier 330 ml</i>	\$ 1 3 5 mxn
<i>Agua natural Evian 330 ml</i>	\$ 1 3 5 mxn
<i>Agua mineral San Pellegrino 330 ml</i>	\$ 1 3 5 mxn

REFRESCOS / SOFT DRINK

<i>Limonada (natural o mineral)</i>	\$ 8 0 mxn
<i>Naranjada (natural o mineral)</i>	\$ 8 0 mxn
<i>Coca-Cola</i>	\$ 7 5 mxn
<i>Coca-Cola Cero</i>	\$ 7 5 mxn
<i>Coca-Cola Light</i>	\$ 7 5 mxn

CERVEZA / BEER

<i>Corona Light</i>	\$ 9 0 mxn
<i>Corona</i>	\$ 9 0 mxn
<i>Montejo</i>	\$ 9 0 mxn
<i>Victoria</i>	\$ 9 0 mxn
<i>Pacifico</i>	\$ 9 0 mxn
<i>Modelo Especial</i>	\$ 9 0 mxn
<i>Negra Modelo</i>	\$ 9 0 mxn
<i>Stella Artois</i>	\$ 1 3 5 mxn
<i>Ultra</i>	\$ 1 3 5 mxn
<i>Vaso michelado o chelado</i>	\$ 4 0 mxn
<i>Vaso Ojo Rojo</i>	\$ 6 0 mxn

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

<i>Luz de sol (mexican lager)</i>	\$ 1 5 0 mxn
<i>La serpiente (vienna lager)</i>	\$ 1 5 0 mxn
<i>El guerrero (indian pale ale)</i>	\$ 1 5 0 mxn
<i>El arrecife (pinapple ipa)</i>	\$ 1 5 0 mxn

NUESTRAS BEBIDAS

GRANDES CLÁSICOS

Margaritas, Daiquiri, Mojito, Piña Colada, Cuba Libre, Long Island Iced Tea \$ 2 0 0 mxn

COCKTELERÍA / APERITIVOS

Aperol Spritz (aperol, agua mineral, prosecco)
Kinotto (Jägermeis, vino blanco, manzana verde, limonada mineral) \$ 2 3 5 mxn
Lady Lychees (vodka, vino blanco, puré de lichis, zarzamora) \$ 2 3 5 mxn

MARTINIS

Espresso: Kahlúa, ron, baileys, crema para batir \$ 2 6 5 mxn
La comadre: Licor de granada, mezcal Amores, frutos rojos, miel de agave, sal de gusano \$ 2 6 5 mxn

MIXOLOGÍA

Passion gin tonic: Gin hendric's, sake, tónica, té verde, maracuyá y albahaca \$ 2 6 5 mxn
Il Padrino: Absolut Citron, limoncello y maracuyá \$ 2 6 5 mxn
Luna: Tequila Don Julio Reposado, licor de coco, Frangelico, jugo de limón y plátano \$ 2 6 5 mxn
Marekiaro: Vodka Greey Goose, guayaba, curacao, menta y limón \$ 3 0 0 mxn

DIGESTIVOS

Carajillo \$ 2 7 0 mxn
Sambuca Blanco \$ 2 2 0 mxn
Baileys \$ 2 2 0 mxn
Frangelico \$ 2 2 0 mxn
Jägermeister \$ 2 7 0 mxn