



Una experiencia culinaria con deliciosos productos del mar combinados con técnicas de cocina artesanal, transformando recetas tradicionales en deliciosas y elegantes experiencias inolvidables.

# MIXOLOGÍA

## TANTRA CITRUS

Ginebra Tanqueray Ten · Tio Pepe · Mermelada casera de naranja con toque de hoja santa · Agua tónica

## ZEN INFUSSION

Mezcal Unión infusionado con Jengibre · Midori · Menta  
Sal de mandarina

## GURÚ VIBES

Ginebra Tanqueray Ten · Xtabentun · Sharbat de maracuyá  
Vinagre balsámico · Fernet · Jugo de limón

## KUNDALINI

Tequila Don Julio Blanco infusionado con chile serrano  
Ancho Reyes verde · Jugo de limón · Pepino y hoja santa

## GIN MAI

Tanqueray Rangpur infusionado con fresa y pétalos de rosas  
Chambord · óleo saccharum de cítricos

## TAO TE KING

Vodka Ciroc · Vermouth Rosso · Grand Marnier · Jugo de limón  
Shrub de frutos del bosque · Albahaca

## BOHO MIST

Whisky Johnnie Walker etiqueta verde · Absinth · Puré de pera  
Jugo de limón eureka · Oleo saccharum de cítricos

## ESPRESSO KRISHNA

Ron Zacapa 23 años · Frangelico · Jarabe de cacao  
y chocolate · café espresso

## KALI

Mezcal Unión infusionado con habanero  
Licor de mandarina · Oleo saccharum de naranja

## CITRUS ULUWUATU

Michelob Mango Peach · mango · toronja · romero · albahaca



# MOCKTAILS

## ROUSE MIST

Fresas · Arándanos frescos · Cítricos · Soda

## BLUE SHIVA

Infusión de jasmín · Arándanos · Curacao · Cítricos · Soda



# CERVEZA

HERENCIA CUCAPÁ BORDER

STELLA ARTOIS

MICHELOB ULTRA

NEGRA MODELO

MODELO ESPECIAL

PACIFICO CLARA

PACIFICO SUAVE

CORONA EXTRA

CORONA LIGHT

VICTORIA

LEÓN

MONTEJO

MICHELOB ULTRA HARD SELTZER

(Strawberry Watermelon / Mango Peach Cucumber Lemon / Spicy Pineapple)

# ENTRADAS

## CALAMARES A LAS BRASAS

Salsa de cilantro

## CAMARÓN COLOSAL NIGERIANO U2

Al sartén · tomate cherry · cilantro  
albahaca · ajo · limón

## CARPACCIO SURF & TURF

Láminas de Alaskan King Crab y filete  
de res Prime · alioli de anchoas

## TÁRTARA DE ATÚN

Cremoso de wasabi con aguacate

## CRAB CAKE

Alaskan King Crab · vinagreta de  
coco · lemongrass · chile thai

## SPANAKOPITA

Pastel de pasta phillo relleno de  
espinaca · queso feta y queso de cabra  
compota de tomate y chile fresco

## TÁRTARA DE FILETE USDA PRIME

Cortada a mano · emulsión de alcaparras  
anchoas · pepinillos y limón

## PULPOS BABY DE INDONESIA

A la parrilla · pimentón  
aceite de oliva · limón

## CREMOSO DE QUESO FETA

Relish de chile fresco y limón  
pan pita artesanal

## ENVOLTINI DE QUESO BRIE

Crujiente de pasta phillo · relleno de  
compota de pera · queso brie

## WON TON GIGANTE DE PATO

Dumpling de pato estilo tailandés

## TACOS DE LANGOSTA

Langosta a las brasas · cremoso  
de queso y chipotle

## PIMIENTO RELLENO

Pimiento relleno de hongos  
queso feta a las brasas



# CEVICHES

## CEVICHE ROJO DE PULPO

Pimiento rojo rostizado · pimiento de colores  
pepino · chiles secos

## AGUACHILE AMARILLO DE HAMACHI

Pimiento amarillo · rocoto amarillo de las amazonas  
pimientos de colores · jícama · cilantro

## CEVICHE NEGRO DE RÓBALO

Chiles tatemados · pimientos de colores  
tomate cherry · cilantro

## CEVICHE TAMARINDO DE BOGAVANTE

Salsa tamarindo dulce-picante  
cebolla morada · tomate cherry

# TIRADITO

## TIRADITO DE CALLO DE HACHA

Polvo de tortilla crujiente · hojuelas de chile  
limón amarillo

## TIRADITO DE HAMACHI

Leche de tigre de rocoto rojo · chile serrano · cilantro

## TIRADITO DE SALMÓN ORA KING

Leche de tigre de rocoto amarillo  
pepino · limón

## TIRADITO DE WAGYU

Ponzu de mandarina y cebolla caramelizada  
trufa fresca · aceite de trufa

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

T-R01/22

# SOPAS

## SOPA DE LANGOSTINO

Hongos silvestres · cebolla rostizada · langostino a las brasas

## CREMA DE HOJA SANTA

Acompañada de róbalo a las brasas

## CREMA DUO DE MAÍZ

Maíz rostizado · huitlacoche

# ENSALADAS

## ENSALADA DE BETABEL

Betabel baby rostizado · cremoso de queso de cabra  
arúgula · nuez de la India

## BURRATA ITALIANA

Mezcla de tomates marinados en limoneta · romesco 3

## ENSALADA DE MANZANA Y QUESO DE CABRA

Mix de lechugas · manzana roja · perlas de queso  
de cabra · aderezo de miso

## ENSALADA TANTRA

Mix de lechugas · pimientos morrones · cebolla  
alioli de almendra

## ENSALADA DE QUESO BRIE

Mix de hojas verdes · higos · nuez de la India  
queso brie · aderezo de mostaza

# PESCADOS & MARISCOS

## PESCA DEL DÍA

- Para compartir -

Gremolata de chile fresco y cilantro · 900 g

## FISH & CHIPS

Bacalao frito · papas francesas  
salsa tártara · 250 g

## BARRAMUNDI A LAS BRASAS

Con salsa cruda de aguacate · 300 g

## ATÚN SELLADO

Costra de ajonjolí · salsa de anguila · salsa de wasabi  
arroz gohan · 300 g

## SALMÓN DE TASMANIA

Salsa de Moët & Chandon · limón · 300 g

## LANGOSTA A LAS BRASAS

Aceite de oliva y limón de Amalfi · 500 g

## ALASKAN KING CRAB CLUSTER

Cangrejo Rojo de Alaska a las brasas  
chile fresco · limón - Para compartir - 1.2 kg

## DUNGENESS CRAB COLOSAL

Vino blanco · queso Grana Padano · ajo  
perejil · 800 g

# ARROCES & PASTAS

## RISOTTO DE MARISCOS AL LIMÓN

Camarón · calamar · mejillones  
almejas · limón · ajo

## SPAGHETTI A LA NORMA

Sofrito de tomate · ajo y berenjena  
cocinada a fuego lento

## RISOTTO DE BETABEL & QUESO DE CABRA

Estilo Piamonte de Italia · emulsión de  
betabel · queso de cabra fresco

## SPAGHETTI DEL MAR

Camarón · mejillón · perejil  
cilantro · chile thai

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

T-R01/22

# STEAKS & MORE

NEW YORK USDA PRIME · 400 g

RIB EYE USDA PRIME · 400 g

FILETE USDA PRIME · 300 g

## RACK DE CORDERO

Marinado estilo libanés · al grill  
500 g

## POLLO ORGÁNICO ENTERO

Laqueado de naranja 1.2 kg  
- Para compartir -



## SUSHI

### FUTOMAKI

Tempurizado · salmón · atún · camarón · aguacate  
mayonesa picante

### PULPO & AGUACATE

Pulpo · pepino · chips de tempura  
aguacate por fuera

### SALMÓN & QUESO DE CABRA

Camarón por dentro · salmón · aguacate · miel de jengibre  
mayonesa de habanero · queso cabra

### CAMARÓN CRUJIENTE

Camarón tempura · pepino · aguacate  
Togarashi por fuera

### HONGOS AL GRILL

Mix de hongos: setas · portobello · shitake  
mayonesa de wasabi

### CRAB & SHRIMP

Cangrejo · camarón · aguacate · salsa de anguila

### TATAKI DE RES Y PONZU

Filete de res-ponzu · espárrago · nabo · pepino  
salsa teriyaki · wakame

## HAMBURGUESAS

### RES

Queso suizo · queso cheddar · cebolla

### PORTOBELLO

Cebolla morada · queso de cabra  
alioli de habanero quemado

### ATÚN

Steak de atún · mayonesa de wasabi · aguacate

### THE FCK KOBE BURGUER

Hamburguesa doble · queso americano curado  
arúgula · tomate · cebolla · pan brioche · 350 g

## SIDES

### VEGETALES A LA PARRILLA

Mix de vegetales orgánicos

### ZANAHORIAS ORGANICAS GLASEADAS AL WHISKEY

Flameadas con Whiskey-balsámico

### PURÉ DE PAPA AL JENGIBRE

Mantequilla · jengibre

### BERENJENAS BABY A LAS BRASAS

Estilo marruecos

### PURÉ DE CAMOTE

Anís infusionado con miel

### HONGOS TATEMADOS

Cilantro · mostaza

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.



# POSTRES

## MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

Base de galleta oreo · mousse de tres chocolates  
frutos del bosque · crocante de almendras

## GINGER CAKE

Panqué de jengibre · pera infusionada en jarabe de especias  
helado de vainilla · crema · arándanos · pistaches · cacahuates

## TAPIOCA DE COCO

Perlas de yuca · crema ligera de vainilla y coco  
salsa de maracuyá · brocheta de frutos rojos  
servida en la mesa con nitrógeno líquido

## BAKLAVA

Dulce tradicional del Medio Oriente · pasta phillo  
relleno de crema de rosas · miel · pistaches

## BROCHETAS DE CHEESECAKE TEMPURA

Cheesecake cremoso de vainilla · helado de vainilla  
salsa de fresa · salsa de caramelo miso

## HELADOS

Sorbetes · limón verde · limón amarillo  
frutos rojos · manzana verde · mandarina  
chocolate belga · vainilla

## MIL HOJAS

Tradicional mil hojas · relleno de crema diplomática  
frutos del bosque · helado de vainilla

## APPLE PUDDING

Pudding de manzana · jarabe de frutas · betún de  
caramelo salado · manzanas deshidratadas

## BABA RUM

Bizcochuelo de vainilla · jarabe de ron · crema de vainilla  
hojuelas de oro 24 K · helado de vainilla · piña al grill

## BANANA BITES

Bites crujientes de plátano · flambeados con ron  
helado de vainilla · salsa de miso caramel

## PLATO DE FRUTAS

Frutas frescas de temporada · sorbete de frutos rojos

## CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Costra de galleta de vainilla · compota de blueberry  
ralladura de limón verde

# SHISHA EXPERIENCE

Relájese y disfrute de una experiencia de shisha con vista a las aguas cristalinas del Mar Caribe. Elija entre las mezclas especiales de Mazaya Tobacco y observe nuestro ritual de preparación. Las shishas están disponibles en una variedad de sabores auténticos y puros.

## SHISHA CLÁSICA

Durazno  
Cereza  
Menta  
Blueberry  
Blueberry - Menta  
Sandía  
Sandía - Menta  
Uva Mora  
Doble manzana

## SHISHA PREMIUM

### ORANGE BLOSSOM

Tabaco: menta . sandía . cereza  
Ginebra Tanqueray . naranja . pepino

### PITAHAYA MIX

Tabaco: blueberry . menta . sandía  
Mezcal Unión . lemongrass . albahaca

## SHISHA EXCLUSIVA

### PIÑA TROPICAL

Tabaco: Doble manzana . durazno  
Cognac Hennessy . durazno . piña

### SELVA NEGRA

Tabaco: cereza . sandía . uva mora  
Chambord . esencia de vainilla . canela

## EL KIT INCLUYE : CARGA DE TABACO CON CARBÓN Y 3 BOQUILLAS

Las hookahs son Khalil Maamoon, hechas a mano en Egipto.  
Recarga de shisha



## PUROS

### MONTECRISTO NO. 2

CEPO 52 (20.64 mm) Longitud (156 mm)  
Sabor Medio a Fuerte

### PARTAGAS SERIE D NO. 4

CEPO 50 (19.84 mm) Longitud (124 mm)  
Sabor Fuerte

### ROMEO Y JULIETA / CORONITAS EN CEDRO

CEPO 40 (15.88 mm) Longitud (129 mm)  
Sabor Medio

### HOYO DE MONTERREY EPICURE NO. 2

CEPO 50 (19.84 mm) . Longitud (124 mm)  
Sabor Suave

### ROMEO Y JULIETA NO. 2

CEPO 40 (16.67 mm) Longitud (129 mm)  
Sabor Medio

### COHIBA PANETELAS

CEPO 26 (10.32 mm) Longitud (115 mm)  
Sabor Medio a Fuerte

### COHIBA SIGLO I

CEPO 40 (15.88 mm) Longitud (102 mm)  
Sabor Medio

### COHIBA SIGLO II

CEPO 42 (19.84 mm) Longitud (124 mm)  
Sabor Medio a Fuerte