

CARBON

\*

Grill

\*

EATING UNDER CONSTELLATIONS

# Smokey notes, grilled over charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

## \* Entradas - Appetizers

### Tostada de atún - Tuna tostada

Atún, aguacate, xnipec, hinojo, mayonesa de chile ancho.  
Tuna, avocado, xnipec, fennel, ancho chile mayonnaise.

### Camarones para pelar Shrimp for peeling

Camarones cocidos, coctelera, mayonesa de habanero, limón.  
Poached shrimps, cocktail sauce, habanero mayonnaise, lemon.

### Tuétnano de res - Beef bone marrow

Esquites, queso Chiapas, mayonesa de chiles, tlayuda.  
Esquites, Chiapas cheese, spicy mayonnaise, tlayuda.

### Almeja chocolata - Chocolate clam

Al carbón, tocino ahumado, longaniza de Valladolid, pico de gallo, panko de ajo.  
On charcoal, smoked bacon, Valladolid sausage, pico de gallo, garlic.

### Empanadas de mariscos Seafood pies

Camarón y langosta, queso Oaxaca y chimichurri de hoja Santa.  
Shrimp and lobster, Oaxaca cheese and Holy leaf chimichurri.

## \* Ensaladas - Salads

### Tulkal salad

Calabaza local, lechugas, pesto, jícama, quinoa, vinagreta de epazote.  
Local pumpkin, lettuce, pesto, jicama, quinoa, epazote vinaigrette.

### P'aak salad

Verdolagas, berros, tomates del huerto, vinagreta de hierbas fritas, jocoque, pepita.  
Purslane, watercress, farm tomatoes, herbs vinaigrette, jocoque, pumpkin seeds.

## \* Carbón - Charcoal

### Hamburguesa Conrad Conrad burger

Pan de carbón activado, gouda, tocino, cebolla rostizada, arúgula, mayonesa de jalapeño, papas trufadas. Activated charcoal bread, gouda, bacon, roasted onion, arugula, jalapeño mayonnaise, truffle french fries.

### Poc chuc chapata

Cerdo a las brasas, frijol con longaniza, cebolla asada, chiltomate, mayonesa de habanero.  
Grilled pork, beans with sausage, roasted onion, chiltomate, habanero mayonnaise.

### Tikin xic

Filete de pescado, ensalada verde, frijol, tomate asado.  
Catch of the day, green salad, black beans, roasted tomato.

### Pollo al carbón - Rock Cornish hen

Pollito de leche, adobo de tres chiles, xnipec, ensalada de repollo.  
Rock Cornish hen, adobo, xnipec, cabbage salad.

### Tlayuda vegetariana Vegetarian tlayuda

Setas, frijol refrito, quesillo, ensalada de repollo, aguacate.  
Mushrooms, refried beans, cheese, cabbage salad, avocado.

## \* Los tacos

### Coli lor - Cauli lower

Jerk local, puré de piña, pepita frita, calabaza local, cilantro.  
Local jerk, pineapple puree, pumpkin seed, local pumpkin, coriander.

### Pulpo - Octopus

Pico de gallo, castacán, mayonesa de habanero.  
Pico de gallo salsa, castacan, habanero mayonnaise.

### Short rib barbacoa

Puré de frijol, epazote, cilantro, xnipec.  
Beans purée, epazote, cilantro, xnipec.

### Quesabirrias

Birria de res, tortilla de harina, queso Oaxaca.  
Beef stew, flour tortilla, Oaxaca cheese.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.  
Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). Precios sujetos a cargo por servicio (10%).  
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. Prices subject to (10%) service charge.

EATING UNDER CONSTELLATIONS

# Smokey notes, grilled <sup>over</sup> charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

## \* Postres - Desserts

### Brownie

Chocolate con nuez, caramelo, avellana,  
helado de vainilla.

Chocolate, pecan nuts, hazelnut, vanilla ice cream.

### Tarta de queso - Cheesecake

Yuzu y frutos rojos reventados con limón real.

Yuzu and berries.

### Frutos del bosque - Berries

Naranja agria, sorbete de mango.

Local orange, mango sorbet.

## \* Menú infantil - Kid's menu

### Slider

Carne de res, queso gouda, papas fritas.

Beef, gouda cheese, french fries.

### Empanada - Cheese pie

Queso Oaxaca, salsa de tomate.

Oaxaca cheese, tomato sauce.

### Pollo - Chicken

A la plancha, vegetales locales a la parrilla.

Grilled, local grilled veggies.

### Quesadillas

Pollo a la parrilla, tortilla de harina, queso Oaxaca.

Off the grill, flour tortilla, Oaxaca cheese.

## A base de plantas Plant based

## \* Entradas - Appetizers

### Hummus

Pan pita artesanal, aceite de oliva, paprika.

Pita bread, olive oil, paprika.

### Ensalada Tulkal - Tulkal salad

Calabaza local, lechugas, pesto, jícama, quinoa,  
vinagreta de epazote.

Local pumpkin, lettuce, pesto, jicama, quinoa,  
epazote vinaigrette.

### Ensalada P'aak - P'aak salad

Verdolagas, berros, tomates del huerto,  
vinagreta de hierbas fritas, jocoque, pepita.

Purslane, watercress, farm tomatoes, herbs vinaigrette,  
jocoque, pumpkin seeds.

## \* Platos fuertes - Main dishes

### Hamburguesa a base de plantas

#### Plant based burger

Pan de carbón activado, humus, cebolla rostizada,  
arúgula, papas trufadas.

Activated charcoal bread, hummus, roasted onions,  
arugula, truffle french fries.

### Tacos de coli lor

#### Cauli lower tacos

Jerk local, puré de piña, pepita frita, calabaza local,  
cilantro.

Local jerk, pineapple puree, pumpkin seed,  
local pumpkin, coriander.

### Tlayuda vegetariana

#### Vegetarian tlayuda

Setas, frijol refrito, col, tomate, aguacate.

Mushrooms, refried beans, cabbage, tomato, avocado.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%), Precios sujetos a cargo por servicio (10%).

Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. Prices subject to (10%) service charge.