

•••••  
CHAKÁ

# ENTRADAS / APPETIZERS



## Ensalada de frutas exóticas / *Exotic fruit salad*

Presentada en su concha de coco

*Served in half of a coconut*

\$120



## Ensalada BLT / *BLT Salad*

Mix de lechugas, tomates, tocino frito y queso cheddar. Servida con aderezo de mostaza y miel.

*Mixed greens, tomato, fried bacon and cheddar cheese. Served with honey mustard dressing*

\$130



## Ensalada Valladolid / *Valladolid Salad*

Verduras verdes de la primavera, tomate, pepino, cebolla, queso suizo rallado, nuez de macadamia, longaniza de Valladolid y aderezo cremoso de cilantro

*Green Spring vegetables, tomato, cucumber, onion, shredded Swiss cheese, macadamia nuts,*

*longaniza-style Valladolid sausage and creamy cilantro dressing*

\$145



## Ensalada griega / *Greek salad*

Lechuga romana, juliana de pechuga de pollo, cebolla, tomate, pepino, aceitunas, queso feta y aderezo griego

*Crisp romaine lettuce, julienned chicken breast, onion, tomato, cucumber, whole olives and Feta cheese, served with Greek dressing on the side*

\$130



## Ensalada de atún / *Tuna Salad*

Mezcla europea de lechugas finas, cebolla y apio; medallones de atún ennegrecidos a la parrilla sobre una cama de lechuga romana, tomate, pepino, zanahoria y aderezo virgen de aceitunas negras

*Blend of European lettuces, blackened tuna medallions, onion and celery over a bed of romaine lettuce, tomato, cucumber, carrots and black olives in extra virgin dressing*

\$165



## Ensalada mixta verde / *Mixed Green Salad*

Acompañada con queso panela fresco

*Served with light, fresh Mexican panela cheese*

\$120

 Orgánico  Light  Gluten Free



# SÁNDWICHES / SANDWICHES

## **Reuben de pavo / Turkey Reuben**

Pavo ahumado, jitomate, cebolla, lechuga francesa, servido sobre una rebanada de pan negro de centeno y un toque de aceite virgen de finas hierbas

*Smoked turkey, tomato, onion and French lettuce, served on a slice of toasted pumpernickel bread with a touch of extra virgin olive oil with fine herbs*

\$165



## **El siciliano / The Sicilian**

Jamón ahumado, pepperoni italiano, salami, queso provolone derretido, cebolla salteada, chile xcatic marinado, pan italiano

*Smoked ham, Italian pepperoni, salami, melted provolone cheese, fried onion, and marinated banana peppers served on Italian bread*

\$165



## **César de pollo / Chicken Cesar**

Pan baguette relleno de lechuga romana, pechuga de pollo a la parrilla, queso parmesano, jitomate, anchoas y aderezo césar

*Baguette filled with romaine lettuce, grilled chicken breast, Parmesan cheese, tomato, anchovies and Cesar dressing*

\$145



## **Vegetariano / Veggie**

Bagel integral, queso crema light, lechuga, tomate, cebolla, pepino, germen de alfalfa, pepinillos y chile xcatic

*Whole wheat bagel, light cream cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber, alfalfa sprouts, sliced pickles and banana peppers*

\$130

# ESPECIALIDADES YUCATECAS

## YUCATAN SPECIALITIES



### Para botanear / Snacks

#### Tzik de venado / Venison Tzik

Salpicón de venado deshebrado y sazonado con vinagreta de naranja agria, rábano y cilantro sobre una tostada con aguacate

*Shredded venison seasoned with sour orange vinaigrette, radish and cilantro on a tostada with avocado*

\$165



#### Panuchos

Tortilla frita rellena de frijol con pollo asado deshebrado, acompañado de lechuga, col picada, cebolla curtida, aguacate, tomate y salsa de molcajete

*Fried corn tortilla filled with beans and shredded grilled chicken, served with lettuce, chopped green cabbage, marinated onions, avocado, tomato and Molcajete salsa*

\$155



#### Salbutes

Masa de maíz soplada con pollo asado deshebrado, acompañado de lechuga, col picada, cebolla curtida, aguacate, tomate, crema agria y salsa verde

*Fried and inflated corn dough with shredded grilled chicken, served with lettuce, chopped green cabbage, marinated onions, avocado, tomato, sour cream and green salsa*

\$155



#### Molcajete caliente de queso fundido / Hot molcajete of melted cheese

Queso derretido dentro de un molcajete, mezclado con salsa de tomate verde, cebolla y cilantro con un toque de chile habanero

*Hot Molcajete (volcanic stone bowl) of melted cheese, blended with green tomato salsa, onion and cilantro, with a touch of Habanero chili*

\$145



#### Mini cazuela de queso relleno yucateco / Mini Casserole of Yucatan stuffed cheese

Queso Edam, carne molida de puerco, huevo, chile serrano y crema agria

*Edam cheese, minced pork, egg, serrano chili and sour cream*

\$165



Orgánico Light Gluten Free





### **Sopa de tortilla / Tortilla Soup**

Caldo de pollo, jitomate y tortilla, servida con aguacate fresco, tiras de tortilla frita, chile pasilla, queso fresco de rancho y crema

*Chicken broth with tomato and tortilla, served with fresh avocado, fried tortilla strips, pasilla chili, cubes of fresh ranch cheese and sour cream*

\$130



### **Sopa de lima / Key Lime Soup**

Delicioso caldo de pollo deshebrado, tostadas y jugo de lima

*Delicious chicken broth with shredded chicken, fried corn tortillas and lime juice*

\$155



### **Fajitas de pollo gratinadas / Chicken fajitas with cheese \$255**

### **Fajitas de res gratinadas / Steak fajitas with cheese \$275**

### **Fajitas de camarón gratinadas / Shrimp fajitas with cheese \$320**

Salteadas a la plancha con ajo, cebolla y pimiento morrón. Gratinadas, servidas con guacamole, frijoles refritos y tortillas de harina.(POR LAS TORTILLAS DE HARINA)

*Sautéed on the grill with garlic, onion and bell pepper. Topped with cheese and served with guacamole, refried beans and flour tortillas*



### **Filete de pescado Tikin Xic / Tikin Xic Filet of Fish**

Servido en hojas de plátano marinado en salsa de achiote, naranja agria y especias, acompañado de arroz blanco.

*Served in banana leaves, marinated in annatto seed sauce, sour orange and spices, accompanied by white rice- a Yucatan classic that can't be missed!*

\$330



### **Filete de pescado gratinado con queso Oaxaca en salsa de flor de calabaza**

### **Filet of fish with melted Oaxaca cheese in yellow zucchini flower sauce**

Servido sobre arroz al cilantro, juliana de chayote y zanahoria glaseada

*Served over cilantro rice with julienne of chayote and glazed carrots*

\$295



### **Arrachera norteña / Norteño-style Skirt Steak**

Servida con salsa de chiltomate y cebollitas toreadas en cerveza

*Served with Chiltomate salsa and roasted spring onions marinated in beer*

\$280




# ANTOJITOS MEXICANOS / MEXICAN DELIGHTS

 **Empanadas de Machaca de camarón / Empanadas filled with shrimp machaca**  
(rehydrated shredded meat)

\$165

 **Sopes de mariscos / Seafood sopes**

\$145

 **Sopes de chicharrón prensado / Crispy pork skin sopes**


\$ 130

 **Quesadillas de carne asada en tortilla integral**  
Whole wheat quesadillas with grilled steak

\$145

**Quesadillas de langosta / Lobster quesadillas**

\$235

 **Tacos de pescado a la veracruzana / Veracruz-style fish tacos**

\$165

 **Tacos de Tikin Xic / Tikin xic Yucatan fish tacos**

\$165

 **Tacos de pulpo al ajillo / Garlic octopus tacos**

\$145

 **Tacos Marquesa / Marquesa tacos**

\$145



## Guarniciones / Accompaniments

**Rabanitos en julianas crocantes / Strips of crunchy radish**

**Cebollitas cambray asadas / Grilled baby onions**

**Chiles toreados / Grilled hot chilies** 

**Queso panela / Panela cheese**

**Crema agria / Sour cream**

**Guacamole \$90**

## Salsas

**Pepino, Serrano y cilantro / Cucumber, serrano chili and cilantro**

**Chipotle y queso oaxaca / Chipotle and Oaxaca cheese** 

**Chiltomates asados / Grilled sweet peppers**

**Verde cocida / Green cooked salsa** 

**Ranchera / Ranchera salsa**

**Mexicana / Mexican salsa** 

**De habanero / Habanero salsa** 

# ALA PARRILLA / ON THE GRILL

## Brocheta / Skewers

- ♡ Pollo al ajo y té de limón / Chicken with garlic and lemon grass \$255
- ♡ Camarón / Shrimp \$525
- ♡ Pescado / Fish \$295
- ♡ Camarón con filete de res / Shrimp and steak \$525
- ♡ Pierna de cordero / Leg of lamb \$340



## Pescados / Fish

- ♡ Salmón / Salmon \$335
- ♡ Pesca del día / Catch of the day \$295
- ♡ Huachinango / Red snapper \$295
- ♡ Atún / Tuna \$430



## Cortes / Steaks

- ♡ Arrachera / Skirt steak \$280
- ♡ New York \$400
- ♡ Rib Eye \$400
- ♡ Filete de res / Filet mignon \$565

## Hamburguesas / Hamburgers

- ♡ Rib Eye \$165
- ♡ Camarón / Shrimp \$170
- ♡ Pollo / Chicken \$150

## Salchichas / Sausages

- ♡ Chorizo argentino / Argentinean chorizo \$255
- ♡ Chistorra / Spicy thin chorizo \$255
- ♡ Salchicha Grand Velas hecha en casa / House-made Grand Velas sausage \$255








## Los clásicos / Classics

- ♡ Hot dog \$130
- ♡ Costilla de res en adobo estilo Nueva Orleans / New Orleans-style Beef Ribs \$120
- ♡ Mancho de pollo adobado / Marinated chicken mancho \$145
- ♡ Alitas de pollo o costillas de puerco BBQ / Chicken wings or BBQ pork ribs
- ♡ BBQ al natural / BBQ au natural \$225
- ♡ BBQ de Poc-chuc / BBQ poc-chuc style \$255
- ♡ BBQ de limón y chipotle / BBQ with lime and chipotle \$255



# ALA PARRILLA / ON THE GRILL

## NUESTRAS ESPECIALIDADES OUR SPECIALTIES

-  Pechuga de pollo Poc-chuc  
*Poc-chuc chicken breast \$255*
-  Medallón de filete de res / *Medallion of filet mignon \$460*  
Chuleta de venado marinado a la cerveza  
*Venison cutlet marinated in beer \$530*
-  Pinzas de cangrejo / *Crab claws \$385*
-  Langostinos / *Prawns \$430*
-  Filete de cerdo al achiote con naranja  
*Pork loin in annatto sauce with orange \$275*














## **Vegetales a la Parrilla** *Grilled vegetables* **\$130**

- Espárragos / *Asparagus*
- Champiñones / *Mushrooms*
- Calabacita / *Zucchini*
- Zanahoria / *Carrots*
- Cebolla cambray / *Baby onions*
- Cebolla morada / *Red onions*
- Papa cambray / *Baby potatoes*
- Elote / *Corn*
- Pimiento morrón / *Bell peppers*
- Berenjenas / *Eggplant*
- Nopales tiernos / *Baby cactus leaves*
- Bulbo de hinojo / *Fennel bulb*



## **Salsas / Sauces**

-  Salsa pimienta / *Black pepper sauce*
-  Salsa de raíz fuerte / *Horseradish sauce*
-  Salsa bordelesa / *Bordelaise sauce*
-  Salsa de curry verde / *Green curry sauce*
-  Salsa de molcajete / *Molcajete salsa*
-  Salsa de jitomate verde cruda / *Raw green tomato sauce*
-  Salsa chimichurri / *Chimichurri sauce*
-  Salsa bearnesa / *Béarnaise sauce*
-  Salsa de champiñón / *Mushroom sauce*
-  Salsa mulata / *Mulata salsa*
-  Chiles toreadados / *Pan- roasted chilies*





## MAKIS & TEMAKIS / SUSHI

### **Rollo California / California roll \$165**

Pepino, aguacate, camarón y semillas de ajonjolí  
*Cucumber, avocado, shrimp and sesame seeds*

### **Maki de espárragos verdes / Green asparagus maki \$165**

Queso crema, aguacate, ajonjolí y espárragos  
*Cream cheese, avocado, sesame seeds and asparagus*

### **Maki de Kanikama / Kanikama Maki \$120**

Kanikama, espinacas, queso crema y ajonjolí negro  
*Kanikama, spinach, cream cheese and black sesame seeds*

### **Maki Filadelfia / Philadelphia Maki \$225**

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y caviar  
*Salmon, cucumber, avocado, cream cheese and tobiko*

### **Temaki tampico / Tampico Temaki \$235**

Surimi, chile verde, aguacate y mayonesa de wasabi y masago  
*Surimi, green chili, avocado, and wasabi-masago mayonnaise*



## TEMPURAS

### **Tempura de verduras / Vegetable Tempura \$270**

Fina selección de verduras capeadas  
*Fine selection of tempura vegetables*

### **Tempura de pescado / Fish Tempura \$295**

Pescado blanco estilo tempura  
*White fish tempura*

### **Camarón tempura / Shrimp Tempura \$325**



## WOKS & TEPANYAKIS

### **Tepanyaki o wok de res / Beef tepanyaki or wok sauté \$365**

Filete de res y vegetales preparados y sazonados al momento con sabores asiáticos  
*Filet of beef and vegetables seasoned in the moment with Asian flavors*

### **Tepanyaki o wok de pollo / Chicken tepanyaki or wok sauté \$270**

Pollo y vegetales  
*Chicken and vegetables*

### **Tepanyaki o wok de vegetales / Vegetable tepanyaki or wok sauté \$270**

Selección de vegetales  
*Mixed vegetables*

### **Satay de res / Beef Satay \$375**

Brocheta de filete de res asiática marinada en aceite de ajonjolí y chile seco  
*Skewer of Asian beef marinated in oil of sesame and dry chili*

### **Satay de pollo / Chicken Satay \$270**

Brocheta de pollo asiático  
*Skewer of Asian chicken*

## POSTRES / DESSERTS

**Fondant de chocolate amargo, sorbete de frambuesa en *tuile* de caramelo, coulis de frutas rojas y salsa inglesa**

*Dark chocolate fondant, raspberry sorbet on caramel tuile, coulis of red fruits and Crème anglaise*

\$175



**Pastel tres leches con mousse caramelo de canela, crema batida, relish de fruta y salsa cremosa de rompopo**

*Mexican pastel de tres leches (cake with three milks) with cinnamon caramel mousse, whipped cream, fruit relish and creamy eggnog sauce*

\$175



**Clafoutis de vainilla al mojito con higo y cereza negra, sorbete de guanábana y polvorones crujientes de naranja**

*Vanilla Clafouti with Cuban mojito of fig and black cherry, soursop sorbet and crunchy orange shortbread*

\$175



**Mini flanes de queso crema en hojaldre caramelizado, compota de guayaba y jarabe de miel al tequila**

*Mini cream cheese flans in caramelized puff pastry, guava compote and honey-tequila syrup*

\$175



**Pastel marmoleado de queso y café expresso, compota de fresa y salsa de Kahlúa y canela**

*Marbled espresso and cheese cake, strawberry compote and Kahlua-cinnamon sauce*

\$175



**Presentación de helados y nieves de la casa**

*Presentation of various house-made ice creams and sorbets*

\$175

**Helados: vainilla, chocolate, fresa, crema de tequila, frutas tropicales y mamey**

 **Nieves: frambuesa, cítricos, mango con chile piquín y guanábana**

*Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, tequila cream, tropical fruits and mamey*

*Sorbets: raspberry, citrus, mango with chili and soursop*

## MENU PARA NIÑOS / KIDS' MENU

**Pizza Hawaiana / Hawaiian pizza**  
\$210

**Pizza Margarita**  
Margarita pizza \$180

**Pizza Pepperoni**  
Pepperoni pizza \$200

**Quesadillas / Quesadillas**  
\$90


**Hamburguesa / Hamburger**  
\$130

**Espagueti a la mantequilla / Spaghetti with butter**  
\$110

**Espagueti al pomodoro / Spaghetti Pomodoro**  
\$120

**Tiras de pescado, acompañadas con papas fritas**  
Fish sticks served with french fries  
\$145

**Dedos de pollo, acompañados con papas fritas**  
Chicken fingers served with french fries  
\$145

 **Pechuga de pollo con papas fritas**  
Chicken breast served with french fries  
\$165

**Milanesa de res o pollo con su puré de papas**  
Thin breaded filet of beef or chicken served with mashed potatoes  
\$175

 **Pesca del día a la parrilla con arroz pilaf**  
Grilled catch of the day served with rice pilaf  
\$200



## POSTRES / DESSERTS

**Helado de chocolate y fresa**  
Chocolate and strawberry ice cream  
\$100

 **Sorbetes**  
**de coco y mango con chamoy**  
Coconut and mango-chamoy sorbet  
\$120

 **Plato de frutas / Fruit plate**  
\$85

