

...
CHAKA

ENTRADAS / APPETIZERS



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
\$145mn / \$10.98usd



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
\$165mn / \$12.50usd



Ensalada mixta verde / Mixed Green Salad

Acompañada con queso panela fresco
Served with light, fresh Mexican panela cheese
\$120mn / \$9.09usd

SÁNDWICHES / SANDWICHES

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
\$145mn / \$10.98usd



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
\$130mn / \$9.85usd

 LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	 ORGÁNICO ORGANIC	 BAJO EN CALORÍAS LIGHT	 SUAVE MILD	 PICANTE HOT	 MUY PICANTE VERY HOT
---	--	--	--	---	--

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



ESPECIALIDADES YUCATECAS

YUCATAN SPECIALITIES



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
\$155mn / \$11.72usd



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
\$130mn / \$9.85usd



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
\$155mn / \$11.72usd



Fajitas de pollo gratinadas / Chicken fajitas with cheese \$255mn / \$19.32usd
Fajitas de res gratinadas / Steak fajitas with cheese \$275mn / \$2.83usd
Fajitas de camarón gratinadas / Shrimp fajitas with cheese \$320mn / \$24.24usd
Salteadas a la plancha con ajo, cebolla y pimienta 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

ANTOJITOS MEXICANOS / MEXICAN DELIGHTS








Sopes de mariscos / Seafood sopes
\$145mn / \$10.98usd



Quesadillas de carne asada en tortilla integral
Whole wheat quesadillas with grilled steak
\$145mn / \$10.98usd



Tacos de pulpo al ajillo / Garlic octopus tacos
\$145mn / \$10.98usd

 LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	 ORGÁNICO ORGANIC	 BAJO EN CALORÍAS LIGHT	 SUAVE MILD	 PICANTE HOT	 MUY PICANTE VERY HOT
---	--	--	--	---	--

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



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 \$90mn / \$6.82usd

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

Pescados / Fish

-  Salmón / *Salmon* \$335mn / \$25.38usd
- Huachinango / *Red snapper* \$295mn / \$22.35usd
-  Atún / *Tuna* \$430mn / \$32.58usd



Cortes / Steaks

- Arrachera / *Skirt steak* \$280mn / \$21.21usd
- Rib Eye \$400mn / \$30.30usd
- Filete de res / *Filet mignon* \$565mn / \$42.80usd



Hamburguesas / Hamburgers

- Rib Eye
\$165mn / \$12.50usd



Los clásicos / Classics

- Hot dog
\$130mn / \$9.85usd
-  Costilla de res en adobo estilo Nueva Orleans
New Orleans-style Beef Ribs
\$120mn / \$9.10usd

					
LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	ORGÁNICO ORGANIC	BAJO EN CALORÍAS LIGHT	SUAVE MILD	PICANTE HOT	MUY PICANTE VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



NUESTRAS ESPECIALIDADES

OUR SPECIALTIES



Pechuga de pollo Poc-chuc

Poc-chuc chicken breast

\$255 mn / \$19.32usd



Langostinos / Prawns

\$430mn / \$32.58



Filete de cerdo al achiote con naranja

Pork loin in annatto sauce with orange

\$275mn / \$20.83usd



Vegetales a la Parrilla

Grilled vegetables

\$130mn / \$9.85usd

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 molcajete / Molcajete salsa

Salsa de jitomate verde cruda / Raw green tomato sauce

Salsa chimichurri / Chimichurri sauce

Salsa de champiñón / Mushroom sauce

Chiles toreados / Pan-roasted chilies

LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	ORGÁNICO ORGANIC	BAJO EN CALORÍAS LIGHT	SUAVE MILD	PICANTE HOT	MUY PICANTE VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



MAKIS & TEMAKIS / SUSHI

Rollo California / California roll

Pepino, aguacate, camarón y semillas de ajonjolí

Cucumber, avocado, shrimp and sesame seeds

\$165mn / \$12.50usd

Maki de espárragos verdes / Green asparagus maki

Queso crema, aguacate, ajonjolí y espárragos

Cream cheese, avocado, sesame seeds and asparagus

\$165mn / \$12.50usd

Maki Filadelfia / Philadelphia Maki

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y caviar

Salmon, cucumber, avocado, cream cheese and tobiko

\$225mn / \$17.05usd



TEMPURAS

Tempura de verduras / Vegetable Tempura

Fina selección de verduras capeadas

Fine selection of tempura vegetables

\$270mn / \$20.45usd



WOKS & TEPANYAKIS

Tepanyaki o wok de res / Beef tepanyaki or wok sautéé

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

\$365mn / \$27.65usd

Tepanyaki o wok de pollo / Chicken tepanyaki or wok sautéé

Pollo y vegetales

Chicken and vegetables

\$270mn / \$20.46usd

Tepanyaki o wok de vegetales Vegetable tepanyaki or wok sautéé

Selección de vegetales

Mixed vegetables

\$270mn / \$20.46usd

					
LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	ORGÁNICO ORGANIC	BAJO EN CALORÍAS LIGHT	SUAVE MILD	PICANTE HOT	MUY PICANTE VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



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

\$175mn / \$13.26usd



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

\$175mn / \$13.26usd



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

\$175mn / \$13.26usd



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

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

\$175mn / \$13.26usd



Presentación de helados y nieves de la casa

Presentation of various house-made ice creams and sorbets

Helados: vainilla, chocolate, fresa

Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry

\$175mn / \$13.26usd

					
LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	ORGÁNICO ORGANIC	BAJO EN CALORÍAS LIGHT	SUAVE MILD	PICANTE HOT	MUY PICANTE VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

