

KARUMA

THE ART OF GRILL

La parrillada o también llamada barbacoa, por lo general está formado por una rejilla de hierro donde se colocan los alimentos, es un método para cocinar (principalmente carne de bovino), mediante el calor del fuego a una cierta distancia para evitar que la comida se queme, el calor llega de manera lenta a los alimentos, los cuales se cocinan poco a poco, esta práctica suele llevarse a cabo en convivios nocturnos.

LENGUA MAYA — [K'a]ak + A[ruma] = KARUMA
(Fuego) (Noche) (Fuego Nocturno)



Chairman's Reserve Platinum™ Angus Beef

Angus de alta calidad es uno de los grados premium de la USDA con un nivel de calidad grado A. Todos los cortes deben cumplir con un conjunto excepcional de criterios, antes de ser considerados para la etiqueta Chairman's Reserve Platinum.

La selección asegura una carne con un marmoleo óptimo, un rico sabor y una suavidad perfecta.



Escanea



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE



RECOMENDACIÓN

Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos.

Aviso: el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

ENTRADAS

TARTAR DE RES 120g 320
(Preparado junto a su mesa)
 Filete de res, Alcaparra, Arrúgala, Cebollín y Brioche de la Casa

TIRADITO DE HAMACHI 100g 320
 Curado con limón, Tomate verde y Emulsión de tinta de calamar

CHICHARRÓN DE SHORT RIB 120g 320
 Costilla Cargada en Cocción Lenta, Ensalada de Tomate Cherry, Salsa Verde con Aguacate

BRUSCHETTA (3 pzs) 240
(Preparado junto a su mesa)
 Burrata Fresca, Ajo Confitado en Pan de Masa Madre, Albahaca Tailandesa, Sal de grano

MOLLEJAS 200g 380
 Acompañadas de Limón y Ensalada Frisée

CHINCHULINES 200g 320
 Dorados Acompañados de Tortillas de Maíz, Limón real

EMPANADAS (2 pzs) 380
 Hojaldre Tradicional Argentino de Masa madre, relleno con Filete de res y Morrones

PROVOLETA A LA BRASA 140g 260
 Queso Semi Maduro de Vaca, inspirado en Buenos Aires Argentina, Salsa Criolla de Pimientos

CHORIZO ARGENTINO 180g 240
 A las Brasas Acompañado de Salsas Argentinas

 **TACOS PRIME** 180g 550
 Filete de Res Prime a las brasas con Costra de Queso y Papas Confitadas, Salsas de la casa

PULPO CHAMUSCADO 180g 650
 Pulpo a las Brasas con Mayonesa de Apio, Rábano Negro, Aguacate y Jitomate

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA 250ml 280
 Cebolla Cocinada durante cinco horas, Queso Gruyere y Crutón

GAZPACHO 220ml 210
 Pimiento Rojo y Durazno a las brasas, Crumble de Galleta y Gel de Durazno

POTAJE DE HONGOS 250ml 210
 Hongos Morilla, Cremini, Shimeji y Crumble de Trufa

ENSALADAS

A LAS BRASAS 220g 220
 Corazón de Lechuga con Alioli de Ajo y Perejil a las Brasas, Tomate Cherry Confitado, Pan de Masa Madre

TOMATE HEIRLOOM 250g 260
 Tomate Heirloom, Marinado con Vinagreta de Limón Amarillo, Cebolla, Albahaca del Huerto y Cilantro

ARGENTINA 200g 220
 Lechuga y Jitomate Hidropónico, Cebolla Morada, Vinagreta de Limón

GRIEGA 250g 220
 Pimiento Verde, Aceituna Kalamata, Queso Feta, Lechuga Frisse y Vinagreta de Vino Tinto

ESPINACA 200g 240
 Espinaca Orgánica, Naranja Caramelizada, Betabel Horneado y Queso de Cabra

PARA COMPARTIR

TACOS DE SHORT RIB 180g  340

Costilla de Res a las Brasas y Terminada en el Horno Durante nueve horas, Tortilla y Consomé de Costilla

BRISKET 180g 450

Pecho de Res Cocinado doce horas a Fuego Lento, Brote de Mostaza, Salsa de Pimienta y Pan de Masa Madre

PRINCIPALES

DEL MAR

Pulpo a la Parrilla 350g  890

Camarón Colosal 5 Pzs  650

Pesca del Chef 200g  420

Branzino 200g  650

CERDO

Lechón 350g 750

Costillas BBQ 500g 600

CORDERO

Rack de Cordero 400g 1,300

POLLO ORGANICO

Medio Pollo Asado 600g 650

DEL ASADOR

KARUMA Orgullosamente sirve
THE ART OF GRILL

CHAIRMAN'S RESERVE Platinum Angus

RES

Clásicos

 Churrasco 350g	750	Vacio 400g	1,200
New York 400g	1,350	Filete 230g	1,150
Rib Eye 400g	1,450	300g	1,500
		Hamburguesa karuma 250g	450

Para Compartir (Con Hueso)

Chateaubriand 600g	2,500
Prime Rib	Por gramos Precio de mercado
Tomahawk	Por gramos Precio de mercado
Asado de tira 700g	1,350



TÉRMINO DE LA CARNE



Rojo
Muy rojo | Centro frío

Medio Rojo
Rojo | Centro tibio

Medio
Centro rosado

Medio Cocido
Ligeramente rosado

Bien Cocido
No rojo | Ni rosado

GUARNICIONES

PAPAS

Puré de Papa al Pecorino 200g	120
Papa al Horno 200g	200
Papas Lyonesa 200g	169
Papas a la Francesa 250g	125

VEGETALES

Espárragos al Grill 120g	169
Verduras a la Parrilla 120g	210
Variiedad de Hongos Salteados 120g	210
Cebollas Asadas 120g	169
Aguacate 100g	120
Corazón de Alcachofa Rostizada 110g	180
Mac & Cheese 150g	210
Aros de Cebolla 200g	125
Espinacas a la Crema 200g	118
Morrones Babys a la Parrilla con Tocino y Queso Pecorino 180g	260
Col de Bruselas con Naranja y Tocino Frito 180g	240
Camote a las brasas y Mantequilla 200g	240

SALSAS ^{60g}

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Karuma
Béarnaise

ESPECIALES

Habanero
Verde Fresco (Aguacate, Tomate y Cilantro)
Molcajete (Jitomate Asado, Jalapeño y Ajo)
Hollandaise de Porcini
Gorgonzola Cognac
Jalea de Menta
Mulata (Tres Chiles Secos, Ajo y Ajonjolí Tostado)

CLÁSICAS

Pimenta Verde
Raíz Fuerte
Bordelaise
Chimichurri
Alioli de Ajo con Perejil

MANTEQUILLAS ^{30g}

Black Karuma (Carbón Activado)
Habanero 🌶️
Paprika