

KARUMA

GOURMET GRILL

La parrilla o también llamada barbacoa, por lo general está formada 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)



USDA Prime representa el nivel más alto de calidad de la carne de res estadounidense, otorgado a menos del 3% de todo el ganado. Cada corte se selecciona meticulosamente por su excelente marmoleo, textura fina y madurez óptima. Esta categoría de élite ofrece una ternura excepcional, un sabor intenso y profundo a carne, y un acabado untuoso. Cada pieza refleja los estándares inflexibles de una elaboración premium: un verdadero sello de distinción en el plato.



Scan

CRUDO PESCADO MARISCOS VEGANO VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE RECOMMENDATION

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

-  **WAGYU JAPONÉS A5** 1600
140g Láminas de Rib Eye Wagyu A5 sellado en la mesa acompañado de brotes y pan de masa madre tostado
-  **TIRADITO HAMACHI** 340
100g Curado con Limón, Tomate Verde y Emulsión de Tinta de Calamar
-  **CHICHARRÓN DE SHORT RIB** 340
113g Costilla Cargada en Cocción Lenta, Ensalada de Tomate Cherry, Trilogía de Salsas
-  **BRUSCHETTA** 300
3 pcs *(Preparado junto a su Mesa)* Burrata, Ajo Confitado sobre Pan de Masa Madre, Albahaca
- MOLLEJAS** 340
200g Con Limón y Verduras a la Parrilla, Salsa de Limón, Ajo y Chile de Árbol
- CHINCHULINES** 280
200g Con Limón y Verduras Grilladas, Ajo y Chile de Árbol
- PROVOLETA** 280
140g Queso Semi maduro de Vaca, inspirado en Buenos Aires, Argentina servido con Salsa Criolla de Pimientos

SOPAS


- SOPA DE CEBOLLA** 280
250g Cebolla Cocinada durante cinco horas, Queso Gruyère y Crutón


-  **EMPANADAS** 280
2 pcs Masa Tradicional Argentina con Relleno de Filete de Res, Verduras, Huevo Duro y Aceitunas Verdes
-  **CHORIZO ARGENTINO** 240
150g Salsa Criolla, Lechuga Frisée y Arúgula
-  **TACOS PRIME** 550
180g Filete de Res Prime a las Brasas con Costra de Queso, Papas Confitadas, Salsas de la Casa
-  **PULPO A LA BRASA** 650
180g Con Adobo Zarandeado, Rábano Negro, Aguacate y Jitomate
-  **CARPACCIO DE PULPO** 280
120g Vinagreta de Mostaza a la Antigua y Limón, Alcaparras Fritas, Crocante de Tapioca y Tinta de Sepia
-  **JAMÓN PATA NEGRA** 800
42g Jamón Ibérico de Bellota 100% *(Curado por 48 meses)*
84g 1600
-  **TÁRTARA DE RES** 340
120g *(Preparado junto a su Mesa)* Filete de res, Alcaparra, Arúgula, Cebollín, Brioché de la Casa, Huevo y Mostaza

- VELOUTÉ DE CALABAZA DE CASTILLA** 240
220ml Semillas de Girasol, Crutones de Maíz y Canela

ENSALADAS

-  **A LAS BRASAS** 220
220g Corazón de Lechuga a las brasas con Alioli de Ajo con Perejil y Pan de Masa Madre
-  **TOMATE HEIRLOOM** 260
250g Stracciatella, Tomate Heirloom, Aceite de Oliva Extra Virgen, Menta, Albahaca y Pistacho Crocante
-  **ARGENTINA** 220
200g Lechuga y Jitomate Hidropónico, Cebolla Morada, Vinagreta de Limón
-  **GRIEGA** 250g 240
250g Pepino, Pimiento Verde, Aceituna Kalamata, Queso Feta, Lechuga Frisée y Vinagreta de Vino Tinto
-  **CARPACCIO DE VEGETALES** 210
250g Láminas De Jitomate Orgánico, Zucchini, Pepinos, Higos Frescos, Alcaparras, Flores Comestibles y Vinagreta De Mostaza
-  **POTAJE DE HONGOS** 260
220ml Portobello, Hongos Morilla, Cremini, Shimeji y Crumble de Trufa

 CRUDO  PESCADO  MARISCOS  VEGANO  VEGETARIANO  SIN GLUTEN  PICANTE  RECOMMENDATION

 Alimentos Exclusivos no están incluidos en el plan de upgrade

PRINCIPALES

180g	MILANESA DE NEW YORK	750
	Carne Empanizada con Queso Parmesano, Mostaza de Dijon y Pasta Cacio e Pepe	
180g	BRISKET	650
	Pecho de Res en lenta cocción, Brote de Mostaza, Salsa de Pimienta, Pan de Parmesano y Chips de Camote	
180g	PORTOBELLO	360
	Grillado relleno de tomates, Aceitunas Kalamata, Pecorino, Albahaca y Alcachofas	

DEL MAR

	Salmon	720
	200g	
	Pulpo a la Parrilla	700
	350g	
	Camarón Colosal	650
	5pts	
	Pesca del Chef	620
	200g	

BLOQUE DEL CARNICERO

	CERDO	
350g	Rack de Cerdo Kurobuta BBQ Ribs	1,250 600
	RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA	
400g	A la Parrilla	1300
400g	Malbec con Gremolata	1400
	POLLO ORGANICO	
600g	Medio Pollo Asado	650

DE LA PARRILLA ESTILO ARGENTINA CON LEÑA Y CARBON

KARUMA GOURMET GRILL Orgullosamente sirve



Prime representa el grado más alto de marmoleo y un producto de élite; menos del 3% de la carne califica como USDA Prime

Los verdaderos maestros de la parrilla saben que la carne USDA Prime es sinónimo de calidad.

RES Res a la Leña y Brasas de Carbón Vegetal

Clásicos

	Churrasco 350g	950
	New York 400g	1,300
	Rib Eye 400g	1,720
	Vacio 14oz	850
	Special Short Rib 23 oz	1,650
	Receta especial del Chef	

	New York Argentino 400g	1250
	Filete 230g	1400
	300g	1800
	Hamburguesa Karuma 250g	520

Para compartir

	Porterhouse 1,2kg	Precio de Mercado
	Por gramos	
	Rib Eye con Hueso	Precio de Mercado
	Por gramos	
	Tomahawk	Precio de Mercado
	Por gramos	
	Chateaubriand 600g	3,300

MEAT SOMMELIER RECOMIENDA

	New York Chairman's Reserve Platinum	1600
	Angus Añejado 30 días 400g	
	Rib Eye Chairman's Reserve Platinum	1900
	Angus Añejado 30 días 400g	
	Rib Eye Intoku Grand Master Akaushi 400g	2,750

TÉRMINO DE LA CARNE

Rojo	Medio Rojo	Medio
Muy Rojo Centro Frio	Rojo / Centro tibio	Centro Rosado
	3/4	Bien Cocido
	Ligeramente Rosado	No Rojo No rosado

CRUDO PESCADO MARISCOS VEGANO VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE RECOMMENDATION

Alimentos Exclusivos no están incluidos en el plan de upgrade

GUARNICIONES

PAPAS

Puré de Papa al Pecorino 200g	140
Papa al Horno 200g	200
Papas a la Francesa 200g	140

VEGETALES

Espárragos a la parilla 120g	180
Verduras a la Parrilla 120g	180
Aguacate 100g	160
Corazón de Alcachofa Rostizada 110g	220
Mac & Cheese 150g	240
Aros de Cebolla 200g	140
Espinacas a la Crema 200g	160
Morrones Baby a la Parrilla con Tocino y Queso Pecorino 180g	220
Coles de Bruselas con Naranja y Tocino 180g	240
Camote a las brasas con Mantequilla 200g	160

SALSAS

RECOMENDACIONES DEL CHEF 60g

Salsa Karuma
Bernesa

ESPECIALES

Habanero
Verde Fresca (Aguacate, Tomate y Cilantro)
Molcajete (Jitomate Asado, Jalapeño y Ajo)
Jalea de Menta
Mulata (Tres Chiles Secos, Ajo y Ajonjolí Tostado)

CLASICAS

Raíz Fuerte
Bordolesa
Chimichurri
Alioli de Ajo con Perejil

MANTEQUILLAS 1oz

Black Karuma (Carbón Activado)
Chiles Treadados
Hierbas con Ajo



CRUDO



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE



RECOMMENDATION



Alimentos Exclusivos no están incluidos en el plan de upgrade