

KARUMA

GOURMET GRILL

APPETIZERS

SHORT RIB CHICHARRÓN 4oz 🍷

Cherry Tomato, Red Onion,
Serrano Chile, Purslane, Lime

SWEETBREADS 7oz

Watercress, Frisee, Lime

CHITTERLINGS 7oz

Watercress, Frisee, Lime

EMPANADA

Ground Beef, Vegetables,
Watercress, Creole Sauce

GRILLED PROVOLONE

Creole Sauce

CHARGRILLED AVOCADO

Olive Oil

TLAYUDA

Beans, Oaxaca Cheese, Quintonil

ARGENTINE CHORIZO SAUSAGE 6oz

Chimichurri

GRILLED OCTOPUS 6oz 🍷

Baby Octopus, Avocado, Tomato,
Black Radish, Roasted Eureka Lemon

TOTOABA TIRADITO 3.5oz 🍷 🍴

Lemon, Serrano Pepper,
Red Onion, Olive Oil



SALADS

BURRATA

Fresh Bufala Mozzarella,
Tomato, Basil

SPINACH

Roasted Beet, Orange Supreme,
Parsley, Goat Cheese, Champagne
Vinaigrette, Pistachios

GREEK

Tomato, Cucumber, Onion,
Kalamata Olives, Feta Cheese

ARGENTINE

Lettuce, Tomato, Onion, Olive Oil
and Vinegar

SOUPS

OXTAIL STEW

Zucchini, Carrot, Bone Marrow

FRENCH ONION SOUP

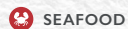
Gruyère, Champagne,
Homemade Bread

TOMATO BISQUE

Homemade Croutons

MUSHROOM POTAGE

Porcini, Portobello, Shitake,
White Button, Cremini, Shimeji



Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

ROASTER

— BEEF —

Classics

Brisket 12oz

Kansas Steak 21oz

New York 14oz

Rib Eye 14oz

Flank Steak 14oz

Tenderloin 11oz

To Share

Chateaubriand 21oz

Prime Rib 35oz

Bone-In Rib Eye 35oz

Tomahawk Per 35oz


KARUMA
GOURMET GRILL

proudly serves



**CHAIRMAN'S
RESERVE**

Platinum Angus

 Churrasco 12oz

Short Rib 24oz

Sirloin Cap 14oz

Hamburger 9oz



MEAT TEMPERATURES



Rare
Red | Cold centre

Medium Rare
Red | Hot centre

Medium
Pink centre

Medium Well
Slight hint of pink

Well Done
No red | No pink

PORK

Suckling Pig 11oz

BBQ Ribs 18oz

Shank 28oz

 Pork Chop 28oz

LAMB

Baby Lamb 14oz

Rack of Lamb 14oz


ORGANIC CHICKEN


Half Grilled Chicken 21oz


Thigh & Drumstick 9oz

Chicken Breast 11oz


FISH & SEAFOOD

Grilled Octopus 12oz 

Colossal Shrimp 5 Pc. 

Totoaba 7oz 

Branzino 7oz 

King Crab 18oz 

SIDE DISHES

POTATOES

Potato Puree with Pecorino
Organic Cambray Potatoes
Baked Potato
Lyonnaise Potatoes
French Fries

VEGETABLES

Grilled Asparagus
Mixed Grilled Vegetables
Sautéed Mushrooms
Grilled Onions
Avocado

CLASSICS

Creamed Mushrooms
Roasted Heart of Artichoke
Mac & Cheese
Onion Rings
Creamed Spinach

SAUCES

PREPARED TABLESIDE

Molcajete
👉 Karuma
👉 Fresh
👉 Grilled
Mezcal

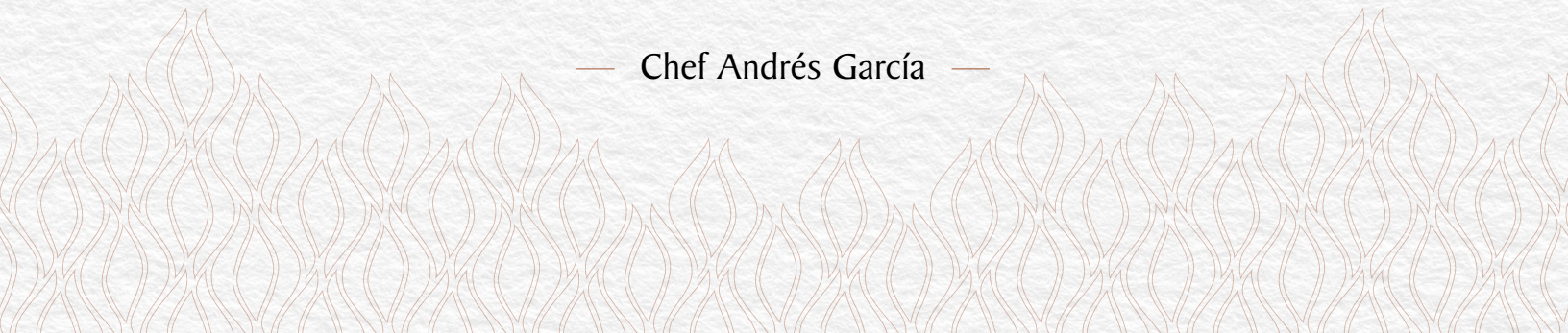
BUTTERS

Béarnaise
Porcini Hollandaise
Karuma
Gorgonzola Cognac

CLASSICS

Green Pepper
Horseradish
Old Fashioned Mustard
Bordelaise
Chimichurri
Mint Jelly

— Chef Andrés García —



KARUMA

GOURMET GRILL

ENTRADAS

CHICHARRÓN DE SHORT RIB 120g 🍷

Jitomate Cherry, Cebolla Morada,
Chile Serrano, Verdolagas, Limón

MOLLEJAS 200g

Berros, Frisee, Limón

CHINCHULINES 200g

Berros, Frisee, Limón

EMPANADA

Carne de Res Estofada, Vegetales,
Berros, Salsa Criolla

PROVOLETA ASADA

Salsa Criolla

AGUACATE TATEMADO

Rostizado, Aceite de Oliva

TLAYUDA

Frijoles, Queso Oaxaca, Quintonil

CHORIZO ARGENTINO 180g

Chimichurri

PULPO CHAMUSCADO 180g 🍷

Pulpo Baby, Aguacate, Jitomate, Rábano
Negro, Limón Eureka Chamuscado

TIRADITO DE TOTOABA 100g 🍷

Limón, Chile Serrano, Cebolla Morada,
Aceite de Olivo



ENSALADAS

BURRATA

Mozzarella Fresca de Búfala,
Jitomate, Albahaca

ESPINACAS

Betabeles Rostizados, Supremas
de Naranja, Perejil, Queso de Cabra,
Vinagreta de Champagne, Pistaches

GRIEGA

Jitomate, Pepino, Cebolla,
Kalamata, Queso Feta

ARGENTINA

Lechuga, Jitomate, Cebolla,
Aceite de Olivo y Vinagre

SOPAS

CALDO DE RABO DE RES

Calabaza, Zanahoria, Tuétano

SOPA DE CEBOLLA

Queso Gruyère Gratinado, Champagne,
Pan Hecho en Casa

BISQUE DE TOMATE

Croutón Hecho en Casa

POTAGE DE HONGOS

Porcini, Portobello, Shitake, Champiñón
Paris, Cremini, Shimeji



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

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.

DEL ASADOR

RES

Clásicos

Brisket 350g

Kansas Steak 600g

New York 400g

Rib Eye 400g

Vacio 400g

Filete 300g

Para Compartir


Chateaubriand 600g

Prime Rib 1kg

Bone-In Rib Eye 1kg

Tomahawk Por kg

KARUMA orgullosamente sirve **CHAIRMAN'S RESERVE** Platinum Angus
GOURMET GRILL

 Churrasco 350g

Asado de Tira 700g

Picanha 400g

Hamburguesa 250g



TEMPERATURA DE LAS CARNES



Rojo
Muy rojo | Centro frío

Medio Rojo
Rojo | Centro tibio

Medio
Centro rosado

Medio Cocido
Ligeramente rosado

Bien Cocido
No rojo | Ni rosado

CERDO

Lechón 300g

Costilla BBQ 500g

Chamorro 800g

 Chuleta de Cerdo 300g

CORDERO

Cabrito 400g

Rack de Cordero 400g

POLLO ORGANICO

Medio Pollo Asado 600g


Pierna y Muslo 250g


Pechuga 300g


DEL MAR

Pulpo a la Parrilla 350g 

Camarón Colosal 5 Pzs. 

Totoaba 200g 

Branzino 200g 

King Crab 500g 

GUARNICIONES

PAPAS

Puré de Papa al Pecorino
Papas Cambray Orgánicas
Papa al Horno
Papas Lyonesa
Papas a la Francesa

VEGETALES

Espárragos al Grill
Verduras a la Parrilla
Variedad de Hongos Salteados
Cebollas Asadas
Aguacate

CLÁSICOS

Hongos a la Crema
Corazón de Alcachofa Rostizada
Mac & Cheese
Aros de Cebolla
Espinacas a la Crema

SALSAS

PREPARADAS EN SU MESA

Molcajete
🍷 Karuma
🍷 Fresco
🍷 Asado
Borracha de Mezcal

MANTEQUILLAS

Béarnaise
Hollandaise de Porcini
Karuma
Gorgonzola Coñac

CLÁSICAS

Pimenta Verde
Horseradish
Mostaza a La Antigua
Bordelaise
Chimichurri
Jalea de Menta

— Chef Andrés García —

