

# KARUMA

## APPETIZERS | ENTRADAS

### GREEK SALAD | ENSALADA GRIEGA

Tomato, Cucumber, Onion, Kalamata Olives, Feta Cheese  
*Jitomate, Pepino, Cebolla, Kalamata, Queso Feta*

*Sauvignon Blanc Monte Xanic Viña Kristel*

### TOTOABA TIRADITO 3oz | TIRADITO DE TOTOABA 75g

Lemon, Serrano Pepper, Red Onion, Olive Oil  
*Limón, Chile Serrano, Cebolla Morada, Aceite de Olivo*

*Chenin Colombard Monte Xanic*

## SOUP | SOPA

### FRENCH ONION SOUP | SOPA DE CEBOLLA

Gruyère, Champagne, Homemade Bread  
*Queso Gruyère Gratinado, Champagne, Pan Hecho en Casa*

*Chardonnay Casa Madero*

## ROASTER | DEL ASADOR

### GRILLED OCTOPUS 6oz | PULPO CHAMUSCADO 180g

Baby Octopus, Avocado, Tomato, Black Radish, Roasted Eureka Lemon  
*Pulpo Baby, Aguacate, Jitomate, Rábano Negro, Limón Eureka Chamuscado*

*Chenin Colombard Monte Xanic*

### CHURRASCO 6oz|180g

*Cabernet Sauvignon - Shiraz Don Leo*

## DESSERT | POSTRES

### CREME BRULEE

Orange Creme Brulee, Grand Marnier, Carajillo Ice Cream  
*Creme Brulee de Naranja, Grand Marnier, Helado de Carajillo*

*Grenache Monte Xanic*

# KARUMA

## APPETIZERS | ENTRADAS

### BURRATA

Fresh Bufala Mozzarella, Tomato, Basil  
Mozzarella Fresca de Búfala, Jitomate, Albahaca

*Sauvignon Blanc Errazuris*

SHORT RIB CHICHARRON 4oz | CHICHARRÓN DE SHORT RIB 120g  
Cherry Tomato, Red Onion, Serrano Chile, Purslane, Lime  
Jitomate Cherry, Cebolla Morada, Chile Serrano, Verdolagas, Limón

*Cabernet Sauvignon Shiraz - Don Leo*

## SOUP | SOPA

### TOMATO BISQUE | BISQUE DE TOMATE

Homemade Croutons  
Crutón Hecho en Casa

*Merlot Monte Xanic*

## DEL MAR

### COLOSAL SHRIMP 3pc | CAMARÓN COLOSAL 3 pzs

*Pinot Grigio Banfi Le Rime*

## ROASTER | DEL ASADOR

### CHURRASCO 6oz|180g

*Cabernet Sauvignon - Shiraz Don Leo*

## DESSERT | POSTRES

### VANILLA SOUFFLE | SOUFFLE DE VAINILLA

Blueberries Sauce Flambe with Bourbon, White Chocolate Ice Cream  
Salsa de Moras Azules Flameada con Bourbon, Helado de Chocolate Blanco

*Grenache Monte Xanic*

Menú degustación 6 tiempos con maridaje de vino internacional. Precio por persona \$2,500 MXN. (\$135USD) No incluye servicio.

6-course tasting menu with international wine pairing. Price per person \$2,500 MXN (\$135USD). Service not included.

# KARUMA

## APPETIZERS | ENTRADAS

### GREEK SALAD | ENSALADA GRIEGA

Tomato, Cucumber, Onion, Kalamata Olives, Feta Cheese  
*Jitomate, Pepino, Cebolla, Kalamata, Queso Feta*

o

### ARGENTINE SALAD | ENSALADA ARGENTINA

Lettuce, Tomato, Onion, Olive Oil and Vinegar  
*Lechuga, Jitomate, Cebolla, Aceite de Olivo y Vinagre*

## SOUP | SOPA

### FRENCH ONION SOUP | SOPA DE CEBOLLA

Gruyère, Champagne, Homemade Bread  
*Queso Gruyère Gratinado, Champagne, Pan Hecho en Casa*

o

### MUSHROOM POTAGE | POTAGE DE HONGOS

Porcini, Portobello, Shitake, White Button, Cremini, Shimeji  
*Porcini, Portobello, Shitake, Champiñón Paris, Cremini, Shimeji*

## ROASTER | DEL ASADOR

BRISKET 6oz | 175g

o

TOTOABA 4oz | 100g

## DESSERT | POSTRES

### CREME BRULEE

Orange Creme Brulee, Grand Marnier, Carajillo Ice Cream  
*Creme Brulee de Naranja, Grand Marnier, Helado de Carajillo*

o

### CHOCOLATE MOUSSE | MOUSSE DE CHOCOLATE

Chocolate, Cassis, Coffee Ganache, Munich Dunkel Beer Ice Cream and Jelly  
*Chocolate, Cassis, Gelatina de Cerveza Negra, Ganache de Café, Helado de Cerveza Negra*

Menú 4 tiempos. Precio por persona \$3,500 MXN. (\$190USD) No incluye servicio.  
4 course menu. Price per person \$3,500 MXN (\$190USD). Service not included.