

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 <i>(Preparado junto a su mesa)</i> Filete de res, Alcaparra, Arrúgala, Cebollín y Brioche de la Casa	320
TIRADITO DE HAMACHI 100g Curado con limón, Tomate verde y Emulsión de tinta de calamar	320
CHICHARRÓN DE SHORT RIB 120g Costilla Cargada en Cocción Lenta, Ensalada de Tomate Cherry, Salsa Verde con Aguacate	320
BRUSCHETTA (3 pzs) <i>(Preparado junto a su mesa)</i> Burrata Fresca, Ajo Confitado en Pan de Masa Madre, Albahaca Tailandesa, Sal de grano	240
MOLLEJAS 200g Acompañadas de Limón y Ensalada Frisée	380
CHINCHULINES 200g Dorados Acompañados de Tortillas de Maíz, Limón real	320
EMPANADAS (2 pzs) Hojaldre Tradicional Argentino de Masa madre, relleno con Filete de res y Morrones	380
PROVOLETA A LA BRASA 140g Queso Semi Maduro de Vaca, inspirado en Buenos Aires Argentina, Salsa Criolla de Pimientos	260
CHORIZO ARGENTINO 180g A las Brasas Acompañado de Salsas Argentinas	240
 TACOS PRIME 180g Filete de Res Prime a las brasas con Costra de Queso y Papas Confitadas, Salsas de la casa	550
PULPO CHAMUSCADO 180g Pulpo a las Brasas con Mayonesa de Apio, Rábano Negro, Aguacate y Jitomate	650

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA 250ml Cebolla Cocinada durante cinco horas, Queso Gruyere y Crutón	280
GAZPACHO 220ml Pimiento Rojo y Durazno a las brasas, Crumble de Galleta y Gel de Durazno	210
POTAJE DE HONGOS 250ml Hongos Morilla, Cremini, Shimeji y Crumble de Trufa	210

ENSALADAS

A LAS BRASAS 220g Corazón de Lechuga con Alioli de Ajo y Perejil a las Brasas, Tomate Cherry Confitado, Pan de Masa Madre	220
TOMATE HEIRLOOM 250g Tomate Heirloom, Marinado con Vinagreta de Limón Amarillo, Cebolla, Albahaca del Huerto y Cilantro	260
ARGENTINA 200g Lechuga y Jitomate Hidropónico, Cebolla Morada, Vinagreta de Limón	220
GRIEGA 250g Pimiento Verde, Aceituna Kalamata, Queso Feta, Lechuga Frisse y Vinagreta de Vino Tinto	220
ESPINACA 200g Espinaca Orgánica, Naranja Caramelizada, Betabel Horneado y Queso de Cabra	240

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 Parrila 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*

RECOMENDACIONES DEL CHEF

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 450g	
		karuma 250g	

Para Compartir (Con Hueso)

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



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

Filete de res 230g	1,300
New York 400g	1,450
Rib Eye 400g	1,600
Tomahawk 1,100g	3,200

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



TÉRMINO DE LA CARNE



Rojo <i>Muy rojo Centro frío</i>	Medio Rojo <i>Rojo Centro tibio</i>	Medio <i>Centro rosado</i>	Medio Cocido <i>Ligeramente rosado</i>	Bien Cocido <i>No rojo Ni rosado</i>
--	---	--------------------------------------	--	--

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
Variación 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