

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Smokey notes, grilled ^{over} charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

* Entradas - Appetizers

Tostada de atún - Tuna tostada (1 pz)

Atún (100 gr), aguacate, xnipec, hinojo, mayonesa de chile ancho.

Tuna, avocado, xnipec, fennel, ancho chile mayonnaise.

Camarones para pelar (6 pz)

Shrimp for peeling

Camarones cocidos (200 gr), salsa coctelera, mayonesa de habanero, limón.

Poached shrimps, cocktail sauce, habanero mayonnaise, lemon.

Tuétano de res (500 gr)

Beef bone marrow

Esquites, queso Chiapas, mayonesa de chiles, tlayuda.

Esquites, Chiapas cheese, spicy mayonnaise, tlayuda.

Almeja chocolata - Chocolate clam (3 pz)

Al carbón, tocino ahumado, longaniza de Valladolid, pico de gallo, panko de ajo.

On charcoal, smoked bacon, Valladolid sausage, pico de gallo, garlic.

Empanadas de mariscos (2 pz)

Seafood pies

Camarón y langosta, queso Oaxaca y chimichurri de hoja santa.

Shrimp and lobster, Oaxaca cheese and holy leaf chimichurri.

* Ensaladas - Salads

Tulkal (220 gr)

Calabaza local, lechugas, pesto, jícama, quinoa, vinagreta de epazote.

Local pumpkin, lettuce, pesto, jicama, quinoa, epazote vinaigrette.

P'aak (220 gr)

Verdolagas, berros, tomates del huerto, vinagreta de hierbas fritas, jocoque, pepita.

Purslane, watercress, farm tomatoes, herbs vinaigrette, jocoque, pumpkin seeds.

* Carbón - Charcoal

Hamburguesa Conrad (240 gr)

Conrad burger

Pan de carbón activado, gouda, tocino, cebolla rostizada, arúgula, mayonesa de jalapeño, papas trufadas.

Activated charcoal bread, gouda, bacon, roasted onion, arugula, jalapeño mayonnaise, truffle french fries.

Poc Chuc chapata (1 PZ) (150 gr)

Cerdo a las brasas, frijol con longaniza, cebolla asada, chiltomate, mayonesa de habanero.

Grilled pork, beans with sausage, roasted onion, chiltomate, habanero mayonnaise.

Tikinxic (200 gr)

Filete de pescado, ensalada verde, frijol, tomate asado.

Catch of the day, green salad, black beans, roasted tomato.

Pollo al carbón - Rock Cornish hen (450 gr)

Pollito de leche, adobo de tres chiles, xnipec, ensalada de repollo.

Rock Cornish hen, adobo, xnipec, cabbage salad.

Tlayuda vegetariana (1 pz)

Vegetarian tlayuda

Setas, frijol refrito, queso, ensalada de repollo, aguacate.

Mushrooms, refried beans, cheese, cabbage salad, avocado.

* Los tacos

Coli lor - Cauli lower (3 pz)

Jerk local, puré de piña, pepita frita, calabaza local, cilantro.

Local jerk, pineapple puree, pumpkin seed, local pumpkin, coriander.

Pulpo - Octopus (3 PZ) (120 gr)

Pico de gallo, castacán, mayonesa de habanero.

Pico de gallo salsa, castacan, habanero mayonnaise.

Short rib barbacoa (3 pz) (160 gr)

Puré de frijol, epazote, cilantro, xnipec.

Beans purée, epazote, cilantro, xnipec.

Quesabirrias (1 pz) (180 gr)

Birria de res, tortilla de harina, queso Oaxaca.

Beef stew, flour tortilla, Oaxaca cheese.

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Smokey notes, grilled ^{over} charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

* Postres - Desserts

Brownie

Chocolate con nuez, caramelo, avellana,
helado de vainilla (1 bola).

Chocolate, pecan nuts, hazelnut, vanilla ice cream.

Tarta de queso - Cheesecake

Yuzu y frutos rojos reventados con limón real.

Yuzu and berries.

Frutos del bosque - Berries (140 gr)

Naranja agria, sorbete de mango.

Local orange, mango sorbet.

* Menú infantil - Kid's menu

Slider (1 pz) (140 gr)

Carne de res, queso gouda, papas fritas.

Beef, gouda cheese, french fries.

Empanada - Cheese pie (1 pz)

Queso Oaxaca, salsa de tomate.

Oaxaca cheese, tomato sauce.

Pollo - Chicken (140 gr)

A la plancha, vegetales locales a la parrilla.

Grilled, local grilled veggies.

Quesadillas (3 pz)

Pollo a la parrilla, tortilla de harina, queso Oaxaca.

Off the grill, flour tortilla, Oaxaca cheese.

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express - no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refill, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

A base de plantas Plant based

* Entradas - Appetizers

Hummus (350 gr)

Pan pita artesanal, aceite de oliva, paprika.

Pita bread, olive oil, paprika.

Ensalada Tulkal - Tulkal salad (220 gr)

Calabaza local, lechugas, pesto, jícama, quinoa,
vinagreta de epazote.

Local pumpkin, lettuce, pesto, jicama, quinoa,
epazote vinaigrette.

Ensalada P'aak - P'aak salad (220 gr)

Verdolagas, berros, tomates del huerto,
vinagreta de hierbas fritas, jocoque, pepita.

Purslane, watercress, farm tomatoes, herbs vinaigrette,
jocoque, pumpkin seeds.

* Platos fuertes - Main dishes

Hamburguesa a base de plantas (140 gr)

Plant based burger

Pan de carbón activado, humus, cebolla rostizada,
arúgula, papas trufadas.

Activated charcoal bread, hummus, roasted onions,
arugula, truffle french fries.

Tacos de coli lor (3 pz)

Cauli lower tacos

Jerk local, puré de piña, pepita frita, calabaza local,
cilantro.

Local jerk, pineapple puree, pumpkin seed,
local pumpkin, coriander.

Tlayuda vegetariana (1 pz)

Vegetarian tlayuda

Setas, frijol refrito, col, tomate, aguacate.

Mushrooms, refried beans, cabbage, tomato, avocado.