



# KARMA

Seafood & Steakhouse

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Picante  Frutos Secos

Bienaventurados los presentes y los acompañantes a este viaje por el Xibalba y el universo terrenal, un viaje lleno de magia y misticismo en búsqueda del respeto y la sanación emocional desde el centro del ser, saciaremos el espíritu desde el estomago estimulando cada uno de sus sentidos, disfrútalo.

Nos vemosal final...

## Comencemos El Viaje ✦

**Guacamole** 200g    \$250

Ancestral mezcla de aguacate, cebolla y cilantro, acompañada de mini croquetas de queso de cabra y totopos de maíz azul.

**Pastelillo de Cangrejo** 1pz  \$280

Croqueta rellena de pulpa de cangrejo, queso philadelphia, cebolla, cilantro empanizado con panko y acompañado de relish de mango y salsa de tamarindo y chipotle.

**Fish & Chips** 100g   \$320

Un platillo clásico lleno de magia, servido con papas gajo con queso parmesano y mayonesa spicy.

**Camarones a las Brasas** 120g   \$390

Camarón marinado en salsa tradicional anticuchera peruana con mousse de aguacate, chimihurri y xnipec.

**Panceta de Cerdo** 150g  \$390

Panceta de cerdo glaseada con una salsa ponzu y mousse de camote dulce espolvoreado con cebollín finamente picado.

**Tuétano de Res** 2pzs  \$390

Con un braseado perfecto aderezados con salsa al ajillo y acompañado de pan artesanal.

**Camarones crocantes** 120g  \$360

Camarón con costra de Panko reposado en alioli de azafrán, salsa sriracha y arúgula.

## Un Viaje Más Ligero 🌿

**Ensalada de camarón**  \$350

Camarón a las brasas, mix de hojas verdes, cebollín, cebolla morada, rábano, aceite de ajonjolí y salsa cítrica.

**Ensalada de betabel**  \$290

Betabel al grill, arúgula, nuez de la india bañada con un pesto de albahaca y queso de cabra.

**Umami de res** 100grs \$300

Lámina de res salteados con cebolla morada, chícharo japonés, aceite de ajo, jengibre, cebollín, pimienos, zanahoria, arroz jazmín, cilantro y salsa teriyaki.

### Desde las Brasas de Xibalba

Selección de cortes de res parrillados a la perfección hasta garantizar su sabor natural.

**Los Elementos** 450g  \$2,500

La representación culinaria de nuestra ofrenda a los 4 elementos de la tierra, Filete mignon, y cangrejo moro, espárragos a las brazas y salsa bernesa.



## El Mundo De Yemayá

**Pulpo Asado** 250g   \$520

Marinado y terminado al grill con salsa anticuchera peruana servido con hummus de zanahoria y papa rellena gratinada.

**Salmón de Sartén** 220g   \$640

Salmón glaseado al teriyaki acompañado de arroz mediterráneo.

**Robalo** 250g  \$680

Pescado del pacífico en compañía de vegetales frescos al sartén.

**Tenaza de cangrejo moro** 400g  \$1,600

El magnífico cangrejo de moro acompañado de vegetales y salsa bernesa en una reinterpretación de un clásico al estilo KARMA.



## El Regalo De Aggayu

**Tomahawk a la Brava**   \$3,200

1kg de carne calidad prime con una terminación única en tu mesa, ideal para compartir.

**NY Steak al Ajillo** 300g   \$750

Bronceado a la perfección y un baño de salsa de tuétano al ajillo.

**Brisket** 300g   \$700

Con una costra de rub de especias. El tradicional laminado de res tejano acompañado de ensalada de col, zanahoria y pimiento rojo con mayonesa spicy y furikake de salmón.

**Karburger** 250g  \$650

Rib eye prime, aceite de trufa, mermelada de tocino, arúgula y salsa de quesos, toda una experiencia.

## Calidad High Choice

Ganado americano selecto y de alta crianza.

**NY Steak** 300g  \$750

**Filete Mignon** 300g  \$750

**Picana** 300g  \$650

## Calidad Prime

Ganado de la más alta calidad certificada internacionalmente.

**Cowboy** 900grs  \$2,250

Acompañado de papas cambray a las finas hierbas, tomates cherri y salsa bernesa.

**Porterhouse** 1k  \$3,400

Acompañado de papas cambray a las finas hierbas, tomates cherri y salsa bernesa.

**Rib Eye Prime** 400g \$1,200

## Calidad Wagyu

**Rib Eye Wagyu** \$4,800

**Americano** 500g 

Acompañado de vegetales baby y queso provoleta gratinada.



## Salsas

**Bernesa**  \$100

**Vino Tinto**  \$100

**Tuétano**  \$120

## Acompañamientos

Puré de Papa con Xcatic   \$180

Arroz Shari   \$150

Camote Horneado con tierra de tocino y miel del bosque    \$150

Espárragos    \$330

Coliflor Asada con Salsa de Queso    \$180

## El Universo Nikkei

Tiradito de Kampachi 100g   \$400  
Mousse de aguacate, ajonjolí, cebollín, togarashi marinado en salsa ponzu y coronas de chile serrano.

Ceviche de Pescado 100g    \$350  
El ceviche clásico que no pasa de moda. Pesca del día, crocante de pescado, camote dulce y leche de tigre de ají amarillo.

## El Dulce Final

Tradicional brownie \$320  
con tocino con sorbete de frutos rojos.

Crema brulee \$320

Cheese cake de chai \$320  
con almendras garapiñadas y salsa de frutos rojos.

Helado frito de pistache \$320  
con salsa de chocolate.

Churros con salsa de té chai \$200  
y helado de vainilla.

## Sushi

Kampachi   \$350  
Masago, crema de ají amarillo, ajonjolí, kampachi, cebollín y aguacate.

Salmón   \$390  
Salmón flameado en miso yuzu, sichimi togarashi, queso de cabra, pepino y aguacate.

Anguila   \$410  
Anguila, ajonjolí y salsa de anguila, pepino, zanahoria, aguacate y crocante de camote.

Camarón    \$360  
Ajonjolí, crocante de camote y crema de cilantro con sriracha, camarón empanizado y aguacate.

Atún   \$390  
Cebollín, mousse de aguacate y chile serrano, atún, aguacate y pepino.

Nigiris 2pzs    \$210  
Atún | Salmón | Kampachi | Anguila

