

KARUMA

APPETIZERS | ENTRADAS

GREEK SALAD | ENSALADA GRIEGA

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

TOTOABA TIRADITO 3oz | TIRADITO DE TOTOABA 75g

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

SOUP | SOPA

FRENCH ONION SOUP | DE CEBOLLA

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

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

CHURRASCO 6oz|180g

DESSERTS | POSTRES

CREME BRULEE

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

Menú degustación 6 tiempos. Precio por persona \$1,200 MXN. (\$65USD) No incluye servicio.

6-course tasting. Price per person \$1,200 MXN (\$65USD). Service not included.



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
Crema 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.