

ENTRADAS

TOSTADAS DE POKE HAWAIANO

Cubos de atún aleta azul marinados con aliño Hawaiano montados sobre tostadas hechas en casa en nuestro horno de leña, decorado con cubos de aguacate. \$470

CARPACCIO DE PULPO A LA PARRILLA

Láminas de pulpo braseado acompañado de spring mix y vinagreta italiana, con finas láminas de queso parmesano reggiano decorado con tomate cherry. \$510

TIRADITO DE SALMÓN

SALVAJE DE ALASKA

Finas láminas de salmón macerado con vinagreta de cítricos y sal ahumada, con mayonesa de sriracha, cebolla morada con adornos de chile cuaresmeño. \$400

TÁRTARA DE RES HIGH CHOICE PLUS

Filete high choice plus picado y macerado, preparada con aceitunas, pesto de almendras, especias y decorada con huevo de salmón de Alaska. \$630

PLATO LIBANÉS

Humus sabor jalapeño, jocoque, tabule, falafel y peperonata (pimientos dulces asados y sazonados) con pan árabe inflado con aceite y romero. \$400

GUACAMOLE MEXICANO

Aguacate mortajado, cilantro, tomate, cebolla picada y un chorrito de jugo de limón, acompañado con queso cotija. \$230

MEJILLONES


Deliciosos mejillones negros enteros cocidos al vapor, bañados en una salsa de vino blanco, láminas de ajo y velouté de mariscos. \$700


CHAMPIÑONES BOTÓN


Hongos seleccionados, sofritos en mantequilla provenzal, demiglace y hierbas aromáticas. Acompañados con pan de casa horneado a la leña. \$310


CAZUELA DE MARISCOS Ó DE CAMARONES ENTEROS

Combinación de frutos del mar (camarones, calamares, mejillones y pulpo) aliñados en cassé de tomate y reducción de vino blanco. \$730-\$750

 Crudo

 Vegetariano

 Vegano

 Picante



KHYRA

SEAFOOD • GRILL • STEAKS

- T U L U M -



OSTIONES

RASURADOS

Frescos al natural montados sobre cama de hielo, acompañados con cebolla finamente picada, cilantro fresco y salsa ponzu. \$740

ROCKEFELLER

Rellenos de espinaca a la crema, queso parmesano y tocino, gratinados con queso gouda. \$740

CEVICHES

A escoger:

Callo de hacha - \$400 | Pulpo - \$430

Langosta del Caribe Mexicano - \$510

Camarón - \$360 | Mixto - \$440

PERUANO

Frescos mariscos de su elección marinados con leche de tigre, sal de mar, pimientos dulces, camote horneado, cebolla morada, choclo tostado (elote), aceite de olivo italiano extravirgen y jugo fresco de cítricos.

CARIBEÑO

Frescos mariscos de su elección marinados con cítricos, mango fresco, pepino, cebolla, aguacate, tomate cherry, sal de mar, pimienta blanca, un toque de vino blanco y aceite de olivo italiano extra virgen.

AGUACHILE

Frescos mariscos de su elección marinados en chiles frescos rojos y cítricos, julianas de cebolla morada, rodajas de pepino y hojas de cilantro.

El consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente.



ENSALADAS

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS

Marinados y cocidos a la parrilla con vinagreta de tomates deshidratados. \$240

ENSALADA CAPRESE CON QUESO TRUFADO HECHO EN CASA

Ensalada de tomate y queso marinado con trufa de verano y pesto de almendras. \$430

ENSALADA POKE MIX

Cubitos de atún aleta azul, pepino, aguacate, tomate cherry, ikura (huevo de salmón de Alaska) y algas marinas, marinado con salsa ponzu. \$450

ENSALADA DE ESPINACAS Y FRESAS

Selección de espinacas baby acompañados de lascas de fresas, arándanos deshidratados, queso gorgonzola, nueces caramelizadas, acompañada de aderezo Maya regional (miel melipona, cítricos y jengibre). \$230

ENSALADA DE LA CASA

Spring mix, queso burrata trufado acompañado de tomates cherry asados, piñones blancos tostados, romero y aceite de olivo extra virgen. \$250

SOPAS

CREMA DE HONGOS SILVESTRES

Elaborada con hongos mixtos, mantequilla blanca y especias, adornada con lascas de parmesano reggiano. \$280

SOPA DE MARISCOS

Caldo rojo de mariscos (pulpo, camarón y callo de hacha) con verduras y sazonados con especias mexicanas. \$350

BISQUE DE LANGOSTA

Crema elaborada con un fondo de crustáceos, vegetales y mantequilla blanca. \$400

PASTAS

RISOTTO CON PORTOBELLO, HONGOS SILVESTRES Y TRUFA NEGRA

Arroz carnaroli (arborio) cocinado con sofrito (ajo y cebolla), hongos silvestres, vino blanco, queso parmesano reggiano y trufa negra. \$520

RAVIOLES ABIERTOS DE MARISCOS

Finas láminas de pasta fresca hecha en casa, rellena de mariscos mixtos (camarón, langosta y cangrejo) bañados en salsa rosada. \$510

PIZZETAS

Masa horneada artesanalmente.

LANGOSTA FRESCA DEL CARIBE

Base de salsa de tomate a la italiana sazonada a la diablo, queso mozzarella con langosta fresca caribeña. \$510

EUROPEA

Base de salsa de tomate a la italiana, jamón serrano Ibérico, aceitunas mixtas y arúgula baby. \$400

CÉSAR CON CAMARONES A LA PARRILLA

Lechuga larga aderezada con salsa de anchoa, camarones al romero a la parrilla y lascas de queso parmesano reggiano. \$430

DE MARISCOS

Camarón, pulpo, mejillones y salmón. \$750



MEXICANA

Base de salsa de frijol refrito al acuyo y tocino, arrachera a la parrilla, queso mozzarella, cebollas asadas y chile jalapeño encurtido. \$590

HAWAII

Lomo canadiense y piña asada al axiote. \$400

VEGETARIANA

Pimientos mixtos asados, corazones de alcachofa, espárragos frescos en tres y aceitunas negras. \$350

VEGANA

Hongos mixtos rebanados, queso tofu, tomate cherry, espinaca fresca al ajo. \$350

TACOS

Todos nuestros tacos son servidos en tortilla de maíz hechas en casa y acompañados de salsa taquera roja y de aguacate con tomatillo

CASTACÁN

Deliciosa panceta de cerdo frita hecha al estilo Yucatán. \$280

CAMARÓN

Jugosos camarones marinados en cítricos mixtos y capeados con la receta de la casa. \$340

GAONERAS DE FILETE DE RES

HIGH CHOICE PLUS

Finas láminas de filete de res sazonadas y selladas a la plancha. \$500

JAIBA SUAVE

Crocante jaiba capeada y frita con sazonador de la casa. \$360



CORDERO

CHULETAS DE CORDERO

AUSTRALIANO

Rack de 8 huesos. Servido con verduras asadas y salsa de menta. \$950

MAR Y TIERRA

Todas las carnes son High Choice Plus. Acompañados de vegetales asados de temporada y elote dulce asado. Para compartir.

NEW YORK (360 GR) Y COLA DE

LANGOSTA CARIBEÑA (350 gr)

\$2,350

CENTRO DE FILETE DE RES (300 gr)

Y CAMARONES JUMBO

5 piezas. \$1,550

CORTES DE RES

Sazonados con Sal kosher y acompañados de vegetales asados de temporada y elote dulce asado. Generamos alianzas con compañías de alto prestigio para traer la mejor calidad de cortes de carne en el mercado.

- CARNE FRESCA DE ORIGEN -

CENTRO DE FILETE DE RES (300 gr)

\$860

RIB EYE (400 Ó 800 gr)

\$1,050 - \$1,900

NEW YORK (350 gr)

\$920

ARRACHERA (350 gr)

\$640

KANSAS (550 gr)

\$1,100

TOMAHAWK (1,200 gr)

\$2,900

REB EYE WAGYU AUSTRALIANO (200 gr)

\$1,600

SALSAS PARA ACOMPAÑAR TU CORTE

- Bordelesa
- Oporto
- Pimienta Mixta
- Crema oscura de Queso Gorgonzola

PESCADOS Y MARISCOS

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

350 gr en adelante, al grill o vapor. \$1,550

FILETE DE PESCA DEL DÍA

\$740

CAMARONES JUMBO

5 piezas. \$890

PULPO TATEMADO A LAS BRASAS

\$810

SALMÓN PREMIUM DE ALASKA

\$700

SALSAS PARA ACOMPAÑARLOS

- Ajo rostizado y mezcal
- Salsa Sarandeadá
- Amandine (almendras, mantequilla y limón)
- Salsa Brava (en base de tomate, picantes y especias)

El consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente.

ACCESORIOS PARA PLATILLOS FUERTES

- Papas cambray al romero. \$160
- Papas rellenas. \$160
- Puré de papa con espinaca y tocino. \$180
- Arroz salvaje con mantequilla blanca. \$160
- Brócoli salteado. \$130
- Zanahorias baby con pistache. \$160
- Vegetales mixtos a la parrilla con demiglaze balsámico. \$180

ESPECIALES DEL CHEF

MEXICANOS

QUESO DE CABRA Y OAXACA ASADOS CON ACUYO Y MORITA

Suave queso de cabra asado mezclado con queso oaxaca, cubierto de hoja santa fresca y aceite de olivo, montado sobre salsa de tomatillo y chile seco curtido. \$360

MEDALLONES DE PECHUGA DE PAVO CON AMARANTO

Asados a la parrilla y montados sobre cama de papa al romero y vegetales mixtos de temporada. \$400

POLLO XIMBO

Pollo cocinado dentro de pencas de maguey, adobado y macerado con especias prehispánicas, relleno de carne deshebrada de cerdo a la naranja. \$430

El consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente.

