



# Kai pez

## Entradas

Guacamole .....	\$130
Tartar de Salmón .....	\$220
Trozos de salmón fresco, aderezado con aceite de olivo, alcaparras, limón y cebolla.	
Tempura Mixto .....	\$230
Camarón, pulpo y aros de cebolla rebozados y fritos acompañados de aderezo jalapeño.	
Queso Panela Asado .....	\$145
Cama de nopales con tomate, epazote, orégano y salsa de chile pasilla.	
Castacán de Pulpo .....	\$250
Trozos de pulpo frito y crocantes, servido con guacamole, pico de gallo y tortilla de maíz.	

## Tostadas

Tostada de Ceviche de Pescado (1).....	\$80
Tradicional ceviche de pescado montado sobre una tostada y un gajo de aguacate.	
Tostada de Ceviche de Camarón (1).....	\$90
Mezcla de camarón, cebolla morada, tomate y cilantro, montada sobre una tostada con gajo de aguacate.	
Tostada de Salmón (1).....	\$140
Salmón fresco con alcaparras, cebolla morada, tomate, jugo de limón y aceite de olivo, montado sobre una tostada.	

## Empanadas

Empanadas de Camarón (2).....	\$150
Rellenas de guisado de camarón y pimientos.	
Empanadas de Chaya con Queso de Bola (2).....	\$140

## Tacos

Tacos de Pescado al Pastor (3).....	\$150
Pescado marinado en salsa adobada de chiles, con guarnición de piña, cebolla y cilantro.	
Tacos de Camarón Rebozado (2) .....	\$150
En tortilla de maíz, con guarnición de lechuga, zanahoria, tomate, aguacate y cebolla.	
Taco Catamarón (1) .....	\$90
En tortilla de harina, con frijoles refritos, guacamole, aguacate y crema de chipotle.	
Tacos de Cochinita Pibil (4) .....	\$170
Con guarnición de aguacate picado y cebolla morada.	
Fajitas de Arrachera .....	\$250
Con pimientos verde y rojo, cebolla y servidos sobre tortillas de harina. Acompañados de guacamole y frijol.	

## Ceviches y Cocteles

Ceviche de Pescado.....	\$190
Pescado marinado en jugo de limón, con cebolla, tomate, cilantro, chile serrano y orégano.	
Ceviche de Camarón.....	\$215
Marinado en jugo de limón, con cebolla, tomate, cilantro, chile serrano y orégano.	
Aguachile de Camarón.....	\$230
Camarón marinado en salsa de pepino con chile serrano, y cebolla morada.	
Cóctel de Camarón .....	\$230
El tradicional con tomate, cebolla, cilantro y nuestra salsa cóctel.	
Cóctel Mixto Kai Pez .....	\$245
Pulpo y camarón en una picosita salsa cóctel.	

## Sopa

Sopa de Lima .....	\$80
La tradicional con pollo y juliana de tortilla.	

## Ensaladas

Ensalada César con Pollo.....	\$160
Lechuga orejona, con trozos de pechuga de pollo, aderezo César, queso parmesano y croutones.	
Ensalada Bacalar .....	\$150
Mezcla de lechugas, tomate, perlas de melón, croutones, arándanos, nueces caramelizadas y queso panela, con aderezo de miel mostaza.	

## Carne y Pollo

Arrachera con Chilaquiles .....	\$335
Acompañada de frijoles refritos.	
Pechuga de Pollo en Salsa de Champiñones.....	\$200
A la plancha y bañada con cremosa salsa, acompañada de arroz y vegetales.	
Hamburguesa de Res.....	\$190
Con queso manchego, tocino, tomate, cebolla, lechuga, acompañada de papas a la francesa.	
Rib Eye Steak .....	\$370
260gr de jugoso corte a la parrilla, servido con papa rellena gratinada y cebolla.	

## Pescados y Mariscos

Cazuela de Mariscos.....	\$235
Delicioso caldo de mariscos, con camarón, almeja, pulpo, y mejillones.	
Pulpo a las Brasas.....	\$360
En salsa de chimichurri, acompañado con plátano macho y nopales.	
Filete de Mero Estilo Tikin Xic.....	\$360
El tradicional, envuelto en hoja de plátano y marinado en achiote.	
Filete de Mero al Gusto.....	\$355
A la mantequilla, mojo de ajo, Pil Pil, empanizado o al perejil.	
Camarones al Gusto.....	\$350
Mojo de ajo, a la mantequilla, Pil Pil, empanizado o al coco.	
Mar y Tierra (para 3 personas).....	\$900
Combinación de pulpo, camarones al coco, ceviche de salmón, aguachile de camarón, arrachera a la parrilla y guacamole.	
Filete de Salmón.....	\$365
En salsa de tamarindo, acompañado de arroz y ensalada fresca.	

## Postres

Flan de Caramelo .....	\$80
Brownie con Helado.....	\$115
Helados Surtidos.....	\$75
Delicia de Chocolate .....	\$140