

**GRILL & BAR**

**Nak**

**<SENTARSE>**

Toma asiento y disfruta de nuestro ambiente bajo el cielo lleno de estrellas

**DINNER**

---

**6 - 11 pm**

*Peso promedio de alimentos antes de cocción.  
El consumo de productos crudos o poco cocinados  
en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el  
riesgo a padecer enfermedades alimenticias.*

# ENTRADAS

**GUACAMOLE NAK** \$220

(200 g)

*Piña, manzana y mango a las brasas y salsa*

**RES EN LÁMINAS (80 g)** \$310

*Rib Eye sellado con ensalada de tomates, alcaparrones y pan a la parrilla*

**QUESO FUNDIDO** \$240

(200 g)

*Selección de quesos con mermelada de dátil al chipotle y tortillas de la casa*

**TOSTADA MAR Y** \$260

**TIERRA (100 g)**

*Lechón braseado, langosta, hummus de frijol negro y mayonesa de habanero*

# ENSALADAS

\$290

## ENSALADA DE SANDÍA AL GRILL (150 g)

*Con queso de cabra y  
Ramonetti, nueces y  
chimichurri de menta*

## ENSALADA DE HINOJO ROSTIZADO (150 g)

*Con vinagreta de naranjita  
y amaranto*

## ENSALADA DE TOMATES CON PESTO DE CILANTRO (150 g)

*Y queso cremoso ahumado*

**SOPAS**

**\$240**

**CREMA DE JITOMATE  
ROSTIZADO AL  
CHIPOTLE (250 g)**

**SOPA DE TORTILLA  
(250 g)**

# PARA COMPARTIR

**MAR Y TIERRA:** **\$1,300**

**ARRACHERA, PULPO,  
CAMARÓN (500 g)**  
*Con vegetales y elote al grill*

**COSTILLAS BBQ** **\$1,000**

**DE LA CASA (500 g)**  
*Con elote al grill y papa  
horno*

**PARA TAQUEAR.** **\$1,080**

**LECHÓN, BRISKET,  
PESCADO  
ZARANDEADO (500 g)**  
*Con tortillas de la casa y  
salsas*

# A LAS BRASAS

Guarniciones a elegir incluye dos: (100 g)  
*Elotes asados / papa gajo parmesano /  
espárragos al grill / vegetales al grill*

**FILETE DE RES (250 g) \$800**

**POLLO DE LECHE \$490**  
(1 pieza)

**RIB EYE (350 g) \$790**

**CAMARÓN (250 g) \$660**

**PULPO (250 g) \$660**

**PESCA DEL DÍA (200 g) \$550**

# POSTRES

\$220

## PASTEL LIGERO DE QUESO

### MANZANA AL HORNO

*Con crujiente de cacahuete y  
helado de horchata*

### TACO DE CHOCOLATE

*Con tortilla de maíz y cacao,  
pudin de chocolate, mole,  
polvo de chile guajillo y crema  
acida de vainilla*

### ENVUELTO DE DÁTIL

*Plátano macho, requesón,  
pasas y nueces, con helado de  
cajeta*

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE MEXICANO

*Con nieve de frutos rojos y  
helado de carbón*

# **MENÚ DE NIÑOS \$200**

*Incluye una limonada o naranjada  
o refresco*

**QUESADILLA DE QUESO  
CON GUACAMOLE**  
(2 piezas)

**MAC AND CHEESE**  
(150 g)

**HAMBURGUESA DE  
PECHUGA POLLO (100 g)**  
*With cheese and wedge  
potatoes*



# BEBIDAS

**AGUA EMBOTELLADA** \$110  
(Epura 1l)

**AGUA EMBOTELLADA** \$90  
(Epura 600ml)

**REFRESCOS (355 ml)** \$110

**LIMONADA (1 refill)** \$110

**NARANJADA (1 refill)** \$110

**TÉ HELADO (1 refill)** \$110

*Los precios están expresados en pesos mexicanos,  
impuestos incluidos (IVA 16%). Método de pago  
cargo a habitación, tarjeta de crédito o débito,  
no aceptamos efectivo.*

*Abril, 2022*