

COCINA ANCESTRAL MESTIZA

kapon

AHAU TULUM

BEACH CLUB MENU

ENTRADAS STARTERS

GUACAMOLE 280 MN

Acompañado de pico de gallo y chile jalapeño con chips de yuca
Served with *pico de gallo*, jalapeño chili and yuca chips

HUMMUS 270 MN

Garbanzo con aceite de ajonjolí, pan pita tostado y *crudités* de pepino, zanahoria y apio
Chickpeas with sesame oil, toasted pita bread cucumber, carrot and celery sticks

EMPANADAS 320 MN

Rellenas de camarón, pulpo y queso manchego con cilantro, mayonesa de chile chipotle y cebolla con habanero
Stuffed with shrimp, octopus and cheese, cilantro, chipotle mayo and habanero onion

TIRADITO DE SALMÓN 360 MN

Curado por cinco días en ginebra y betabel rojo, con salsa ponzu, cilantro y cebolla
Cured for five days in gin and red beet, with ponzu sauce, cilantro and onion

AGUACHILE SINALOA 450 MN

Camarón en limón con pepino, cebolla morada y salsa de aguachile verde
Shrimp marinated in lime with cucumber, red onion, and green *aguachile* sauce

CEVICHE DEL PACÍFICO 480 MN

Ceviche de atún, camarón, pulpo, carne seca, cebolla morada, cilantro, clamato, aguacate y pepino
Tuna, shrimp, octopus, dried meat, red onion, cilantro, clamato juice, avocado and cucumber

TOSTADAS DE ATÚN 380 MN

Servido con salsa ponzu, alcaparra frita y mayonesa de chipotle
Served with ponzu sauce, fried capers and chipotle mayo

PARRILLA GRILL

HAMBURGUESA 480 MN

220 gr de carne de res Angus, preparada con la receta de la casa, queso de Tenosique asado, tocino, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y chile jalapeño acompañada de papas fritas

220g of Angus beef, grilled cheese from *Tenosique*, bacon, lettuce, tomato, onion, pickles and jalapeño chili served with French fries

HAMBURGUESA VEGANA 450 MN

Carne vegetal con cereales, pan vegano, puré de betabel, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y chile jalapeño acompañada de papas fritas

Vegetable patty with grains, vegan bread, beet puree, lettuce, onion, tomato, pickles and jalapeño chili served with French fries

SANDWICH AHAU 410 MN

Pechuga de pollo, tocino, jamón, queso de Tenosique, lechuga, tomate, cebolla y acompañado de papas fritas

Chicken, bacon, ham, cheese, lettuce, tomato, onion and served with French fries

TACOS DE ARRACHERA 380 MN

En tortilla de maíz acompañado de cebolla, cilantro y aguamole
In corn tortilla accompanied by onion, cilantro and avocado sauce

TACOS DE CAMARÓN 390 MN

Camarón tempura bañado en salsa agri dulce de chipotle
Tempura shrimp bathed in sweet and sour chipotle sauce

TACOS DE PESCADO 380 MN

Pescado tempura servido con cebolla morada, aguamole, mayonesa chipotle y cilantro
Tempura fish served with red onion, avocado sauce, chipotle mayonnaise and cilantro

TIRAS DE POLLO 350 MN

Pollo empanizado en tiras y acompañadas de papas fritas
Chicken strips accompanied by French fries

TIRAS DE PESCADO 380 MN

Pescado empanizado en panko, acompañado de papas fritas y ensalada de lechugas mixtas
Panko-breaded fish, accompanied by French fries and mixed lettuce salad

POSTRES DESSERTS

FLAN DE FLORECITA 280 MN

Horneado con cajeta quemada y caramelo, acompañado de helado del día

Baked with *cajeta* and caramel, served with ice cream of the day

BUÑUELOS DEL ZÓCALO 280 MN

Tiras crujientes espolvoreados con azúcar y canela, miel de piloncillo, naranja y helado

Crispy strips dusted with sugar and cinnamon, *piloncillo* honey, orange and ice cream of the day

BEBIDAS
DRINKS

MIXOLOGÍA MIXOLOGY

Ven a la luz 320 MN

Mezcal infusionado con té de manzanilla, guayaba tatemada, jengibre y jarabe de licor de St. Germain

Come to the light

Infused mezcal with chamomile tea, charred guava, ginger and St. Germain liqueur syrup

Coconut jungle 320 MN

Vodka con malibu, puré de coco y maracuyá, limón criollo y jarabe de menta fresca

Coconut jungle

Vodka with Malibu, coconut puree with passion fruit, native lime and fresh mint syrup

Gin berrys 320 MN

Ginebra infusionado con fresa, puré de frutos rojos de temporada y un top de prosecco de la casa

Gin berrys

Gin infused with strawberry, seasonal red berry puree and a house prosecco topper

Dreams kapok ahau 320 MN

Sotol de desierto, sirup de betabel con jerez, sours y espuma de betabel y gotas de angostura cítrico

Dreams kapok

Sotol, beetroot syrup with sherry, sours, beet foam and citrusy drops of angostura

Coco colada 300 MN

Ron blanco, piña asada en horno de leña, tatemada y jarabe de coco casero

Coco colada

White rum, roasted wood-fired pineapple puree, and homemade coconut syrup

Mayan punch 300 MN

Mezcal, ponche de frutas hecho en horno de leña de zapote y un jarabe de jamaica

Mayan punch

Mezcal, wood-fired zapote fruit pouch and hibiscus syrup

Passion fruit mezcal 300

Mezcal, pulpa de maracuyá, controy, jugo de limón criollo y jarabe casero

Passion fruit mezcal

Mezcal, passion fruit pulp, cointreau, local lime juice and homemade syrup

Guava ahau 320 MN

Vodka, puré de guayaba con piña asada en horno de leña y jarabe de maracuyá

Guava ahau

Vodka, wood-fired guava puree with pineapple from the wood-burning oven and passion fruit syrup

Mezcal mule 320 MN

Mezcal, jugo de limón criollo, top de cerveza de jengibre hecho en casa

Mezcal mule

Mezcal, local lime juice, topped with house-made ginger beer

Pox kapok 300 MN

Pox siglo cero, puré de maracuyá con jugo de limón criollo y top de refresco casero “frutos rojos”

Pox kapok

Pox siglo cero, passion fruit puree with local lime juice, topped with house-made red berry soda

Spicy margarita 280 MN

Tequila blanco infusión con chile poblano, jugo de limón criollo, licor ancho reyes y jarabe de jalapeño.

Spicy margarita

Infused blanco tequila with chili, lime juice, Ancho Reyes liqueur and jalapeño syrup

Moscow mule 320 MN

Vodka, sours de cítricos, jarabe de jengibre y top de cerveza de jengibre hecho en casa

Moscow mule

Vodka, citrus sours, ginger syrup, topped with house-made ginger beer

Negronita 300 MN

Gin nativo seco, vermut contemporáneo de Calakmul, palo de tinte y campari

Negronita

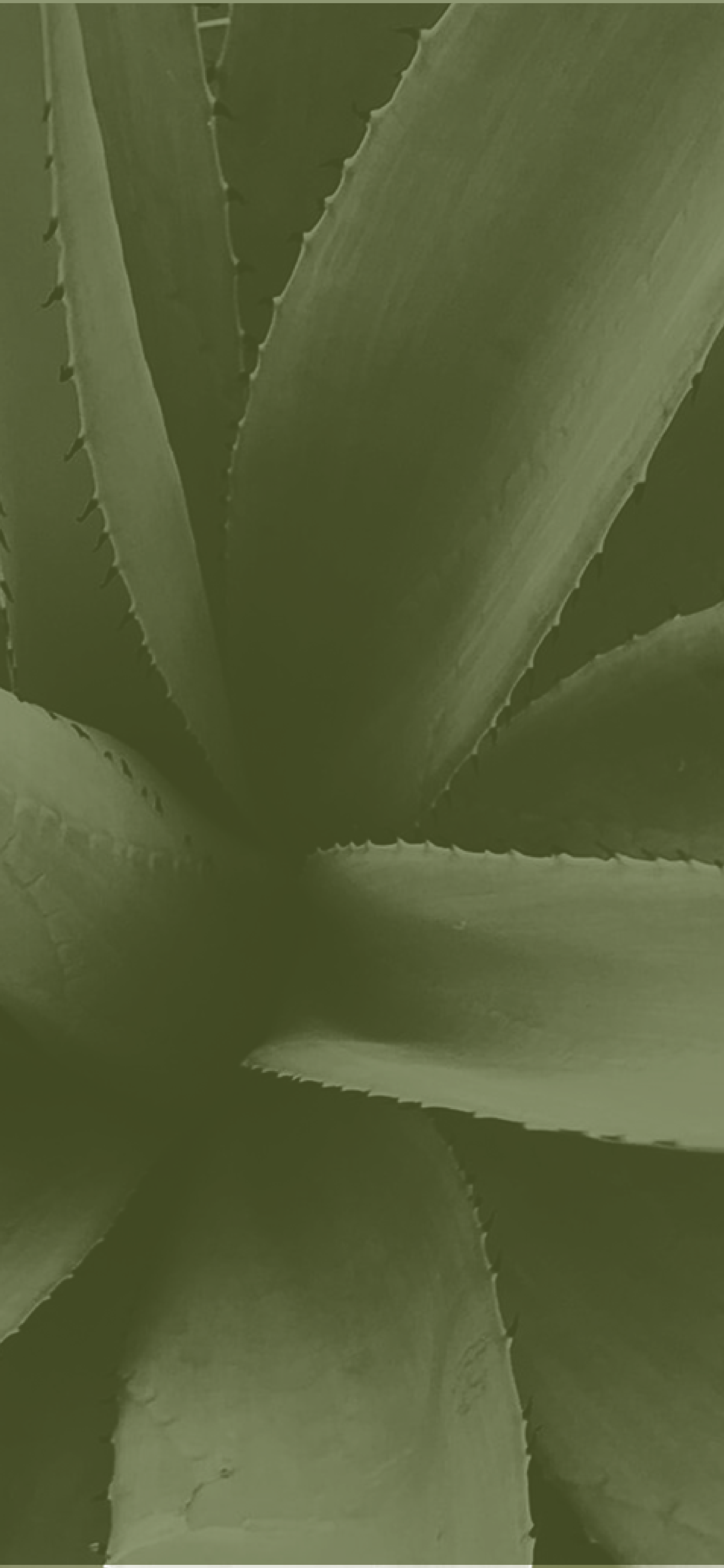
Local dry gin, craft vermouth from Calakmul, campari

Martini de epazote 300 MN

Infusión de gin nativo seco con epazote, jugo de limón amarillo y jarabe de cilantro tatemado

Epazote martini

Local dry gin with an epazote infusion, yellow lemon juice and charred cilantro syrup



COCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned	300 MN
Aperol Spritz	320 MN
Carajillo	300 MN
Pink Sangria	300 MN
Espresso Martini	280 MN
Margarita clásica	260 MN
Classic Margarita	
Cerveza nacional	125 MN
National beer	

CERVEZAS ARTESANALES ARTISAN BEERS

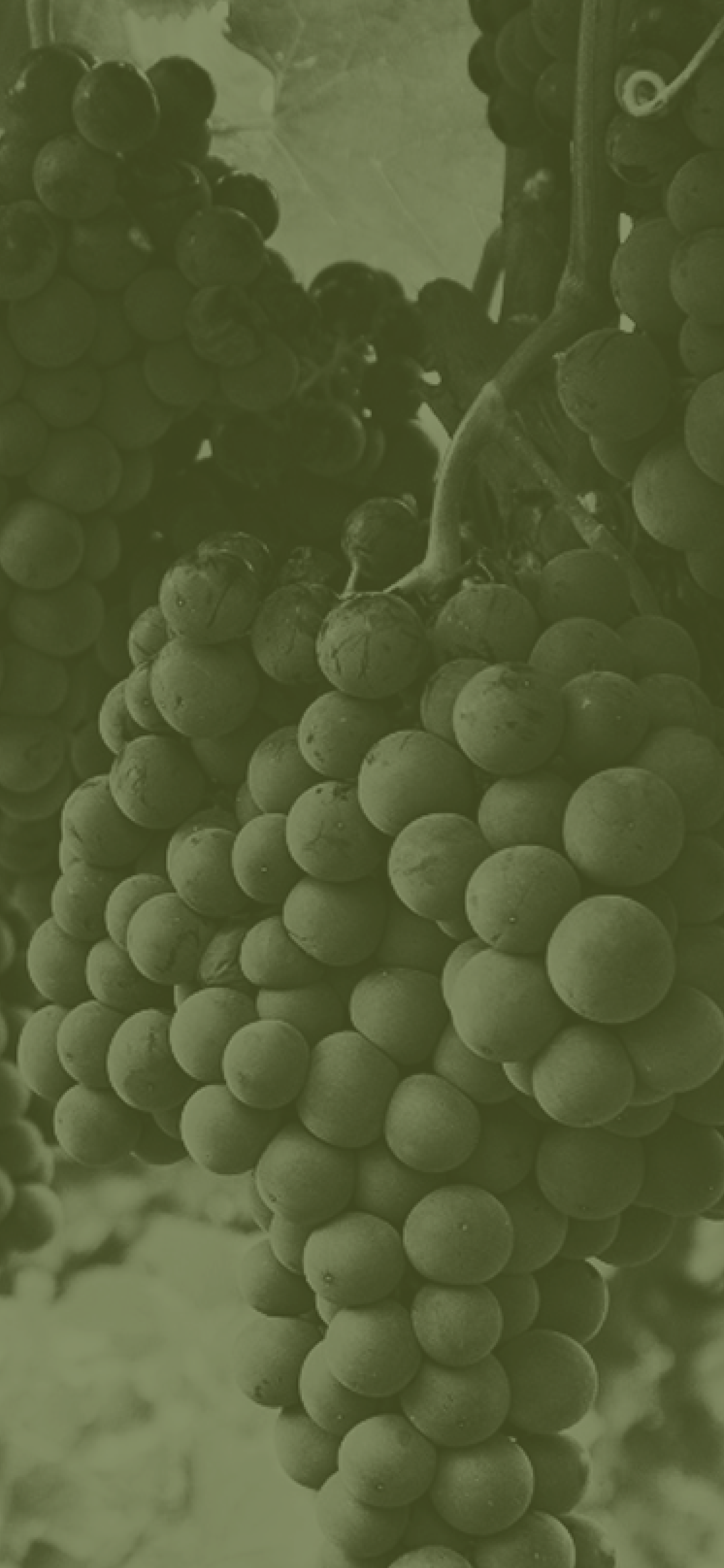
Cerveza Coffee	180 MN
Sout Talega	
Cerveza Ipa Bitachera	220 MN
Cerveza Spectra Ipa	190 MN
Cerveza Principia	180 MN
american wheat ale	
Cerveza Tulum lagger	185 MN
Cerveza Principia	180 MN
craft pilsner	

CAFÉ Y TÉ COFFEE AND TEA

Americano	70 MN
Espresso	75 MN
Capuchino Capuccino	85 MN
Té organico Organic tea	80 MN
Chocolate Hot cocoa	80 MN
Sodas	100 MN

BOTELLAS Y COPEO BOTTLE OR GLASS

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Vodka		
Grey goose	380 MN	6,000 MN
Belvedere	350 MN	6,500 MN
Titos	300 MN	5,000 MN
Ginebra Gin		
Hendricks	380 MN	6,000 MN
Monkey 47	400 MN	5,500 MN
Bombay Sapphire	300 MN	5,000 MN
Tanqueray	300 MN	5,000 MN
Ron Rum		
Havana 7 años	280 MN	4,000 MN
Havana 3 años	230 MN	3,500 MN
Zacapa 23 años	350 MN	5,000 MN
Zacapa 12 ambar	280 MN	4,500 MN
Mezcal		
Amaras Espadin	280 MN	3,000 MN
Amartas Cupreata	350 MN	4,500 MN
Sotol de Desierto	280 MN	2,800 MN
11:11 Espadin	300 MN	4,000 MN
Tequila		
Don Julio blanco	280 MN	3,800 MN
Don Julio reposado	300 MN	4,000 MN
Don Julio 70 años	380 MN	5,000 MN
Don Julio 1942	700 MN	10,000 MN
Clase Azul plata	600 MN	8,000 MN
Avión Cristalino	400 MN	6,000 MN
Jose Cuervo reserva de la familia	600 MN	8,000 MN
Codigo 1540 extra añejo	300 MN	5,000 MN
Whiskey		
Jack Daniels No. 7	280 MN	4,000 MN
JW Black Label	350 MN	5,000 MN
JW Red Label	280 MN	3,800 MN
Chivas Regal 12 años	300 MN	4,500 MN
Macallan 12	400 MN	6,000 MN



LISTA DE VINOS WINE LIST

BLANCO WHITE

Casa Madero 2V Chardonnay,
Chenin Blanc,
Valle de Parras, Coahuila, México
B **1,700 MN** G **360 MN**

Viña Kristel, Monte Xanic,
Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe,
Baja California, México
B **1,650 MN** G **350 MN**

Aveleda, Vinho Verde, Loureiro,
Trajadura,
Arinto, Portugal
B **1,550 MN**

Kul Chardonnay,
Valle de San Vicente, B. C. México
B **1,700 MN**

William Cole Reserve, Chardonnay,
Valle de Casablanca, Chile
B **1,450 MN** G **320 MN**

Grüner Veltliner Thomas Sattler,
Ósterreich, Austria
B **1,650 MN** G **360 MN**

Casa Madero Chardonnay,
Valle de Parras, Coahuila, México
B **1,600 MN**

TINTO RED

Casa Madero 3V
Valle de Parras, Coahuila, México
B **1,600 MN** G **370 MN**

Casa Madero Shiraz,
Valle de Parras, Coahuila, México
B **2,200 MN**

Monte Xanic, Cabernet Sauvignon,
Merlot,
Valle de Guadalupe, Baja California,
México
B **3,400 MN**

Caban, Cabernet Sauvignon,
Valle de San Vicente, Baja
California, México
B **1,700 MN**

Tré, Tres Raíces, Sangiovese,
San Miguel Allende, Guanajuato,
México
B **1,500 MN**

Tres Raíces, Pinot Noir,
San Miguel Allende, Guanajuato,
México
B **2,300 MN**

Tres Raíces, Malbec,
Dolores Hidalgo, México
B **2,600 MN**

Calixa, Monte Xanic,
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Valle de Guadalupe,
Baja California, México
B **1,900 MN** G **420 MN**

William Cole Reserve,
Cabernet Sauvignon,
Valle de Colchagua, Chile
B **1,450 MN** G **280 MN**

Merum X1 Gerard Zanzonico,
Cabernet, Petit Syrah, Syrah
Valle de la Grulla, Baja California,
México
B **2,100 MN** G **450 MN**

Zip, Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Cabernet
Franc,
Valle de San Vicente,
Baja California, México
B **1,850 MN**

Kayab Nebbiolo, Cabernet
Sauvignon,
Valle de San Vicente,
Baja California, México
B **1,700 MN**

ESPUMOSO SPARKLING

Balero Brut, Chardonnay, Pinot Noir,
Ezequiel Montes, Querétaro,
México
B **2,300 MN**

Balero Espumoso Rosado,
Syrah- Garnacha,
Ezequiel Montes, Querétaro, México
B **2,200 MN**

L'Hexagone Crémant de Loire
Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc,
Pinot Noir. France
B **3,800 MN**

ROSADO ROSE

Casa Madero V Rosado,
Valle de Parras,
Coahuila, México
B **1,450 MN** G **320 MN**

L'Hexagone, Rosé de Loire
Anjou, Valle del Loire, France
B **2,800 MN**

Monte Xanic Rosé, Grenache,
Valle de Guadalupe,
Baja California, México
B **2,200 MN**

CHAMPAGNE

Dom Perignon Brut, Epernay,
Champagne, France
B **12,500 MN**

Möet & Chandon Brut, Epernay,
Champagne, France
B **4,200 MN**

Möet & Chandon Ice Imperial,
Epernay,
Champagne, France
B **5,400 MN**

Möet & Chandon Rosé Imperial,
Epernay,
Champagne, France
B **7,500 MN**

Veuve Clicquot Brut, Reims,
Epernay,
Champagne, France
B **6,000 MN**



Impuestos incluidos | Taxes included