

MA YAK O B A

# TAURO

KM 298

## R A W B A R

<p><b>OSTRAS \$100</b> (1 pieza) MIGNONETTE, SALSA COCTELERA Y LIMÓN.</p> <p><b>ALMEJAS CASINO \$380</b> (6 piezas) MANTEQUILLA, GRANNA PADANO, TOCINO, AJO Y PEREJIL.</p> <p><b>LANGOSTA MEXICANA \$850</b> REMOULADE Y LIMA.</p>	<p><b>TARTAR DE ATÚN \$450</b> AJONJOLI, AGUACATE, JENGIBRE, SOYA, CEBOLLIN.</p> <p><b>CAMARONES DE BAJA CALIFORNIA \$480</b> (3 piezas.) SALSA COCTELERA Y LIMA.</p> <p><b>CARPACCIO 4 OZ \$450</b> (150 gr.) RES BLACK ANGUS, GRANNA PADANO, ANCHOAS.</p>	<p><b>CAVIAR 1 OZ. (URUGUAY)</b> <b>\$5,000</b></p> <p>CREMA, ALCAPARRA, PEPINILLOS, HUEVO, ECHALLOTS, BRIOCHE, CHIPS DE PAPA</p> <p><i>(No incluido en paquete ALL IN)</i></p>
--	---	---

## E N T R A D A S

<p><b>SOPA DE CEBOLLA \$350</b> GRUYERE Y CROUTONES.</p>	
<p><b>ENSALADA WEDGE \$300</b> LECHUGA BABY, TOCINO, CIBOULETTE, QUESO AZUL Y TOMATE CONFITADO.</p>	<p><b>ENSALADA DE ESPINACAS Y KALE \$300</b> MANZANA, PEPITAS, PASAS Y VINAGRETA DEMOSTAZA.</p>
<p><b>SALMÓN ORA KING AHUMADO \$585</b> (150 gr.) MARSCAPONE DE HIERBAS, ALCAPARRAS, HUEVO DE CODORNIZ Y BRIOCHE.</p>	<p><b>ENSALADA DE BETABEL HEIRLOOM \$340</b> QUESO DE CABRA, VERDURAS DE MOSTAZA Y ANACARDOS.</p>
<p><b>CRISPY PORK BELLY \$520</b> CALLO DE HACHA, MAPLE Y TOMILLO.</p>	<p><b>CRAB CAKE \$450</b> (4 oz.) GRIBICHE PICANTE, LIMÓN &amp; HIERBAS FRESCAS.</p>

## V I N O S

B U R B U J A S	B L A N C O S	T I N T O S
<p><b>MOSCATO VILLA SANDI, IT (Copa) \$210</b></p> <p><b>PROSECCO AI GALLI VENETO, IT (Copa) \$310</b></p> <p><b>VINO ESPUMOSO CHANDON CHANDON BRUT, AR (Copa) \$350</b></p> <p><b>VINO ESPUMOSO ROSE CHANDON BRUT, AR (Copa) \$350</b></p> <p><b>CHAMPAGNE MOËT &amp; CHANDON, BRUT BRUT IMPERIAL, EPERNAY, FR (Copa) \$460*</b></p> <p><b>ROSÉ CUVÉE, GUEISSARD CÔTES DE PROVENCE, FR (Copa) \$250</b></p>	<p><b>PINOT GRIGIO TERRA ALPINA, IT (Copa) \$210</b></p> <p><b>POLVORETTE, GODELLO, ESP (Copa) \$320</b></p> <p><b>SAUVIGNON BLANC CASAS DEL BOSQUE, CH (Copa) \$260</b></p> <p><b>FALANGHINA SARRAPOCHIELLO, IT (Copa) \$260</b></p> <p><b>DRY RIESLING, KUNG FU GIRL. WASHINGTON, US (Copa) \$295</b></p> <p><b>ALBARIÑO, VIONTA, RIAS BAIXAS, ESP (Copa) \$300</b></p> <p><b>CHARDONNAY, LOUIS LATOUR, ARDÈCHE BURGUNDY, FR (Copa) \$240</b></p>	<p><b>PINOT NOIR, HERITAGE DU CONSEILLER, BURGUNDY, FR (Copa) \$230</b></p> <p><b>CABERNET SAUVIGNON TERRAZAS DE LOS ANDES, AR (Copa) \$300</b></p> <p><b>CHIANTI PLACIDO, IT (Copa) \$240</b></p> <p><b>MERLOT, CHATEAU STE. MICHELLE, COLUMBIA VALLEY, US (Copa) \$300</b></p> <p><b>MALBEC TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA, MENDOZA, AR (Copa) \$300</b></p> <p><b>SHIRAZ ANXELIN, VALLE DE ENCINILLAS, MX (Copa) \$370</b></p>
<p><b>SELECCIÓN DE VINO DEL CHEF</b></p>	<p><b>CABERNET SAUVIGNON, EMEVE, VALLE DE GUADALUPE, MX \$1,940</b></p> <p><b>CABERNET SAUVIGNON, SILVER OAK, ALEXANDER VALLEY, US \$6,000</b></p>	<p><b>EL MARTINI MÁS FRÍO EN TODA LA RIVIERA MAYA</b></p> <p><i>Sorprenda a su paladar con nuestros espectaculares Martinis preparados por nuestros expertos.</i></p>

El consumo de productos animales crudos o semi crudos implica un riesgo, el cual es asumido por la persona que los consume sobre todo si tiene ciertas condiciones médicas. Por favor, avise a su mesero de cualquier alergia alimenticia antes de ordenar. Nuestros menús están sujetos a cambio sin previo aviso. Precios en pesos mexicanos, incluyendo IVA.

MA YAK O B A

# TAURO

KM 298

## SALSAS

**\$100 CADA UNA:**

**SALSA STEAK HOUSE**  
MIX DEL CHEF DE ESPECIAS Y HIERBAS

**CHIMICHURRI ARGENTINO**  
PEREJIL, AJO, ORÉGANO Y PAPRIKA.

**BEARNAISE**  
ESTRAGÓN, Y VINAGRE DE JEREZ.

**PIMIENTA VERDE**  
ARMAGNAC, MANTEQUILLA Y CREMA

## GUARNICIONES

**\$300 CADA UNA:**

**VEGETALES ORGÁNICOS**

**MAC & CHEESE**

**ESPÁRRAGOS**  
SERVIDOS CON BEARNAISE.

**PAPAS WEDGE**  
GRANA PADANO, CRÉME DE TRUFFLE, SALT.

**MOUSSELINE DE PAPAS**  
CREMA FRESCA Y MANTEQUILLA.

**ESPINACAS CON CREMA**

## TOPPINGS

**MANTEQUILLA DE GORGONZOLA \$100**

**CAMARONES 2 PZAS. \$360**

**HONGOS SALTEADOS \$200**

## CORTES PRIME

**CORTES DEL DIA**  
**AÑEJADOS EN SECO**

**DE UNA VARIEDAD SUPERIOR DE PROGRAMAS DE**  
**GANADO**

**PRECIO DEL MERCADO**

*(\*No incluido en el paquete ALL IN)*

**FILETE \$880 (8 oz.)**  
NORTHWEST, US.

**NY STRIPLOIN \$850 (10 oz.)**  
MIDWEST, U S A .

**DE LINZ HERITAGE ANGUS USDA**

**DRY AGED BONE IN KANSAS STEAK\* \$2,600 (21 oz.)**  
MIDWEST, USA.

**TOMAHAWK\* \$4,500 (42 oz.)**  
MIDWEST, USA  
*Sugerido para dos personas*

**PORK CHOP \$1,200 (21 oz.)**  
BLACK GARLIC JUS, LEMON & HERB BUTTER. SOUTHWEST, USA.

**RIB EYE STEAK \$1,600 (16 oz.)**  
MIDWEST, USA.

**ENTRAÑA \$800 (10 oz.)**  
MIDWEST, USA.

## PLATOS FUERTES

**HAMBURGUESA TAURO \$799**

ANGUS, QUESO COMTE, MERMELADA DE CEBOLLA Y PAPAS  
CON CORTE ESPECIAL DE LA CASA

**PASTA PACCHERI \$900**

TOMATE, RAGÚ DE LANGOSTA Y ALBAHACA.

**KAMPACHI Pesca Sustentable \$780 (170 gr.)**

PURE DE CHICHAROS, ROMANA, EMULSIÓN DE CÍTRICOS.

**POLLO CORNISH \$700 (390 gr.)**

ESPINACAS, CHAMPIÑONES Y JUGO DE POLLO.

**COLIFLOR ROSTIZADO \$500**

CREMA DE TRUFAS Y QUESO, NUEZ DE LA INDIA.

El consumo de productos animales crudos o semi crudos implica un riesgo, el cual es asumido por la persona que los consume sobre todo si tiene ciertas condiciones médicas. Por favor, avise a su mesero de cualquier alergia alimenticia antes de ordenar. Nuestros menús están sujetos a cambio sin previo aviso. Precios en pesos mexicanos, incluyendo IVA.