



MAYA DE ASIA
CONCEPTO CULINARIO

ENTRADAS

Hummus de Chaya, piñones, polvo de chiles
-\$135

Dzikil pak, ajonjolí, cilantro
-\$130

Kibbi frito de cordero, rábano,
col en escabeche (200gr)
-\$195

Coliflor al carbón, labneh de ajo,
aceite de recado rojo, limón
-\$175

Kibis de camarón con mayonesa de chiles
y col curtida (200gr)
-\$170

Ceviche mixto negro con aceite de ajonjolí, jícama,
mayonesa de ajo,
tomate verde y cebolla cambray
-\$195

Ceviche de camarón y pesca día, salsa macha,
con cacahuates y pepita,
mayonesa de recado rojo y ralladura de Limón
-\$180

TIRADITOS

Acompañados de salsa ponzu, mayonesa de wasabi y yuzu, chips de ajo, jengibre, camote, aguacate y cilantro local

Atún (100gr) -\$185

Salmón fresco (100gr) -\$190

Pesca día (100gr) -\$170

TACOS (2 PZA) O BAO BUNS (2 PZA)

Cochinita pibil, xnipek, cilantro local
y rábano (80gr)
-\$140

Castacán con queso, frijoles refritos, col curtida,
cilantro local y rábano (80gr)
-\$145

Short rib en recado rojo, kimchi, frijoles refritos,
cilantro local (80gr)
-\$160

Pato confitado, mole especiado,
ensalada de col y ajonjolí (80gr)
-\$150

Camarón pankó, pepino persa curtido,
col curtida y cilantro local (80gr)
-\$155

Estofado de berenjena con queso,
cilantro local y rábano (80gr)
-\$130

SOPAS, CURRYS Y RAMEN

Sopa de coco, camarones, setas, lemongrass, salsa macha,
tazón de arroz Jasmín
-\$240

Curry hindú de verduras locales, pan negro, yogurt de hierba buena
-\$195

Curry phanaeng de costilla de res, cacahuete, berenjena,
cilantro y arroz Jasmín
-\$250

Ramen de Cerdo braseado en recado rojo y soya con jengibre (200gr)
-\$210

Ramen pulpo, camarón y kanikama (150gr)
-\$205

AL CARBÓN

Cochinita hecha en casa, cebolla en curtida, naranja agria,
sriracha de habanero (250g)
-\$260

Shawarma de pollo tandoori, hummus, yogurt de hierbabuena,
cebolla en curtida
-\$230

Pulpo al carbón, papas cambray, salsa kashmiri, labneh de chaya, jitomate
-\$290

Salmón a la parrilla, con ensalada de ibes, betabel, jícama,
xpelon, lemongrass ponzu y miso
-\$280

New york al carbón, recado negro, mantequilla de miso,
tempura de ejotes
-\$490

AL CARBÓN

Shortrib en salsa teriyaki, ensalada de pepino,
salsa macha, cebolla en curtida

-\$800

Risotto Maya, langosta a las brasas, queso bola, xcatik, chaya,
camarones y salsa macha

-\$350

AL WOK

Pollo coreano, salsa chile dulce,
spaghetti de pepino local, kimchi de xcatik

-\$230

Padthai, longaniza, pollo, pepita,
tamarindo, cacahuete, lima

-\$250

Chicharrón de pulpo estilo tailandes,
pimientos, cacahuates

-\$280

Castacan al wok, kimchi yucateco, habanero,
ensalada de col, soya dulce

-\$290

Arroz frito, pollo, camarones, salsa malasia, huevo frito,
verduras en escabeche

-\$200

Poner extra carne en tu wok

Camarones 120g -\$90

Vacio 120g -\$120

Castacan 120g -\$80

NIGIRIS (DEGUSTACIÓN) 8 PZAS

-\$200

SUSHIS

SIKIL ROLL

Xd: atún y pepino

Xf: salmón fresco, mango, sikil pak y furikake

-\$170

KIURI ROLL (ENVUELTO EN PEPINO)

Xd: atún

Xf: wakame, rábano, poro y cilantro local

-\$130

CASTACAN (MAKI)

Xd: castacán y col curtida

Xf: guacamole, kimchi rábano y cilantro local

-\$150

VOLCÁN (MAKI)

Xd: aguacate y queso crema

Xf: tampico, camarón tempura negro y hoja santa

-\$180

DRAGÓN (MAKI)

Xd: salmón fresco, aguacate, pepino, queso crema

Xf: frito en tempura, ikura

-\$180

UNAGI ROLL

Xd: queso crema, kanikama

Xf: aguacate y anguila

-\$170

BEET SAKE

Xd: queso crema, aguacate y cebollín

Xf: salmón gravlax, pepita caramelizada

-\$150

SIDES

Tempura de verduras con yuzu ponzu
(Zanahoria, cebolla, pimientos, camote, y setas)
-\$99

Camote frito, mayonesa tailandesa, cebollín
-\$99

Verduras al wok, salsa schezuan, ajonjolí
(Zanahoria, cebolla, pimientos y camote)
-\$99

Polenta cremosa de queso de bola, ajo rostizado
-\$99

Ensalada de jicama y betabel,
limón lemongrass ponzu, arugula, pepita
-\$99

Arroz jazmín
-\$70

Pan negro
Pan Naan (pan de origen asiático con recado negro)
-\$25

POSTRES

Torta de cielo, Jamaica, helado de maracuyá, pepita
\$135

Arroz con leche, coco, cardamomo,
anís estrella, mango local, pistache
\$120

Brownie de naranja agria, helado de matcha,
toronja borracha
\$135