



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  
-\$185

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  
-\$210

Ceviche de camarón y pesca día, salsa macha,  
con cacahuates y pepita,  
mayonesa de recado rojo y ralladura de limón  
-\$190

Chicharrón de atún, naranja dulce, aguacate,  
albahaca, yuzu, encurtido de rábano  
-\$225

# TIRADITOS

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

*Atún (100gr) -\$185*

*Salmón canadiense (100gr) -\$220*

*Pesca día (100gr) -\$185*

## BAO BUNS (2 PZA)

Cochinita pibil, xnipek, cilantro local  
y rábano (120gr)  
-\$155

Castacán con queso, frijoles refritos, col curtida,  
cilantro local y rábano (80gr)  
-\$180

Short rib en recado rojo, kimchi, frijoles refritos,  
cilantro local (80gr)  
-\$220

Pato confitado, mole especiado,  
ensalada de col y ajonjolí (80gr)  
-\$165

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

Estofado de berenjena con queso,  
cilantro local y rábano (80gr)  
-\$140

## SOPAS, CURRYS Y RAMEN

Sopa de coco, camarones, setas, lemongrass, salsa macha,  
tazón de arroz Jasmín  
-\$275

Curry hindú de verduras locales, pan negro, yogurt de hierba buena  
-\$260

Curry phanaeng de pato, cacahuete, berenjena,  
cilantro y arroz Jasmín  
-\$320

## **RAMEN AL GUSTO:**

Tonkotsu Ramen, fondo a base de cerdo,  
vegetales, alga kombu y shitake  
\$195

Shoyu Ramen, fondo a base de pollo,  
vegetales, alga kombu , shitake y katsuobushi  
\$180

Miso Ramen fondo a base de cerdo y pollo,  
vegetales, shiro miso, aka miso y recado negro  
\$190

*Proteína (120grs) a elegir:*

Pato \$120

Camarón -\$110

Pulpo -\$138

Salmón -\$110

Porkbelly -\$120

Filete de res -\$110

Tofu -\$70

## **AL CARBÓN**

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

Shawarma de pollo tandoori, acompañado de Pan Naan, hummus,  
yogurt de hierbabuena, cebolla en curtida  
-\$220

Shawarma de poc-chuc con recado acompañado de Pan Naan, dzikilpak,  
cebolla asada, chiltomate con longaniza de Valladolid, rábano.  
-\$240

Shawarma de camarón en salsa diabla, acompañado de Pan Naan, dzikilpak,  
salsa satay, cebolla en curtida y rábano.  
-\$260

Pulpo al carbón estilo progreso, tuétano a la parrilla, longaniza de Valladolid,  
papas cambray, tomate cherry, arugula, xcatic  
-\$395

Salmón a la parrilla, con ensalada de ibes, betabel, jícama,  
xpelon, lemongrass ponzu y miso  
-\$340

New york al carbón, recado negro, mantequilla de miso,  
tempura de ejotes  
-\$495

Shortrib en salsa teriyaki, ensalada de pepino,  
salsa macha, cebolla en curtida  
-\$890

Risotto Maya, salmón y camarón 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  
-\$250

Filete de res (220 grs) al wok con salsa szechuam, cacahuates,  
pimientos, cebolla y zanahoria  
-\$349

Chicharrón de pulpo estilo tailandes,  
pimientos, cacahuates  
-\$295

Castacan al wok, kimchi yucateco, habanero,  
ensalada de col, soya dulce  
-\$290

Pasta Bangkok, fideos de arroz, camarones,  
albahaca, kanikama, cilantro local y un toque de curry rojo  
\$320

## **PADTHAI Y ARROZ FRITO AL GUSTO:**

Padthai, longaniza, pepita,  
tamarindo, cacahuete, lima  
-\$165

*Proteína (120grs) a elegir:*

Camarón -\$110  
Pechuga de pollo -\$80  
Castacán -\$110  
Filete de res -\$110  
Pulpo -\$138  
Tofu -\$70

Padthai vegetariano, cacahuete, pepita,  
tamarindo, pimientos, setas, ejote, lima  
-\$195

*Proteína extra:*

Tofu -\$70

Arroz frito, jengibre, pimientos, huevo frito,  
verduras en escabeche  
-\$110

*Proteína (120grs) a elegir:*

Camarón -\$110  
Pulpo -\$138  
Salmón -\$110  
Pechuga de pollo -\$80  
Castacán -\$110  
Filete de res -\$110  
Tofu -\$70

Arroz frito vegetariano, jengibre, pimientos, setas,  
shitake, ejotes, verduras en escabeche  
-\$160

*Proteína extra:*

Tofu -\$70

# 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, masago

-\$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