

CENAS
18:00 HRS. A 22:30 HRS.



GUACAMOLE \$ 165

TARTAR DE ATÚN FRESCO \$ 280
Cubos de atún marinado en cama de guacamole

CEVICHE DE PESCADO, PIÑA, PEPINO, ALBAHACA Y AGUACATE \$ 240
Agua verde de pepino y cilantro, piña, hojas de albahaca cubos de aguacate juliana cebolla morada rebanadas de pepino

MOLCAJETE DE CAMARONES \$ 280
Camarones salteados al mojo de ajo con orden de guacamole

ALMEJAS GRATINADAS
Con camarón, pescado y chaya con mantequilla de ajo
MEDIA ORDEN (2 PZS) \$180
ORDEN (4 PZS) \$360

ENSALADA DEL CHEF \$ 205
Lechuga, espinaca, aguacate, huevo cocido, aceituna negra, jamón de pavo, almendra tostada con vinagreta de balsámico

CAESAR TRADICIONAL \$ 205
aderezó con huevo cocido, anchoas, mostaza antigua, parmesano, lechuga orejona y crotones caseros
W CHICKEN \$245

SOPA DE LIMA \$ 170
Sopa reconfortante de la tradición Yucateca (tortilla frita, pollo y sofrito de chile dulce)



(INDIVIDUAL)
MARGARITA \$ 180
Salsa de tomate, albaca, queso

HAWAIANA \$ 180
Salsa de tomate, piña y jamón

CAMARONES \$ 210
Camarones, pimientos, salsa de tomate y queso

VEGETARIANA \$ 170
Papas al horno, espárragos, jitomate, pimientos y cebolla morada



SPAGHETTI O PENNE RIGATE \$ 195

- **POMODORO** (Salsa de tomate casera)
- **PESTO** (Albahaca, aceite de olivo, parmesano y nuez)
- **TRES QUESOS** (Roquefort, Parmesano y Gouda)
- **CHAMPIÑONES** (Vino blanco, crema y orégano)

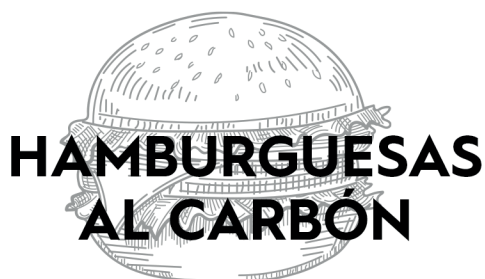
CON POLLO \$ 255 | CAMARONES \$ 305 | PULPO \$ 325

CASABAKAL
BACALAR - QUINTANA ROO

TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN IMPUESTOS


CENAS

18:00 HRS. A 22:30 HRS.



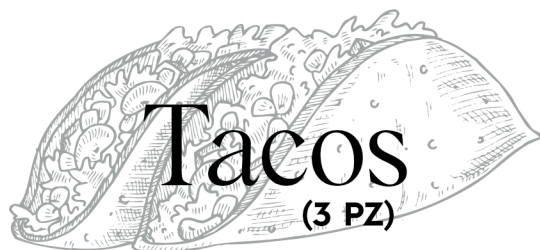
(Acompañadas de pepinillos caseros y chiles en vinagre, papas a la francesa)

DE SIRLOIN Y QUESO AMARILLO 200gr \$245 | DOUBLE \$310

VEGETARIANA  \$ 220
Base de lentejas y guacamole, con zanahoria, espinaca y germinado de alfalfa)

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$ 285
Con tocino y queso gouda

PAPAS A LA FRANCESA \$ 170




CAMARÓN BACALAR \$ 265
Camarones enteros a la plancha con tocino y queso gouda

PESCADO AL PASTOR \$ 230
Piña asada, cebolla y cilantro

ATÚN SELLADO \$ 260
Con pimientos asados, ajonjolí y guacamole

ARRACHERA \$ 205
Pimientos, tocino, cebolla morada, queso y aguacate

POLLO \$ 199
Pimientos, tocino, cebolla morada, queso y aguacate

VEGETARIANO  \$ 190
Bastones de calabacita, zanahoria, jícama, pimientos y cebolla morada marinados con miel, cacahuete y aceite de chiles rojos




FILETE DE PESCADO ESTILO TIKIN-XIC \$ 280
250gr Pescado marinado en achiote y pimientos con tomate asados y arroz blanco

CAMARONES AL COCO \$ 340
Chutney de mango y chile de árbol, arroz blanco con almendras y ensalada con cubos de mango.

ATÚN SELLADO \$ 310
Salsa de Jamaica, arroz blanco y ensalada mixta

RIB EYE AL GRILL \$ 360
Papas cambay y jitomates al romero y espárragos asados

VERDURAS AL GRILL  \$ 255
Verduras marinadas con salsa teriyaki, germinado de alfalfa y ajonjolí

POLLO AL VINO BLANCO, CREMA DE CHAMPIÑONES Y QUESO AZUL \$ 280
250gr Pechuga de pollo con papas cambay y vegetales al grill

MOLCAJETE MAR Y TIERRA \$ 530
Pulpo, camarón, pechuga de pollo, arrachera con salsa acompañado con cebollitas, nopales y queso

COCHINITA PIBIL \$ 305
Cocida lentamente en nuestro horno de leña, acompañada de cebolla morada, tortillas, salsa de habanero y aguacate)
ORDEN 300 gr



POSTRES

BROWNIE CON HELADO \$ 140

ARROZ CON LECHE A LA NARANJA \$ 140

CREPAS (2 PZ) \$ 135

1. SALSA DE FRUTOS ROJOS Y QUESO CREMA.
2. SALSA DE CAJETA Y PLÁTANO.

CASABAKAL
BACALAR - QUINTANA ROO

TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN IMPUESTOS

CERVEZAS

| | |
|------------------------------------|-------|
| CORONA O VICTORIA | \$ 58 |
| ULTRA | \$ 58 |
| MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO ... | \$ 65 |
| CHELADA | \$ 30 |
| MICHELADA | \$ 40 |
| CLAMATO | \$ 60 |
| CLAMATO PREPARADO | \$ 80 |

RON

| | |
|------------------------------------|--------|
| BACARDI BLANCO | \$ 115 |
| MALIBÚ DE COCO | \$ 115 |
| HAVANA CLUB 3 AÑOS | \$ 115 |
| FLOR DE CAÑA AÑEJO DE 5 AÑOS | \$ 150 |
| APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND | \$ 160 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS | \$ 170 |

GINEBRA

| | |
|-----------------------|--------|
| BEEFEATER | \$ 180 |
| TANQUERAY | \$ 195 |
| BOMBAY SAPPHIRE | \$ 210 |
| HENDRICKS | \$ 240 |

WHISKY

| | |
|----------------------------|--------|
| RED LABEL | \$ 115 |
| JIM BEAN | \$ 135 |
| JACK DANIELS | \$ 190 |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS | \$ 195 |
| BLACK LABEL | \$ 220 |

TEQUILA

| | |
|-------------------------------------|--------|
| JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO | \$ 115 |
| JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO | \$ 145 |
| JOSE CUERVO TRADICIONAL PLATA | \$ 145 |
| DON JULIO BLANCO | \$ 175 |
| DON JULIO REPOSADO | \$ 200 |
| DON JULIO 70 | \$ 225 |

MEZCAL

| | |
|------------------------------|--------|
| MEZCAL DE LA CASA | \$ 125 |
| BRUXO 1 ESPADÍN | \$ 170 |
| AMORES ARTESANAL JOVEN | \$ 195 |
| BRUXO 2 BARRIL ESPADÍN | \$ 195 |
| 400 CONEJOS JOVEN | \$ 210 |
| 400 CONEJOS REPOSADO | \$ 215 |

VODKA

| | |
|-------------------|--------|
| SMIRNOFF | \$ 115 |
| ABSOLUTE | \$ 135 |
| STOLICHNAYA | \$ 135 |
| GREY GOOSE | \$ 225 |

LICORES

| | |
|---------------------|--------|
| SAMBUCA | \$ 115 |
| TORRES 10 | \$ 130 |
| CAMPARI | \$ 130 |
| FERNET BRANCA | \$ 170 |

SIN ALCOHOL

| | |
|-----------------------------------|-------|
| AGUA NATURAL O MINERAL | \$ 40 |
| REFRESCO EN LATA | \$ 40 |
| AMERICANO O EXPRESSO DOLCE GUSTO | \$ 45 |
| AGUA DE COCO, LIMONADA O SUERO | \$ 65 |
| SMOOTHIE FRUTA DE TEMPORADA | \$ 85 |
| PIÑADA | \$ 85 |

CASABAKAL

BACALAR · QUINTANA ROO

TODAS NUESTRAS BEBIDAS INCLUYEN IMPUESTOS

ESPECIALES

\$ 190

DIRTY MONKEY

Baileys, licor de café, banana, hersheys y vodka.

PASION MEZCAL

Maracuyá, jarabe de vainilla y mezcal.

LEMON CHÍA

Limón, azúcar, chía, epazote y ron blanco.

NEW YORK SOUR

Limón, vino tinto, azúcar, clara de huevo y whisky.

GINGER-GIN

Pepino, cardamomo, ginger ale y ginebra.

CITRIC MAGUEY

Toronja, limón, angostura, sal de Jamaica y tequila.

GREEN PIÑA

Piña, albaca, licor de naranja y vodka.

COCTELES clásicos

| | |
|------------------------------------|--------|
| DAIKIRI DE FRUTAS | \$ 115 |
| PALOMA | \$ 115 |
| SANGRIA | \$ 115 |
| MIMOSA | \$ 115 |
| CAIPIROSKA..... | \$ 115 |
| PIÑA COLADA | \$ 140 |
| MARGARITA CLÁSICA O DE SABOR | \$ 140 |
| MOJITO | \$ 140 |
| MEZCALITA CLÁSICA O DE SABOR | \$ 140 |
| GIN TONIC | \$ 180 |
| BAILEYS | \$ 180 |
| CARAJILLO | \$ 180 |
| APEROL SPRITZ | \$ 185 |
| LONG ISLAND | \$ 180 |
| NEGRONI | \$ 210 |

VINOS POR COPA

| | |
|----------------------------------|--------|
| VINO BLANCO SAVIGNON BLANC | \$ 125 |
| VINO TINTO CABERNET MALBEC | \$ 125 |
| VINO ESPUMOSO BRUT | \$ 125 |

VINOS POR BOTELLA

TINTOS

| | |
|---|---------|
| PUERTO NUEVO CABERNET MALBEC | \$ 440 |
| LA CETTO RESERVA PRIVADA NEBBIOLO | \$ 620 |
| PENYNSULA LYRA MONTEPULCIANO | \$ 670 |
| BALERO CABERNET TEMPRANILLO MERLOT | \$ 890 |
| CASA MADERO 3V CABERNET SAUVIGNON | \$ 920 |
| MARIA TINTO TEMPRANILLO SYRAH .. | \$ 1390 |
| ÚNICO CABERNET SAUVIGNON | \$ 2470 |

BLANCOS

| | |
|--|---------|
| PUERTO NUEVO SAVIGNON | \$ 440 |
| OPERA PRIMA BRUT (ESPUMOSO) | \$ 440 |
| LA CETTO CHARDONNAY | \$ 535 |
| CASA MADERO 2V CHARDONAY CHENIN BLANC | \$ 690 |
| BALERO CHENIN BLANC | \$ 710 |
| MONTE XANIC CHARDONAY..... | \$ 1090 |

ROSADOS

| | |
|---|--------|
| LA CETTO ROSSDO BLANC DE ZINFANDEL | \$ 460 |
| CASA MADERO V | \$ 850 |

CASABAKAL

BACALAR · QUINTANA ROO

TODAS NUESTRAS BEBIDAS INCLUYEN IMPUESTOS