



LUNCH Y COMIDA

12:00 HRS. A 17:00 HRS.

SNACKS

- PAPAS A LA FRANCESA \$ 170
- GUACAMOLE \$ 165
- ALITAS BBQ O BUFFALO \$ 215
Con bastones de verdura
- BASTONES DE VERDURA  \$ 115
Apio, zanahoria, pepino y jicama y cama con aderezo ranch
- QUESADILLA DE HARINA CON PICO DE GALLO (4PIECES) \$ 125

MARISCOS



- CEVICHE Tomate, cebolla morada, pepino y cilantro
- PESCADO \$ 230 | CAMARÓN \$ 295
MIXTO \$ 280 | CON PULPO \$ 325
- MOLCAJETE DE CEVICHE CARIBEÑO \$ 325
Cebolla asada, chile xcatic, pescado, camarón y pulpo
- CÓCTEL DE CAMARÓN \$ 280
- TARTAR DE ATÚN FRESCO \$ 280
Cubos de atún marinado en cama de guacamole
- ALMEJAS GRATINADAS
Con camarón, pescado y chaya con mantequilla de ajo
MEDIA ORDEN (2PZS) \$ 180 | ORDEN (4PZS) \$ 360



Pastas

- SPAGHETTI O PENNE RIGATE \$ 195
 - POMODORO (Salsa de tomate casera)
 - PESTO (Albahaca, aceite de olivo, parmesano y nuez)
 - TRES QUESOS (Roquefort, Parmesan y Gouda)
 - CHAMPIÑONES (Vino blanco, crema y orégano)
- CON POLLO \$ 255 | CAMARÓN \$ 305 | PULPO \$ 325



Entradas

- SOPA DE LIMA \$ 155
Sopa reconfortante de la tradición Yucateca (tortilla frita pollo y sofrito de chile dulce)
- BAKAL \$ 205
Mezcla de hojas verdes, fresas, queso de cabra y arándanos con vinagreta de la casa
- ENSALADA DEL CHEF \$ 205
Lechuga, espinaca, aguacate, huevo cocido, aceituna negra, jamón de pavo, almendra tostada con vinagreta de balsámico
- CAESAR TRADICIONAL
Aderezo con huevo cocido, anchoas, mostaza antigua, parmesano, lechuga orejona y crotones caseros
- CON POLLO \$245 \$ 205
- POKE BOWL
Arroz blanco, aguacate, mango, pepino y zanahoria
 - POLLO \$60 (150gr)
 - ATÚN FRESCO \$99 (150gr)
 - SALMÓN \$99 (100gr)
 - CAMARÓN \$99 (150gr)
- PROTEINA EXTRA



Pizzas

- (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

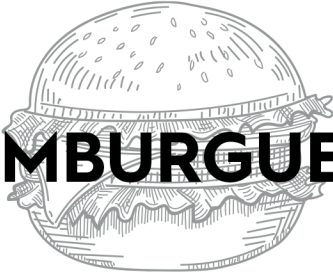
CASABAKAL
BACALAR - QUINTANA ROO

TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN IMPUESTOS

LUNCH Y COMIDA


12:00 HRS. A 17:00 HRS.

HAMBURGUESAS



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

DE SIRLOIN Y QUESO AMARILLO
200gr \$245 | DOBLE \$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

ORDEN de tacos



(3 PZ)


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

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

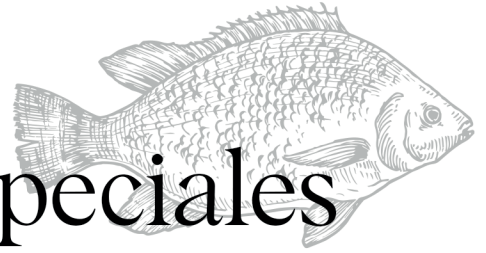
ATÚN SELLADO \$ 260
Con pimientos asados, ajonjolí y guacamole

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

Especiales



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 GRIL  \$ 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

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
Bañadas de mermelada de frutos rojos al ron o salsa de cajeta y plátano

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