



CARBON



Grill



EATING UNDER CONSTELLATIONS

Smokey notes, grilled over charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

* Entradas - Appetizers

Tostada de atún - Tuna tostada \$300

Atún, aguacate, xnipec, hinojo, mayonesa de chile ancho.
Tuna, avocado, xnipec, fennel, ancho chile mayonnaise.

Camarones para pelar Shrimp for peeling \$400

Camarones cocidos, coctelera, mayonesa de habanero, limón.
Poached shrimps, cocktail sauce, habanero mayonnaise, lemon.

Tuétano de res - Beef bone marrow \$400

Esquites, queso Chiapas, mayonesa de chiles, tlayuda.
Esquites, Chiapas cheese, spicy mayonnaise, tlayuda.

Almeja chocolata - Chocolate clam \$400

Al carbón, tocino ahumado, longaniza de Valladolid, pico de gallo, panko de ajo.
On charcoal, smoked bacon, Valladolid sausage, pico de gallo, garlic.

Empanadas de mariscos

Seafood pies \$250

Camarón y langosta, queso Oaxaca y chimichurri de hoja Santa.
Shrimp and lobster, Oaxaca cheese and Holy leaf chimichurri.

* Ensaladas - Salads

Tulkal salad \$240

Calabaza local, lechugas, pesto, jícama, quinoa, vinagreta de epazote.
Local pumpkin, lettuce, pesto, jicama, quinoa, epazote vinaigrette.

P'aak salad \$240

Verdolagas, berros, tomates del huerto, vinagreta de hierbas fritas, jocoque, pepita.
Purslane, watercress, farm tomatoes, herbs vinaigrette, jocoque, pumpkin seeds.

* Carbón - Charcoal

Hamburguesa Conrad

Conrad burger \$450

Pan de carbón activado, gouda, tocino, cebolla rostizada, arúgula, mayonesa de jalapeño, papas trufadas.
Activated charcoal bread, gouda, bacon, roasted onion, arugula, jalapeño mayonnaise, truffle french fries.

Poc chuc chapata \$370

Cerdo a las brasas, frijol con longaniza, cebolla asada, chiltomate, mayonesa de habanero.
Grilled pork, beans with sausage, roasted onion, chiltomate, habanero mayonnaise.

Tikin xic \$540

Filete de pescado, ensalada verde, frijol, tomate asado.
Catch of the day, green salad, black beans, roasted tomato.

Pollo al carbón - Rock Cornish hen \$430

Pollito de leche, adobo de tres chiles, xnipec, ensalada de repollo.
Rock Cornish hen, adobo, xnipec, cabbage salad.

Tlayuda vegetariana

Vegetarian tlayuda \$300

Setas, frijol refrito, quesillo, ensalada de repollo, aguacate.
Mushrooms, refried beans, cheese, cabbage salad, avocado.

* Los tacos

Coliflor - Cauliflower \$250

Jerk local, puré de piña, pepita frita, calabaza local, cilantro.
Local jerk, pineapple puree, pumpkin seed, local pumpkin, coriander.

Pulpo - Octopus \$395

Pico de gallo, castacán, mayonesa de habanero.
Pico de gallo salsa, castacan, habanero mayonnaise.

Short rib barbacoa \$395

Puré de frijol, epazote, cilantro, xnipec.
Beans purée, epazote, cilantro, xnipec.

Quesabirrias \$250

Birria de res, tortilla de harina, queso Oaxaca.
Beef stew, flour tortilla, Oaxaca cheese.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.
Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). Precios sujetos a cargo por servicio (10%).
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. Prices subject to (10%) service charge.

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Smokey notes, grilled ^{over} charcoal.

A UNIQUE WAY TO FLAME

* Postres - Desserts

Brownie \$240

Chocolate con nuez, caramelo, avellana,
helado de vainilla.

Chocolate, pecan nuts, hazelnut, vanilla ice cream.

Tarta de queso - Cheesecake \$240

Yuzu y frutos rojos reventados con limón real.

Yuzu and berries.

Frutos del bosque - Berries \$240

Naranja agria, sorbete de mango.

Local orange, mango sorbet.

* Menú infantil - Kid's menu

Slider \$250

Carne de res, queso gouda, papas fritas.

Beef, gouda cheese, french fries.

Empanada - Cheese pie \$250

Queso Oaxaca, salsa de tomate.

Oaxaca cheese, tomato sauce.

Pollo - Chicken \$280

A la plancha, vegetales locales a la parrilla.

Grilled, local grilled veggies.

Quesadillas \$250

Pollo a la parrilla, tortilla de harina, queso Oaxaca.

Off the grill, flour tortilla, Oaxaca cheese.

A base de plantas Plant based

* Entradas - Appetizers

Hummus \$270

Pan pita artesanal, aceite de oliva, paprika.

Pita bread, olive oil, paprika.

Ensalada Tulkal - Tulkal salad \$240

Calabaza local, lechugas, pesto, jícama, quinoa,
vinagreta de epazote.

Local pumpkin, lettuce, pesto, jicama, quinoa,
epazote vinaigrette.

Ensalada P'aak - P'aak salad \$240

Verdolagas, berros, tomates del huerto,
vinagreta de hierbas fritas, jocoque, pepita.

Purslane, watercress, farm tomatoes, herbs vinaigrette,
jocoque, pumpkin seeds.

* Platos fuertes - Main dishes

Hamburguesa a base de plantas

Plant based burger \$320

Pan de carbón activado, humus, cebolla rostizada,
arúgula, papas trufadas.

Activated charcoal bread, hummus, roasted onions,
arugula, truffle french fries.

Tacos de coliflor

Cauliflower tacos \$250

Jerk local, puré de piña, pepita frita, calabaza local,
cilantro.

Local jerk, pineapple puree, pumpkin seed,
local pumpkin, coriander.

Tlayuda vegetariana

Vegetarian tlayuda \$300

Setas, frijol refrito, col, tomate, aguacate.

Mushrooms, refried beans, cabbage, tomato, avocado.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). Precios sujetos a cargo por servicio (10%).

Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. Prices subject to (10%) service charge.

CRUDO
Raw

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Really fresh, full of flavor.

A UNIQUE WAY TO RELAX

🌊 Crudo - Raw

Camarón Campeche \$385

Camarón, salsa Cha'ak, jitomate, cebolla, pepino, aguacate, cilantro criollo.

Shrimp, Cha'ak sauce, tomato, onion, cucumber, avocado, cilantro.

L'Ceviche \$385

Pesca del día, cebolla, pepino, jamaica, elote baby, limón en conserva, cilantro, emulsión de aguacate.

Catch of the day, onion, cucumber, hibiscus, baby corn, preserved lime, cilantro, avocado emulsion.

Tunataki \$385

Atún sellado, salsa Tataki, pepino, jícama, cebolla, ralladura de limón, sal de menta.

Seared tuna, Tataki sauce, cucumber, jicama, onion, lime zest, mint salt.

Seafood coctel \$395

Camarón, pulpo, ostión, cebolla, cilantro, jitomate, aguacate.

Shrimp, octopus, oyster, onion, cilantro, tomato, avocado.

🌊 Para compartir - For sharing

Pulpo - Octopus \$425

Pulpo, mayonesa de macha, pico de gallo, cilantro, aguacate, ceniza de habanero.

Octopus, macha mayonnaise, pico de gallo, cilantro, avocado, habanero ashes.

Aguachile negro \$430

Pesca del día, tomate verde, cebolla, pepino, aguacate, cilantro criollo.

Catch of the day, green tomato, onion, cucumber, avocado, cilantro.

Callos - Scallops \$490

Callo de hacha, pepino, rábano, cebolla morada, guacamole.

Scallops, cucumber, radish, red onion, guacamole.

Conchas - Shells (6pc) \$490

Ostión o almeja chocolata, salsa mazatleca, mignonette.

Oyster or chocolate clam, mazatleca sauce, mignonette.

🌊 Ensaladas - Salads

Summer salad \$240

Lechugas, manzana verde, jitomate, aguacate, queso de cabra, aceite verde, limón y sal.

Spring mix, green apple, tomato, avocado, goat cheese, green oil, lemon and salt.

Otoch \$240

Espinaca, arúgula, fruta de temporada, piña a la parrilla, mix de frutos secos, vinagreta de cítricos.

Spinach, arugula, seasonal fruit, grilled pineapple, mixed nuts, citrus vinaigrette.

🌊 Caliente - Hot

Conrad burger \$450

Pan de carbón activado, gouda, tocino, cebolla rostizada, arúgula, mayonesa jalapeño, papas trufadas.

Activated charcoal bread, gouda, bacon, roasted onion, arugula, jalapeño mayo, truffle french fries.

Tacos de pescado zarandeado

Zarandeado Fish Tacos \$380

Tortilla de maíz, jitomate, cebolla, frijoles puercos.

Corn tortilla, tomato, onion, beans.

Taco de chile relleno de jaiba

Crab stuffed chili tacos \$380

Chile pasilla, sofrito de pulpa de jaiba, sikilpak, cilantro, rábano.

Pasilla chile, sofrito of crab pulp, sikilpak, cilantro, radish.

Camarones al grill

Grilled Shrimps \$540

Salsa negra, mantequilla de ajo, perejil.

Head on shrimp, black sauce, garlic butter, parsley.

Pescado - Fish \$540

Mojo de ajo, zanahoria baby, calabaza local, rábano, pepino.

Garlic mojo, baby carrot, local squash, radish, cucumber.

Lobster & Campeche roll \$570

Hinojo, mostaza Dijon, mayonesa, papas trufadas.

Fennel, Dijon mustard, mayonnaise, truffle french fries.

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Really fresh, full of flavor.

A UNIQUE WAY TO RELAX

🌙 Menú niños - Kids menu

Sandwich de jamón - Ham sandwich \$250

Jamón, tomate deshidratado, costra de queso.
Ham, sundried tomatoes, cheese crust.

Palomitas de camarón - Shrimp popcorn \$270

Camarón empanizado, bastones de pepino, jícama.
Breaded shrimp, cucumber, jicama.

Mini hamburguesa - Mini burger \$250

Carne de res, queso gouda, papas a la francesa.
Beef, gouda cheese, french fries.

Dedos de pescado - Fish fingers \$290

Empanizados, papas a la francesa.
Breaded fish sticks, french fries.

Pescado a la plancha - Grilled fish \$290

Pesca del día, vegetales al vapor.
Catch of the day, steamed vegetables.

🌙 Postres - Desserts \$240

Maracuyá Carlota - Passion fruit Charlotte

Crema de maracuyá, crumble de mantequilla, macarrón.
Passion fruit cream, crumble, macaroni.

Brownie

Chocolate con nuez, caramelo, avellana, helado de vainilla.
Chocolate, pecan nuts, hazelnut, vanilla ice cream.

Pavlova de cítricos - Citrus Pavlova

Merengue suizo, crema de limón amarillo, sorbete de frutos rojos.
Merengue, lemon, red fruit sorbet.

A base de plantas Plant based

Fungiceviche \$240

Portobello, salsa Cha'ak, jitomate, cebolla, pepino, aguacate, cilantro criollo.
Portobello, Cha'ak sauce, tomato, onion, cucumber, avocado, cilantro.

Hummus \$250

Pan pita artesanal, aceite de oliva y paprika.
Pita bread and paprika oil.

Otoch \$240

Espinaca, arúgula, fruta de temporada, piña a la parrilla, mix de frutos secos, vinagreta de cítricos.
Spinach, arugula, seasonal fruit, grilled pineapple, mixed nuts, citrus vinaigrette.

Plant based burger

Hamburguesa vegana \$320

Pan de carbón activado, humus, cebolla rostizada, arúgula, papas trufadas.
Activated charcoal bread, hummus, roasted onions, arugula, truffle french fries.

Taco de chile relleno

Stuffed chili taco \$240

Chile pasilla, calabaza local rostizada, sikilpak, cilantro, rábano.
Pasilla chile, roasted local squash, sikilpak, cilantro, radish.