

# KARUMA

THE ART OF GRILL

## MENÚ ESPLENDOR SELVÁTICO JUNGLE SPLENDOR MENU

### AMUSE - BOUCHE

Bruschetta de Tomates, Albahaca,  
Aceitunas Negras y Jamón

### ENTRADA (120 g)

Empanadas de Carne, Emulsión de Ajos  
y Limón Fresco

### ENSALADA

Lechuga Romana al Grill, Queso  
Parmesano y Pan de Hogaza Tostado

### PLATO FUERTE

Medio Pollo Orgánico (500g), Asado con  
Puré de papas con Tocino, Pecorino, Mix  
de Verdes, Salsa de Hongos y Salsa de  
Pimienta Verde

ó

\*Churrasco (280g), Papas a la Francesa  
y Corazón de Alcachofa.

### POSTRE

Copa Atardecer; Frutos Rojos, Helado,  
Salsa de Chocolate y Garapiñado de  
Almendra

### AMUSE - BOUCHE

Bruschetta with Tomatoes, Basil, Black  
Olives and Ham

### FIRST COURSE (4oz)

Meat Turn Overs, Garlic Emulsion, and  
Fresh Lemon

### SALAD

Grilled Romain Lettuce, Parmesan  
Cheese and Toasted Home-Made Bread

### MAIN COURSE

Organic Roasted Half Chicken (17oz),  
Mashed potatoes with Bacon, Pecorino,  
Greens Mix, Mushroom Sauce and  
Green Pepper Sauce

or

\*Churrasco (9oz), French Fries, and  
Artichoke Heart.

### DESSERT

Sunset Glass; Red Berries, Ice Cream,  
Chocolate Sauce and Sweet Almond

---

Menú de 5 tiempos más cocktail de bienvenida \$900 MXN por persona. Impuestos incluidos, servicio mínimo de 8 personas.  
5-Course Menu plus welcome cocktail \$58 USD per persona, Taxes included, minimum service of 8 people.

