



Healthy Choices – Opciones Saludables
Vegetarian Choices – Opciones Vegetarianas
Gluten Free – Sin Gluten



RESTAURANTE
Kaax
RIVIERA MAYA QUINTANA ROO

Entradas • Starter

Ceviche de mero "Mar de Cortés"
"Sea of Cortes" grouper ceviche
170 kcal • 29 g Prot • 2 g Lip/Fat • 9 g Carb

Carpaccio de langosta, vinagreta de chile ancho
Lobster carpaccio, Chile ancho vinaigrette
113 kcal • 17 g Prot • 1 g Lip/Fat • 8 g Carb

Portobello confitado, arúgula, crocante de parmesano
Portobello confit, arugula, parmesan cheese crust
81 kcal • 4 g Prot • 5 g Lip/Fat • 5 g Carb

Rollo de aguacate y maíz amarillo, salsa de cilantro
Avocado and yellow corn roll, cilantro sauce
167 kcal • 9 g Prot • 7 g Lip/Fat • 17 g Carb

Bruschetta mariachi con tomate rostizado,
Queso Cotija y cebolla asada en tortilla de maíz tostada
*Mariachi bruschetta with roasted tomatoes,
cotija cheese and grilled onions on a toasted corn tortilla*
126 kcal • 3 g Prot • 10 g Lip/Fat • 6 g Carb

Tiradito de salmón, emulsión de coliflor, reducción de balsámico
Salmon tiradito, cauliflower emulsion, balsamic reduction
119 kcal • 19 g Prot • 3 g Lip/Fat • 4 g Carb

Ensaladas • Salads


Higos, vegetales crujientes, mousse de queso de cabra, vinagreta de pasa
Figs, crunchy vegetables, goat cheese mousse, raisin vinaigrette
122 kcal • 4 g Prot • 10 g Lip/Fat • 4 g Carbs




Todos nuestros platillos contienen ingredientes orgánicos y son libres de grasa trans.
Algunos de nuestros platillos contienen ingredientes crudos; consúmalo bajo su propio riesgo.
*All of our dishes have organic ingredients and are trans fat free.
Some of our dishes are prepared with raw ingredients; consume them on your own risk.*






Healthy Choices – Opciones Saludables
Vegetarian Choices – Opciones Vegetarianas
Gluten Free – Sin Gluten





 **Ensalada Cesar con croton de parmesano**
Caesar salad with parmesan cheese and croutons
122 kcal • 9 g Prot • 6 g Lip/Fat • 5 g Carbs

   **Ensalada de aguacate, toronja y berro, vinagreta de nuez**
Avocado, grapefruit and watercress salad, pecan vinaigrette
243 kcal • 4 g Prot • 23 g Lip/Fat • 5 g Carbs

   **Queso panela asado, ensalada de frijol, crocante de maíz**
Grilled panela cheese, bean salad, crispy corn
196 kcal • 7 g Prot • 12 g Lip/Fat • 15 g Carbs

Sopas • Soups

 **Caldo Tlalpeño, pechuga de pollo, arroz y aguacate**
Tlalpeño soup, chicken breast, rice and avocado
203 kcal • 11 g Prot • 2 g Lip/Fat • 35 g Carbs

  **Crema de queso Oaxaca y tequila blanco, emulsión de plátano macho tatemado**
Oaxaca cheese and white tequila cream, roasted plantain emulsion
459 kcal • 18 g Prot • 35 g Lip/Fat • 18 g Carbs

Sopa de ajo y jamón serrano
Garlic and serrano ham soup
120 kcal • 8 g Prot • 8 g Lip/Fat • 4 g Carbs

Platillos Principales • Main Course

 **Pescado frito al mojo de ajo**
Fried fish in garlic sauce
223 kcal • 22 g Prot • 9 g Lip/Fat • 18 g Carbs

  **Lomo de mero en hoja santa, huitlacoche y maíz**
Grouper loin in holly leaves, corn truffle and corn
214 kcal • 22 g Prot • 6 g Lip/Fat • 18 g Carbs

Todos nuestros platillos contienen ingredientes orgánicos y son libres de grasa trans.
Algunos de nuestros platillos contienen ingredientes crudos; consúmalo bajo su propio riesgo.
*All of our dishes have organic ingredients and are trans fat free.
Some of our dishes are prepared with raw ingredients; consume them on your own risk.*



Healthy Choices – Opciones Saludables
Vegetarian Choices – Opciones Vegetarianas
Gluten Free – Sin Gluten



RESTAURANTE
Kaax
RIVIERA MAYA • QUINTANA ROO



Pollo en mole de la casa

Chicken in homemade mole sauce

261 kcal • 21 g Prot • 13 g Lip/Fat • 15 g Carbs



Flautas de queso fresco en salsa verde

Fried tacos with cheese and green salsa

294 kcal • 22 g Prot • 18 g Lip/Fat • 10 g Carbs



Tacos de res Angus

Angus beef tacos

292 kcal • 22 g Prot • 20 g Lip/Fat • 10 g Carbs



Crepas de flor de calabaza, salsa de chile poblano

Zucchini blossom crepe, poblano pepper sauce

274 kcal • 8 g Prot • 18 g Lip/Fat • 20 g Carbs



Tacos de lechón, aguacate, salsa de cilantro

Roasted pork tacos, avocado, cilantro sauce

244 kcal • 24 g Prot • 12 g Lip/Fat • 10 g Carbs



Chiles rellenos, salsa de nuez, granada roja

Stuffed poblano peppers, pecan sauce, red pomegranate

239 kcal • 7 g Prot • 15 g Lip/Fat • 19 g Carbs



Top sirloin en adobo y elote de feria

Top sirloin in adobo sauce and corn fair

280 kcal • 22 g Prot • 18 g Lip/Fat • 8 g Carbs



Chamorro de cerdo al estilo del jefe

Pork shank "Boss' Style"

275 kcal • 20 g Prot • 19 g Lip/Fat • 6 g Carbs

Todos nuestros platillos contienen ingredientes orgánicos y son libres de grasa trans.
Algunos de nuestros platillos contienen ingredientes crudos; consúmalo bajo su propio riesgo.

All of our dishes have organic ingredients and are trans fat free.

Some of our dishes are prepared with raw ingredients; consume them on your own risk.