



# MENÚ

@baalmantulum

## ENTRADAS STARTERS

### GUACAMOLE

Servido con hojas de cilantro criollo, cebolla morada, un toque de ceniza de totemoxtle, acompañada de chips de maíz. Con chicharrón de arrachera y queso parmesano o chapulines crujientes.

Served with creole coriander leaves, red onion, a touch of totemoxtle ashes, accompanied by corn chips. With arrachera steak chicharron and parmesan cheese or crispy grasshoppers.

**\$230**  
**\$250**

### CAMOTES FRITOS / FRIED SWEED POTATOES

Acompañados de queso finas hierbas, perfumado con aceite de trufa blanca y chayas fritas.

Accompanied by fine herbs cheese, scented with white truffle oil and fried chayas.

**\$195**

### BUSQUETAS DE JAMON SERRANO / SERRANO HAM BRUSQUETAS

Con pan tostado artesanal, con queso crema preparado (aceitunas ajo).

With artisanal toasted bread, prepared with cream cheese (garlic olives).

**\$170**

### QUESO FUNDIDO / MELTED CHEESE

Mezcla de quesos perfumados con aceite de romero servido Natural o con longaniza de Valladolid.

Mixture of perfumed cheeses with rosemary oil served either plain or with Valladolid sausage.

**\$190**  
**\$230**

### TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOSTADAS 2PC

Atún en Lajas Sellado sobre Tostada Azul en Salsa Tártara, Vegetales, Aguacate, Vinagreta Estilo Baalman.

Seared Tuna on Blue Corn Tostada with Tartar Sauce, Vegetables, Avocado, Baalman Style Vinaigrette.

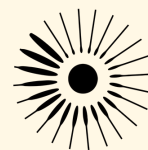
**\$175**

### TOSTADA DE DZIK DE VENADO / DEER VENISON TOSTADA 1PC

Mezcla de quesos perfumados con aceite de romero servido Natural o con Longaniza de Valladolid.

Mixture of perfumed cheeses with rosemary oil served either plain or with Valladolid sausage.

**\$220**



## ENSALADAS SALADES

### ENSALADA COBB / COBB SALAD

Tomate, tocino, pollo, espinaca, aguacate y granos de elote, aderezada con vinagreta de miel y ajo.

Tomato, bacon, chicken, spinach, avocado and corn kernels, garnished with honey and garlic vinaigrette.

**\$245**

## **ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD**

La Tradicional Ensalada con Aderezo Cesar y Crotones de Pan artesanal o con pollo.

The traditional salad with Caesar dressing and artisanal bread croutons, or with chicken.

**\$190**  
**\$245**

## **SOLOMILLO DE CERDO / PORK TENDERLOIN 450GR**

Carne suave magra asada a baja temperatura con salsa provenzal

Lean, tender meat slow-roasted at low temperature with Provençal sauce.

**\$395**

## **CORTES STEAKS**

### **RIB EYE 14OZ\***

Certified Angus Beef con guacamole y papas cambray al cilantro.

Certified Angus Beef with guacamole and cilantro baby potatoes.

**\$670**

### **VACIO 10 OZ\***

Certified Angus Beef con guacamole y papas cambray al cilantro.

Certified Angus Beef with guacamole and cilantro baby potatoes.

**\$585**

### **ARRACHERA 10.5 OZ\***

Con guacamole y papas cambray al cilantro.

With guacamole and cilantro baby potatoes.

**\$460**

### **PICAÑA 14 OZ**

Certified Angus Beef con guacamole y papas cambray al cilantro.

Certified Angus beef with guacamole and cilantro baby potatoes.

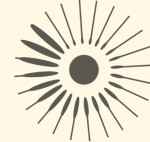
**\$490**

### **FILETE DE AVESTRUZ / OSTRICH FILLET 220GR**

El corte especial de la casa. Con guacamole y baby potatoes.

The house special. With guacamole and baby potatoes.

**\$560**



## **HAMBURGUESAS BURGUERS**

### **HAMBURGUESA DE POLLO / CHICKEN BURGER**

Pechuga fresca asada , con nuestro pan casero.

Fresh roasted chicken breast, with our homemade bread.

**\$320**

### **HAMBURGUESA DE AVESTRUZ / OSTRICH BURGER**

Carne de avestruz seleccionada preparada al estilo BAALAM en nuestro pan artesanal.

Selected ostrich meat prepared in the BAALAM style, with our artisanal bread.

**\$460**

### **HAMBURGUESA DE RES / BEEF BURGER**

Elaborada con carne de res de calidad seleccionada, con nuestro pan artesanal.

Made with select quality beef, with our artisanal bread.

**\$380**

Con papas fritas / with french fries

## ESPECIALIDADES ESPECIALITIES

### ATÚN EN COSTRA DE CHAPULÍN / CHAPULIN CRUSTED TUNA

Atun sellado cubierto de chapulines  
martajados.

Sealed tuna topped with crushed  
grasshoppers.

**\$390**

### CAMARONES A LA MANTEQUILLA DE VAINILLA / SHRIMP IN VANILLA BUTTER

Camarones salteados en mantequilla,  
perfumada con vainilla.

Sautéed shrimp in butter, perfumed  
with vanilla.

**\$360**

### CREMOSO TORTIGLIONI CON CAMARONES Y TOCINO / CREAM TORTIGLIONI WITH SHRIMP AND BACON

Pasta al dente con bechamel, tocino y  
camarones salteados con espinaca o  
con pollo.

Al dente pasta with béchamel, bacon,  
sautéed shrimp, and spinach or with  
chicken

**\$290**

### TAGLIATELLE EN SALSA DE TRES QUESOS CON TOCINO / TAGLIATELLE IN THREE CHEESE SAUCE WITH BABACON

Pasta al dente bañada con queso azul,  
camembert y parmesano con pollo o  
camarón.

Al dente pasta topped with blue  
cheese, camembert, and parmesan  
with chicken or shrimp.

**\$310**  
**\$360**

## POSTRES DESSERTS

### TARTA DE QUESO / CHEESE CAKE

Con helado de yogurt y pure de  
guayaba.

With yogurt ice cream and guava  
puree.

**\$120**

### STRUDEL DE MANZANA / APPLE STRUDEL

Con vainilla / With vanilla.

**\$120**

### FLAN CON BAILEYS / CREME CAMEL WITH BAILEYS

**\$140**

- Estos Precios Incluyen IVA
- El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume
- Precios en Pesos Mexicanos (MX)
- Propina no incluida
- Si tienes alguna alergia alimentaria o algún requerimiento especial en tu dieta por favor avisa a algún miembro del staff.
- VAT Included
- The consumption of raw foods is the responsibility of the person who consumes them.
- Prices in Mexican Pesos (MX)
- Tip not included
- If you have a food allergy or special dietary requirement please inform a member of staff.



@baalmantulum