

# MENU



Kalak  
restaurant.bar  
isla mujeres, mex

ENJOY!

## - ENTRADAS -

## - STARTERS -

### - GUACAMOLE - - GUACAMOLE - \$110

Aguacate + Jugo de limón + Salsa mexicana, servido con totopos.

Fresh Avocado + Lime juice + Mexican sauce, served with corn chips.

### - DEDOS DE PESCADO - - FISH & CHIPS - \$169

5 piezas de dedos de pescado empanizados con panko + alioli, servido con papas fritas.

5 pieces of fish fingers breaded with panko + aioli, served with french fries.

### - NACHOS KALAK - - KALAK NACHOS - \$130

Frijoles refritos, queso derretido, pico de gallo, jalapeños, salsa de lima y guacamole encima de nuestros totopos caseros.

Refried beans, melted cheese, pico de gallo, jalapeños, lime salsa, guacamole on top of our homemade corn chips.

Con:	Pollo Chicken	+\$50	Arrachera Flank steak	+\$60	Camarones Shrimp	+\$65	Vegetales Vegetables	+\$40
Add:								

### - ALITAS - - CHICKEN WINGS - \$160

10 piezas de alitas de pollo, acompañadas con bastones de apio, zanahoria, pepino y aderezo ranch, bañadas en la salsa de tu elección: BBQ / BUFALO / TERIYAKI

10 chicken wings, accompanied with celery, carrot, cucumber and ranch dressing, bathed in the sauce of your choice: BBQ / BUFFALO / TERIYAKI

### - CÓCTEL DE CAMARONES - - SHRIMP COCKTAIL - \$200

Camarones jumbo en refrescante combinación con láminas de aguacate, jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro; sazonados con ketchup, jugo de tomate y aceite de oliva, servidos con galletas saladas.

Jumbo shrimp in a refreshing combination of avocado, tomato, onion, serrano pepper, coriander; seasoned with ketchup, tomato juice and olive oil, served with crackers.

### - TOSTONES RELLENOS - - STUFFED PLANTAIN CUPS - \$190

Cestas de plátano verde frito rellenas con guacamole y camarones fritos al pesto o ceviche.

Cups of fried plantain, served with your choice of guacamole, pesto shrimp or ceviche.

### - CALAMAR A LA ROMANA - - FRIED SQUID RINGS - \$140

Anillos de calamar rebosados fritos, servidos con aderezo de chipotle y limón.

Fried full squid rings, served with lemon and chipotle dressing.

### - CRUDITES CON ADEREZO DE YOGURT - - CRUDITES WITH YOGURT DRESSING - \$80

Bastones de apio, zanahoria, pepino y jícama, servidos con tomate cherry y aderezo de yogurt.

Celery, carrot, cucumber and jicama canes, served with cherry tomatoes and yogurt dressing.

### - CEVICHE TRADICIONAL - - TRADITIONAL CEVICHES -

Marinado en jugo de limón, salsa mexicana y pepino.

Marinated in lemon juice, Mexican salsa and cucumber.

CAMARONES SHRIMP	\$235	PESCADO FISH	\$195	MIXTO MIXED	\$250

### - CEVICHES CARIBEÑOS - - CARIBBEAN CEVICHES -

Marinado en jugo de limón, salsa mexicana, mango, manzana y pepino.

Marinated in lemon juice, Mexican salsa, mango, apple and cucumber.

CAMARONES SHRIMP	\$240	PESCADO FISH	\$200	MIXTO MIXED	\$255

### - PAPAS A LA FRANCES - - FRENCH FRIES - \$100

300 gr de papas fritas a escoger: Francesa o Gajo, pueden ser con sal, finas hierbas o paprika.

300 gr of potatoes, choose your style: French fries or Wedges and you seasoning: salt, fine herbs or paprika.

Con:	Jalapeños Jalapeños	+\$60	Queso Cheddar Cheddar Cheese	+\$65
Add:				

## - SOPAS Y ENSALADAS -

## - SOUPS & SALADS -

### - SOPA DE LIMA - - LIME SOUP - \$110

Caldo de pollo condimentado, lima, pimientos y cebolla con pechuga de pollo.  
Chicken broth, lime, peppers and onion with chicken breast.

### - CALDO DE MARISCOS - - SEAFOOD SOUP - \$195

Explosión de sabores concentrados en un caldo de calamar, pescado y camarón, cebolla, apio y zanahoria.

Explosion of concentrated flavors in a broth of squid, fish and shrimp, celery, onion and carrot.

### - CREMA DE POLLO Y VERDURAS - - CHICKEN AND VEGETABLES CREAM - \$120

Nutritiva crema de pechuga de pollo, cebolla, papa, acelga, zanahoria, chile y perejil.  
Nutritious cream of chicken breast, onion, potato, chard, carrot, chili and parsley.

### - CREMA DE PAPAS CON TOCINO - - POTATO AND BACON CREAM - \$135

Deliciosa crema de papa con tocino, cebolla, poro y ajo, todo perfectamente cocinado.  
Delicious potato cream with bacon, onion, leek and garlic, all perfectly cooked.

### - ENSALADA CÉSAR - - CAESAR SALAD - \$165

Lechuga romana, crutones y aderezo César con tierna pechuga de pollo a la parrilla y delicioso queso parmesano.

Romaine lettuce, croutons and Caesar dressing with tender grilled chicken breast and delicious Parmesan cheese.

### - ENSALADA WALDORF - - WALDORF SALAD - \$165

Arándanos secos, manzana, nuez de castilla, mix de lechugas, mezclada con vinagreta balsámica, mayonesa y yogur.

Dried cranberries, apple, pecans, lettuce mix, mixed with balsamic vinaigrette, mayonnaise and yogurt.

### - ENSALADA DE ATÚN - - TUNA SALAD - \$175

Lechuga, tomate, pimientos, atún, mayonesa y pimienta negra con aderezo especial de mayonesa con limón.

Lettuce, tomato, peppers, tuna and black pepper with special lemon and mayonnaise dressing.

### - ENSALADA VERDE - - GREEN SALAD - \$195

Saludable mezcla de lechuga, tomate cherry, apio, nueces de castilla, manzana roja y verde, huevo cocido aderezada con vinagreta balsámica.

Healthy mix of lettuce, cherry tomato, celery, pecans, red and green apple, boiled egg seasoned with balsamic vinaigrette.



## - PLATOS PRINCIPALES -

## - MAIN DISHES -

### - ARRACHERA Y CAMARON CON ADEREZO DE CILANTRO -

### - FLANK STEAK AND SHRIMP WITH CORIANDER DRESSING - \$245

Jugoso corte de arrachera y camarones jumbo sazonados al pesto, asados a la parrilla, servidos con vegetales salteados y arroz a la jardinera.

Juicy cut of flank steak and jumbo shrimp seasoned with pesto, grilled, served with sautéed vegetables and gardener rice.

### - BROCHETA MAR Y TIERRA EN SALSA DE TAMARINDO -

### - SURF/TURF SKEWER IN TAMARIND SAUCE - \$195

Brocheta de jugosa arrachera con camarón, chile morrón, cebolla y tomate en salsa de tamarindo, acompañado de ensalada de vegetales, tomate cherry y arroz a la jardinera.

Skewer juicy flank steak with shrimp, bell pepper, onion and tomato in tamarind sauce, accompanied by vegetable salad, cherry tomato and gardener rice.

### - CAMARONES TOCINETA RELLENOS DE QUESO -

### - BACON SHRIMP STUFFED WITH CHEESE - \$215

Camarones rellenos de queso mozzarella y queso filadelfia envueltos en tocino bien crujiente acompañado con vegetales salteados y aderezo de tamarindo y chipotle.

Shrimp stuffed with mozzarella and philadelphia cheese wrapped in crispy bacon accompanied with sautéed vegetables and tamarind and chipotle dressing.

### - POLLO TEMPURADO EN SALSA DE MANGO Y CHIPOTLE -

### - BREADED CHICKEN IN MANGO AND CHIPOTLE SAUCE - \$185

Trozos de pollo rebozado y crujiente acompañado de salsa de mango y chipotle.

Breaded and crispy chicken pieces accompanied by mango and chipotle sauce.

### - FAJITAS MAR Y TIERRA CON PLATANOS TOSTONES -

### - SURF/TURF FAJITAS WITH PLATANOS TOSTONES - \$215

Magnífica combinación de arrachera y camarones parrillados y sazonados al pesto con pimientos verdes y rojos, cebolla asada, acompañadas de plátanos tostones y tortilla de maíz.

Magnificent combination of flank steak and shrimp grilled and seasoned with green and red peppers, roasted onion, accompanied by fried green plantains and corn tortillas.

### - PESCADO BLANCO EN MANTEQUILLA DE CILANTRO -

### - WHITE FISH IN CORIANDER BUTTER - \$205

Filete de pescado a la plancha con mantequilla de cilantro, servido con vegetales salteados y arroz a la jardinera.

Grilled fish fillet with coriander butter, served with sautéed vegetables and gardener rice.

### - CAMARONES AL COCO - - COCONUT SHRIMP - \$225

Camarones envueltos en crocante coco sobre salsa de mango, acompañados de arroz a la jardinera.

Shrimp breaded with coconut flakes over mango sauce, accompanied by gardener rice.

### - CAMARONES EMPANIZADOS - - BREADED SHRIMP - \$225

Acompañados de arroz a la jardinera y vegetales salteados.

Accompanied by gardener rice and sautéed vegetables.

### - CAMARONES AL MOJO DE AJO - - GARLIC SHRIMP - \$205

Acompañados de arroz a la jardinera y vegetales salteados.

Accompanied by gardener rice and sautéed vegetables.

## - PASTA Y PIZZA -

## - PASTA & PIZZA -

**- PIZZA MARGARITA -** - MARGARITA PIZZA - \$170  
Queso, tomate y albahaca. Cheese, tomato and basil.

**- PIZZA PEPPERONI -** - PEPPERONI PIZZA - \$190  
Queso y Pepperoni. Cheese and Pepperoni.

**- PIZZA DE CAMARÓN -** - SHRIMP PIZZA - \$195  
Queso, camarones y albahaca. Cheese, shrimp and basil.

**- FETTUCCINI ALFREDO -** - FETTUCCINI ALFREDO - \$145

Fettuccini con salsa blanca y queso parmesano, con pollo o jamón.

Fettuccini pasta served with Alfredo sauce, parmesan cheese and your choice of chicken or ham.

**- PASTA BOLOGNESE -** - SPAGHETTI BOLOGNESE - \$155

Spaghetti en rica salsa de tomate con carne molida.

Spaghetti in rich tomato sauce with ground beef.

**- FETTUCCINI DE CAMARON Y CHIPOTLE -** - SHRIMP AND CHIPOTLE FETTUCCINI - \$175

Fettuccini con camarones salteados en crema de chile chipotle.

Fettuccini with shrimp sauteed in chipotle chili cream.

## - VIVA MÉXICO -

## - VIVA MEXICO -

**- TACOS O QUESADILLAS -** - TACOS OR QUESADILLAS -

Con pimientos y cebolla. Acompañados de pico de gallo y salsa verde.

With bell peppers and onion. Served with green or mexican salsa.

Con:	Pollo \$190	Arrachera \$200	Camarón \$195	Pescado \$190
Add:	Chicken	Flank steak	Shrimp	Fish

**- TACOS ESTILO ENSENADA -** - ENSENADA STYLE TACOS -

Con tortilla de maíz hecha a mano, ensalada de col y zanahoria en alioli.

Cabbage and carrot salad mixed with a homemade aioli, served on a homemade tortilla.

Con:	Pollo \$190	Arrachera \$200	Camarón \$195	Pescado \$190
Add:	Chicken	Flank steak	Shrimp	Fish

**- BURRITO VEGETARIANO -** - VEGGIE BURRITO - \$160

Mix de lechugas, col, rábano, cebolla, pepino, zanahoria y frijoles marinados en salsa de soya y vinagre dulce.

Lettuce mix, cabbage, radish, onion, cucumber, carrot and beans marinated in soy sauce and sweet vinegar.

**- BURRITO CÉSAR -** - CAESAR BURRITO - \$185

Mix de lechugas con aderezo César, queso parmesano y pechuga de pollo asada.

Lettuce mix with Caesar dressing, parmesan cheese and roasted chicken breast.

**- BURRITO MEXICANO -** - MEXICAN BURRITO - \$210

Mix de lechugas con frijoles, aguacate y camarones en salsa de chipotle.

Lettuce mix with beans, avocado and shrimp in chipotle sauce.

**- BURRITO MAR Y TIERRA -** - SURF AND TURF BURRITO - \$195

Mix de lechugas con frijoles, pimiento rojo, pimiento verde, arrachera y camarón en salsa de chile chipotle.

Lettuce mix with beans, red and green peppers, flank steak and shrimp in chipotle pepper sauce.

## - SANDWICH Y HAMBURGUESAS -

## - SANDWICH & BURGERS -

### \* - TORTA MILANESA CON QUESO - - CHEESE BREADED STEAK SANDWICH - \$195

Jugosa arrachera empanizada con panko y queso mozzarella servida con pan chapata, aguacate, tomate cherry, aderezo chipotle y alioli.

Juicy flank steak breaded with panko and mozzarella cheese served with chapata bread, avocado, cherry tomato, chipotle dressing and aioli.

### \* - CLUB SANDWICH - - CLUB SANDWICH - \$165

Jamón, queso, pollo, tocino y vegetales.

Ham, cheese, chicken, bacon and vegetables.

### - BLT - - BLT - \$175

Sandwich con tocino, mayonesa, lechuga y tomate.

Sandwich with bacon, mayonnaise, lettuce and tomato.

### - SANDWICH NATURA - - NATURA SANDWICH - \$185

Fresca combinación de pepino, lechuga, espinaca, pimientos y cebolla morada aderezados con pesto en pan chapata. Acompañados con crudites y aderezo ranch.

Fresh combination of cucumber, lettuce, spinach, peppers and purple onion seasoned with pesto in chapata bread. Accompanied with crudites and ranch dressing.

### \* - SANDWICH POLLOCUATE - - POLLOCUATE SANDWICH - \$165

150 gr de pollo desmenuzado, con una mezcla sazonada de aguacate, pepino y jugo de limón.  
150 gr of shredded chicken, with a seasoned mixture of avocado, cucumber and lemon juice.

### \* - HAMBURGUESA TRADICIONAL - - CHEESEBURGER - \$180

150 gr de jugosa carne de res al grill con queso mozzarella gratinado, lechuga italiana aderezada, cebolla, tomate, pepinillos.

150 gr of grilled juicy beef with grilled mozzarella cheese, seasoned italian lettuce, onion, tomato, pickles.

### \* - HAMBURGUESA DE CAMARON - - SHRIMP BURGER - \$205

150 gr de camarón al grill con queso mozzarella gratinado, tocino crujiente aderezada con cebolla caramelizada, aguacate y lechuga.

150 gr of grilled shrimp with melted mozzarella cheese, crispy bacon seasoned with caramelized onions, avocado and lettuce.

### \* - HAMBURGUESA DE POLLO - - CHICKEN BURGER - \$195

180 gr de pechuga de pollo empanizada con queso mozzarella y panko, tomate, mix de lechuga aderezada, cebolla morada y tocino.

180 gr breaded chicken breast with mozzarella cheese and panko, tomato, mixed lettuce, purple onion and bacon.

### \* - HAMBURGUESA HAWAIANA - - HAWAIIAN BURGER - \$180

150 gr de jugosa carne de res al grill con queso cheddar gratinado, aderezada con cebolla y piña caramelizada, mix de lechugas.

150 gr of juicy grilled beef with cheddar cheese, seasoned with caramelized onion and pineapple, lettuce mix.

### \* - HAMBURGUESA CON FONDUE - - FONDUE BURGER - \$190

150 gr de jugosa carne de res al grill bañada con salsa de queso cheddar, gouda, champiñones y vino blanco.

150 gr of juicy grilled beef bathed with cheddar cheese sauce, gouda, mushrooms and white wine.

\* / Acompañado de papas fritas. / / Served with french fries. /

# MENÚ de NIÑOS

/ Acompañados con papas fritas y agua fresca del día. /

# KIDS MENU

/ Accompanied with french fries and fresh water of the day. /



## - DEDOS DE POLLO - \$125

Pechuga de pollo empanizada.

## - DEDOS DE QUESO - \$115

Barritas de queso mozzarella empanizadas y fritas.

## - SANDWICH DE JAMON Y QUESO - \$125

Rebanadas de jamón y queso con salsa de alioli.

## - HOT DOG - \$125

Deliciosa salchicha asada, acompañada de pico de gallo.

## - MINI HAMBURGUESA - \$125

Una mini hamburguesa clásica con queso.

## - CHICKEN FINGERS - \$125

Breaded chicken breast sticks.

## - CHEESE FINGERS - \$115

Breaded mozzarella cheese sticks.

## - KIDS SANDWICH - \$125

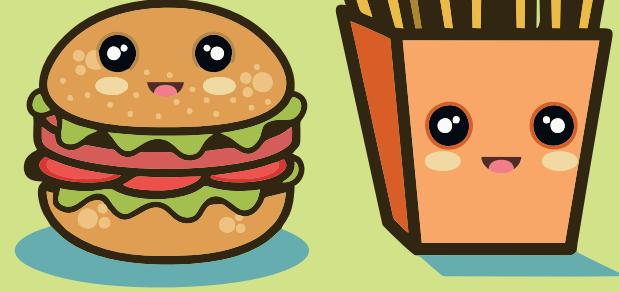
Ham and cheese sandwich with mayo.

## - HOT DOG - \$125

Grilled hot dog served with french fries and pico de gallo.

## - MINI BURGER - \$125

One mini cheeseburger.



## - POSTRES -

## - DESSERTS -

## - CHEESE CAKE - \$95

## - HOT CAKE CON HELADO - \$115

## - BANANA EN TEMPURA CON HELADO DE CHOCOLATE Y VAINILLA - \$95

## - BEBIDAS -

## - DRINKS -

### - REFRESCOS -

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Fanta

Sprite  
Fresca

### - SODAS -

\$30

Agua natural - Natural water  
Agua mineral - Sparkling water  
Agua quina - Tonic water

### - SMOOTHIES -

(con yogurt / with yogurt )

### - SMOOTHIES -

\$80

Mango - Fresa - Plátano  
Mango - Strawberry - Banana

### - CERVEZA NACIONAL -

XX Lager \$45

Sol \$45

Tecate \$45

Tecate Light \$45

Cubeta

Bucket \$210



2 x \$75

Indio \$55

Heineken \$55

Coors Light \$55

Ultra \$60

Cubeta

Bucket \$270

2 x \$95

Cubeta Ultra

Ultra Bucket \$300

### - INTERNACIONAL -

CADILLAC MARGARITA \$215  
(Patron, Grand Marnier)

GOLD MARGARITA \$100  
(Cuervo Gold, Contry)

MIMOSA \$100

### - VINO -

Chardonay

\$85

\$445

Sauvignon Blanc

\$85

\$445

Cabernet Sauvignon

\$85

\$445

Merlot

\$85

\$445



750 ml

### - CÓCTELES -

### - COCKTAILS -

\$95

Mojito  
Cosmopolitan  
Mai Tai  
Paloma  
Kalak's Sangría  
Miami Vice  
Tukan  
Caipirinha  
Piña Colada  
Blue Hawaii  
White Russian  
Black Russian

Midori Colada  
Mango Tango  
Whisky Sour  
Sex on the Beach  
Tequila Sunrise  
Dirty Monkey  
Mudslide  
Long Island Ice Tea  
Bushwacker  
Screwdriver  
Rumrunner  
Electric Lemonade

Daiquiri  
(Limón, Fresa y Mango)  
(Lemon, Strawberry and Mango)  
Margarita  
(Limón, Fresa y Mango)  
(Lemon, Strawberry and Mango)

COCTELES  
NACIONALES  
NATIONAL  
COCKTAILS

2 x \$130