

Maukaaa

day/night club.

COMIDAS

Disponibles entre las 12:00 pm a 10:00 pm

GUACAMOLE \$110

Guacamole acompañado de salsa bandera y cebolla encurtida.

TIRADITO DE ATÚN \$220

Finas láminas de atún montadas en salsa ponzu cítrica, con alioli de aguacate tatemado y poro frito.

SASHIMI DE SALMÓN \$240

Salmón laminado acompañado de salsa ponzu, merengue de aguacate, aderezo sriracha, rabano curtido y chile serrano.

TAQUITOS ARRIEROS \$280

Trío de mini tacos de arrachera en maíz marinado en adobo de chiles secos,

CAMARONES ROCA \$260

Camarones en tempura crujiente bañados con aderezo spicy, coronado de cebollín y ajonjolí.

PAPADA DE CERDO EN SALSA COSTEÑA \$210

Filete de papada al grill cortado en julianas con espejo de salsa verde, decorado con chile serrano fresco y ceniza.

CHICHARRÓN DE PULPO \$280

Trozos de pulpo crocante marinado en mix de la casa, acompañado de guacamole y cebolla encurtida.

CHICHARRÓN DE CAMARÓN \$240

Camarón crocante marinado en mix de la casa, acompañado de guacamole y cebolla encurtida.

TOSTADITAS AGUACHILERAS \$230

Mini tostadas de camarón en carrusel de salsas aguachileras. (5pzas).



TIRADITO DE ATÚN



TAQUITOS ARRIEROS



CAMARONES ROCA



PAPADA DE CERDO EN SALSA COSTEÑA



CHICHARRÓN DE PULPO



TOSTADITAS AGUACHILERAS

AGUACHILES

AGUACHILE DE CAMARÓN \$210

Camarón curtido, cebolla morada y pepino laminado con un toque de aceite cítrico en salsa de su elección.

Mango-jalapeño / chiltepín-chabacano / verde/cenizas / mandarina-habanero / chiltepín con limón.

SASHIMI DE SALMÓN \$240

Salmón laminado acompañado de salsa ponzu, merengue de aguacate, aderezo sriracha, rabano curtido y chile serrano.



AGUACHILE MANGO JALAPEÑO



AGUACHILE CHILTEPIN-CHABACANO

SUSHI

TROPICAL ROLL \$205

Camarón panko, alga nori, aguacate y pepino por dentro, cubierto de mango coronado con hojuelas de coco y crema de coco con ajonjolí.

SALMÓN CRISPY \$210

Camarón, pepino, aguacate y alga nori por dentro, forrado con sashimi de salmón y piel crispy, decorado con salsa de anguila.

SPICY TUNA \$205

Atún fresco, aguacate y pepino por dentro con alga nori, montado con shuka sarada y chicharrón de atún bañado en salsa spicy con ajonjolí.

TEMPURA ROLL \$205

Rollo relleno de camarón, aguacate y pepino en tempura, cubierto de shuka sarada, jalapeño frito y salsa de anguila.

AVOCADO ROLL \$200

Rollo relleno de camarón panko, atún y pepino, cubierto de aguacate, sriracha y masago.

MAUKAA ROLL (SAWAL) \$210

Rollo relleno de atún, pepino y aguacate, cubierto de salmon, chile jalapeño frito, limon amarillo y srirasha.



SPICY TUNA



MAUKAA ROLL (SAWAL)

TACOS

GOBERNADOR Camarón \$110 ó Marlin \$100

Guiso de camarón o marlin en salsa ranchera con un toque de cilantro fresco y mantequilla.

TACO AMALAYA \$120

Camarón a la plancha en tortilla de harina con queso, bañado en salsa de tomatillo adobado.

TACO PULPO AL PASTOR \$130

Tortilla de Maiz con pulpo marinado, guacamole, cebolla encurtida, piña asada y cilantro.

TACO COSTRA DE CAMARÓN \$120

Camarón salteado en aceite rojo, sobre costra de queso en tortilla de harina, un toque de chipotle y aguacate en laminas.

TACO TETAKAWI DE ATÚN \$110

Tortilla de maíz con atún sellado, merengue de aguacate, aderezo de chipotle y cebollin frito.

TACO DE ARRACHERA \$150

Arrachera marinada y a la placha, servido en tortilla de harina con topping de salsa mexicana, cebolla encurtida y aderezo de aguacate y cilantro.



TACO GOBERNADOR



TACO AMALAYA



TACO DE PULPO AL PASTOR



TACO COSTRA DE CAMARÓN



TACO TETAKAWI DE ATÚN



TACO DE ARRACHERA

TOSTADAS

TOSTADA TSUNAMI \$130

Atún marinado en salsas orientales con trozos de mango, cebolla morada, y aguacate, decorado con láminas de chile serrano.

TOSTADA SANTA CATALINA \$170

Camaron, callo y pulpo curtido en salsa negras, pepino, cebolla morada y aguate.

TOSTADA ALCATRAZ \$130

Atún en cubos en salsa ponzu, aderezo de guajillo, guacamole y cebollin frio.

TOSTADA SUNSET \$100

Tradicional ceviche de sierra regional con un toque de clamato y cilantro fresco.

TOSTADA ACUARIO \$130

Ceviche de camarón al natural servido con trozos de aguacate.



TOSTADA TSUNAMI



TOSTADA ALCATRAZ

PLATILLOS CALIENTES

ARROZ MARINERO \$250

Camarón, pulpo y tocino con zanahoria, cebollin y arroz en salsas negras.

HAMBURGUESA CLASICA \$210

Carne molida de res con queso, lechuga, tomate y tocino con papas.

HABURGUESA MAUKAA \$250

Carne molida de res con queso, lechuga, tomate, tocino, guacamole y aderezo sriracha con papas.

RIB EYE ASADO \$550

Rib eye asado a termino acompañado de papas fritas, cebolla asada y ensalada.



HAMBURGUESA MAUKAA

Maukaa
day/night club.