



K I N H Á

D I N N E R M E N U

ENTREES

Lobster

Lobster tail prepared at your choice: 1) Tikin Xic (one of the classics in Isla Mujeres gastronomy. 2) Thermidor style, accompanied with mushroom risotto with spinach and julienne vegetables. 3) Garlic \$1,400

Shrimp Skewers

8 tequila & lime-marinated grilled jumbo shrimp served with vegetables & Caribbean rice \$460

Fish Steak

Fish fillet, three options to choose from: Tikin Xic (traditional of Isla Mujeres gastronomy), garlic mojo (garlic oil) and garlic sauce \$400



Angus Rib Eye

12 ounces of grilled Angus Rib Eye, with Béarnaise sauce, accompanied by roasted vegetables and baked potato gratin \$700

House Specialty Chicken

Chicken breast topped with walnuts, spinach, bacon, caramelized onions & cranberries. Served with vegetables and Caribbean rice \$305

Apple Walnut Gorgonzola Salad

Mixed greens with apples, candied walnuts, gorgonzola cheese & house honey mustard vinaigrette \$230
Add chicken \$70 Add Shrimp \$115

Mediterranean Pasta

Spaghetti with seafood (shrimp, squid and mussels) accompanied with garlic bread and a special house sauce \$420

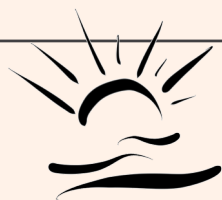
DESSERT

Neapolitan Coffee Flan

Delicious creamy coffee flan \$185

Cheesecake

Cheesecake with blackberry and crystallized fruits \$185



KINHÁ

MENU DE CENA

PLATILLOS

Langosta

Cola de langosta preparada a su elección: Opción 1: Tikin Xic (uno de los clásicos en la gastronomía de Isla Mujeres.) Opción 2: Al termidor , acompañado de risotto de champiñón y espinaca y juliana de vegetales. Opción 3: Al ajo. \$1.400

Brochetas de Camarón

8 camarones jumbo a la parrilla marinados con tequila y lima , servidos con vegetales y arroz caribeño. \$460

Filete de Pescado

Filete de Pescado, tres opciones a elegir: 1.- Tikin Xic (tradicional de la gastronomía de isla mujeres), 2.- al Mojo de ajo 3.- al Ajillo \$ 400



Angus Rib Eye

12 onzas de Angus Rib Eye a la parrilla, con salsa bearnesa, acompañado de vegetales rostizados y papa al horno gratinada \$700

Pollo Especialidad de la Casa

Pechuga de pollo cubierta con nueces, espinaca, tocino, cebolla caramelizada y arándano. Servido con verduras y arroz caribeño. \$305

Ensalada de Gorgonzola y Manzana con Castañas

Verduras mixtas con manzanas, castañas dulces, queso gorgonzola y vinagreta de la casa. \$230

Añade Pollo \$70 Añade Camarón \$115

Pasta Mediterránea

Spaghetti con mariscos (camarón, calamar y mejillones) acompañados con pan de ajo y una salsa especial de la casa \$420

DESSERT

Flan de Café

Delicioso flan de café cremoso \$185

Cheesecake

Pastel de queso con zarzamora y frutas cristalizadas \$185