

Entradas

- Pico de Gallo**..... **\$195**
Hecho tradicionalmente con tomate, cebolla y chile serrano picado con jugo de limón y cilantro.
- Guacamole Tradicional**..... **\$230**
Aguacate, cilantro, cebolla y tomate con totopos.
- Nachos**..... **\$260**
Totopos, queso derretido, frijoles refritos, pico de gallo, crema y guacamole.
Arrachera \$95 Pollo \$75 Camarón \$125
- Papas Fritas Texas**..... **\$170**
Papas crujientes sazonadas acompañadas con queso derretido, tocino, cebolla, jalapeños y crema.
Papas Curly +\$40
- Papas Fritas**..... **\$145**
Papas crujientes sazonadas.
Papas Curly +\$40
- Boneless**..... **\$240**
Pechuga de pollo bañada en tu salsa favorita. BBQ, mango habanero o buffalo.
- Dedos de Mozzarella**..... **\$230**
Dedos de mozzarella fritos con salsa marinara.
- Jalapeño Poppers**..... **\$230**
Jalapeños crujientes rellenos con queso crema.
- Papas Gajo Sazonadas**..... **\$195**
Perfectamente especiadas y fritas.
- Camarones Rellenos de Aguacate**..... **\$300**
Camarones marinados en mayonesa casera de chipotle montados en aguacate fresco.

Pastas

- Pasta al Vino Blanco** **\$190**
Pasta con crema, queso parmesano, albahaca y vino blanco, acompañada con pan de ajo.
(Pollo \$75 Camarón \$125 Arrachera \$95)
- Spaghetti Napolitano** **\$190**
Salsa de tomate, albahaca y queso parmesano.
(Pollo \$75 Camarón \$125 Arrachera \$95)
- Macarrones con Queso** **\$190**
Con queso cheddar.
(Pollo \$75 Camarón \$125 Arrachera \$95)

Ensaladas

- Ensalada Jardín** **\$185**
Lechuga romana, tomate, pepino, zanahoria, fruta de estación y aderezo ranch.
- Ensalada de Manzana, Nueces y Queso Gorgonzola** **\$260**
Mix de verdes con manzana, nueces caramelizadas, queso gorgonzola y aderezo de miel y mostaza.
- Ensalada Cesar** **\$215**
Lechuga romana, crotones, aderezo cesar y queso parmesano.
- Añade proteína**
Arrachera +\$95 camarón +\$125 pollo +\$75

Pollo y Res

- Hamburguesa** **\$280**
1/2 libra de carne Angus molida, lechuga, tomate, cebolla y queso derretido. Servida con papas fritas.
Tocino +\$50 Papas Curly +\$40
- Hamburguesa de Tocino y Guacamole** **\$330**
1/2 libra de carne Angus molida, guacamole, dos tiras de tocino, lechuga, tomate, cebolla y queso derretido. Servida con papas fritas.
Papas Curly +\$40
- Dedos de Pollo** **\$195**
Servidos con papas fritas.
Papas Curly +\$40
- Pollo Especialidad de la Casa** **\$330**
Pechuga de pollo acompañada con nueces, espinaca, tocino, cebolla caramelizada y arándanos. Servido con vegetales y arroz caribeño.
- La Tampiqueña (un pequeño viaje por México)** **\$415**
Arrachera servida con chile poblano, arroz, frijoles y cebolla a la parrilla.
- Sándwich de Pollo** **\$275**
Pechuga de pollo, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillos, aderezo de oliva, salsa chipotle y papas fritas.
Aguacate \$50 Papas Curly +\$40
- Burrito de Pollo Búfalo** **\$250**
Burrito relleno con pollo empanizado en salsa búfalo, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillos, salsa chipotle y papas fritas.
- Fajitas de Pollo y Res Para Dos** **\$450**
Combinación de tiras de pollo y res a la plancha, servido con pimientos y cebolla salteada. Acompañado de crema, pico de gallo, guacamole, frijoles y arroz.



KIN HÁ

ISLA MUJERES MEXICO

Del Mar



Ceviche de Camarón \$320

Camarón, pepino, aguacate, cebolla, jugo de limón, cilantro, chile serrano y totopos.

Amantes del Coco \$400

Camarones cubiertos de coco. Servido con papas fritas. Papas Curly +\$40

Brochetas de Camarón \$490

8 camarones a la plancha marinados en tequila y jugo de limón, servido con vegetales y arroz.

Aguachile de Camarón 🌿 \$320

Camarones en salsa de pepino y cilantro con aceite de chile.

Coctel de Camarón Estilo México \$320

Camarones en salsa coctelera casera.

Dedos de Pescado \$310

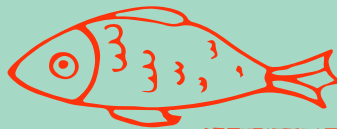
Pescado empanizado servido con papas fritas. Papas Curly +\$40

Tuna Tataki \$500

Atún sellado servido con salsa de soja a base de cítricos.

Sándwich de Camarón Empanizado \$320

Camarón empanizado con col, cebolla y tomate, acompañado de aderezo de oliva y papas fritas. Papas Curly +\$40



Especiales del Chef

Deliciosos Tacos



Tacos de Pescado Maya \$310

Pescado estilo TiKin Xic en tortilla de maíz.

Tacos de Pescado Tempura \$300

Perfectamente frito en mezcla de harina y cerveza, servido en una base de ensalada de col con chipotle y limón. Con aderezo de chile morita.

Tacos de Camarón Crujiente \$340

Camarones crujientes en alioli de chipotle con vegetales.

Tacos de Arrachera \$290

Arrachera con salsa de aguacate en tortilla de harina.

Tacos de Pollo al Pastor \$250

pechuga de pollo a la plancha al pastor con piña, cebolla y cilantro.

Tacos de Camarón Gobernador \$490

Tortilla de harina, camarones al mojo de ajo, queso manchego, cebolla caramelizada y mayonesa de chipotle. Servido con salsa verde y roja.

Langosta \$2/GR

Langosta entera preparada a su gusto 1) Tikin Xic 2) Ajo 3) Estilo termidor.

Camarones al Gusto \$700

12 camarones.

Elija estilo: empanizado, tempura, a la plancha, diablo, ajo.

Elija acompañamiento: papas fritas, ensalada fresca, vegetales a la plancha o arroz.

Mar y Tierra \$1000

Delicioso corte y 6 camarones.

Elija acompañamiento: papas fritas, ensalada fresca, vegetales a la plancha o arroz.

Final Feliz



Helado \$150

Dos bolas de helado, chocolate o vainilla.

Oreo Delirium \$185

Delicioso mousse de galleta oreo con chocolate.

Pastel de Limón \$185

Pastel de Queso \$185

Extras



Frijoles \$40

Arroz \$60

Aderezos \$25

Aguacate \$50

Vegetales \$50

