

## Restaurant / Lunch

12:30 pm – 10:00 pm



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Gluten Free



Crudo / Raw



Picante / Spicy

## ENTRADAS / STARTERS

## Sopes (2 pz) \$380

Camarón o pulpo, masa de maíz, con frijoles puercos, salsa de chiles secos, queso, crema, lechuga, aguacate, cebolla curtida y cilantro / *Shrimp or octopus, corn dough, chipotle beans, dry chiles salsa, cheese, cream, lettuce, avocado, pickled onion and cilantro.*

Caldo de camarón / *Shrimp broth* \$365

Servido con elote, papa, arroz, cebolla, cilantro, chile serrano / *Served with corn, potato, rice, onion, cilantro and serrano chile.*

## FUERTES / MAIN

Pesca del día / *Catch of the day*Al gusto / *Any style*Precio \$1.50mxn por gramo / *Price \$1.50mxn per gram*Langosta del día / *Lobster of the day* (Por Temporada / *Seasonal*)Al gusto / *Any style*Precio \$2.50mxn por gramo / *Price \$2.50mxn per gram*2 guarniciones a elegir / *2 side dishes to choose*

Papas fritas, puré de poro y papa, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, vegetales al grill o elote asado / *Fries, pore and potato puree, rice, chipotle beans, mixed salad, grilled vegetables or roasted corn.*

Pulpo de Yucatán Zarandeado / *Yucatan zarandeado octopus* \$695

Pulpo al grill marinado con mayonesa de chiles secos, servido con papas al grill, tomates, aguacate / *Grilled octopus marinated with dried chile mayo, served with grilled potatoes, tomato and avocado.*

NUESTROS CORTES / *OUR CUTS*

## New York (450 grs) \$1250

## Arrachera (350grs) \$700

Servidos con puré de papas, chiles toreados y cebolla asada / *Served with mashed potatoes, roasted chiles and roasted onion.*

POSTRES / *DESSERT*

## Chocolatisimo \$290

Bizococho de chocolate, cacao, bombones quemados, helado y salsa de chocolate / *Chocolate cake, cacao, roasted marshmallows, seasonal icecream and chocolate salsa.*

## Pay de queso \$290

Mezcla de quesos, crumble y fruta de temporada / *Cheese mix, crumble and seasonal fruit.*

Helado de la casa / *Seasonal ice cream* \$200

## Vegetariano-Vegano / Vegetarian-Vegan

## ENTRADAS / STARTERS

## Guacamole \$325



Queso Chiapas, chile serrano, pico de gallo y chips de malanga / *Chiapas cheese, serrano chile, pico de gallo and malanga chips.*

Ensalada de Lentejas / *Lentill salad* \$295

Vinagreta de chile pasilla, ajonjolí, pepita de calabaza, jitomate, cilantro, pepino, aguacate, zanahoria, rábano y cebolla / *Chile pasilla vinaigrette, sesame, pumpkin seed, tomato, cilantro, cucumber, avocado, carrot, radish and onion.*

SNACK VEGETARIANO / *VEGGIE SNACKS*Boneless veganos / *Vegan Boneless* \$310Buffalo o BBQ, / *Buffalo or BBQ*

Servido con zanahoria, pepino, perejil y aderezo vegano / *Served with carrots, cucumber, parsley and vegan dressing.*

## Esquite \$295



Maíz desgranado, mayonesa, queso, chile piquin, limón, mantequilla, epazote / *Shredded corn, mayo, cheese, piquin chile, lime, butter and epazote.*

Papas Fritas / *Classic French Fries* \$245

Servidas con sal, pimienta y perejil / *Served with salt, pepper and parsley.*

Papas fritas a la trufa / *Truffle oil fries* \$310

Con queso parmesano, perejil, aceite de trufa y mayo-xcatik / *with parmesan cheese, parsley, truffle oil and xcatik-mayo dressing.*

## TACOS

Vegetales / *Veggie* (3pz) \$295

Mezcla de vegetales, aguacate, arugula, puré de papa / *Mixed vegetables, avocado, arugula and mashed potatoes.*

## FUERTES / MAIN

Bowl Vegano / *Vegan Bowl* \$360

Mezcla de leguminosas, arroz, semillas, vegetales, col curtida y aderezo vegano / *Legums mix, rice, seeds, vegetables, pickled cabbage and vegan dressing.*

Hamburguesa Vegana / *Vegan burger* \$425Pan casero vegano / *Vegan homemade bread*

De mezcla de hongos y vegetales, queso vegano, tomate, cebolla, lechuga y aguacate. Servido con camote frito / *Mixed mushrooms and vegetables, vegan cheese, tomato, onion, lettuce, and avocado. Served with sweet potato fries.*

POSTRE / *DESSERT*Sorbete Vegano / *Vegan Sorbet* \$200

*\* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness // \*Si tienes alguna alergia avisa al mesero/If you have some allergy please tell your waiter / \*El gramaje de cada platillo es en crudo/The weight of each dish is raw // \*Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available / \*Todos nuestros precios incluyen IVA/All our prices include TAXES / \*Precios en moneda nacional Mexicana/Prices in MXN*



EST.

DELEK  
TULUM

2018

## Playa / Beach

12:30 pm – 6:30 pm

GF Gluten Free R Crudo / Raw P Picante / Spicy

## ENTRADAS / STARTERS

Aguachile estilo Guasave / *Guasave style aguachile* \$495    

Camarón de Sinaloa, con limón, coco, pepino, cilantro, chile serrano, aguacate, aceite de olivo / *Sinaloa Shrimp, with lime, coconut, cucumber, cilantro, serrano chile, avocado, olive oil.*

Ceviche Tulum / *Tulum Ceviche* \$495   

Pesca del día, camarón de Sinaloa, pulpo de Yucatán, fruta de temporada, leche de tigre, limón, cebolla, tomate, aguacate, chile serrano y cilantro / *Catch of the day, Sinaloa shrimp, Yucatan octopus, seasonal fruit, Xcatik chile, leche de tigre, lime, onion, tomato, avocado, serrano chile and cilantro.*

Papas y camote fritos / *Potato and sweet potato fries* \$295

Bañados en salsa de queso cheddar, tocino, perejil, mayo chipotle y aderezo de queso azul / *Dipped in cheddar, bacon, parsley, chipotle dressing and bluecheese dressing.*

## MONTADITOS

Tuna \$410   

Atún fresco, salsa ponzu con recado negro, aguacate, ajonjolí, cilantro, chile serrano, mayo chipotle / *Fresh tuna, ponzu salsa with black recado, avocado, sesame, cilantro, serrano chile, chipotle mayo.*

## TACOS

Cochinita pibil (3Pz) \$345 

En tortilla casera de maíz / *Corn handmade tortilla*

Al horno envuelta en hoja de plátano, cebolla curtida, naranja agria, cilantro y habanero / *Baked, wrapped in banana leaf, pickled onion, sour orange, cilantro and habanero.*

## Norteños de Arrachera (2Pz) \$380

En tortilla de harina / *Flour tortilla*

Arrachera angus, cebolla rostizada, queso ahumado, guacamole, cilantro y cebolla / *Angus arrachera beef, roasted onion, smoked cheese, guacamole, cilantro and onion.*

Ensenada (3Pz) \$350 

En tortilla casera de maíz / *Corn handmade tortilla*

Pesca del día tempura, mayo chiltepin, reducción de Jamaica y col morada curtida / *Tempura Catch of the day, chiltepin mayo, hibiscus reduction and pickled red cabbage.*

Gobernador (2Pz) \$380  

En tortilla de harina / *Flour tortilla*

Camarón de Sinaloa, queso ahumado, cebolla, chile xcatik, chile poblano, epazote y frijoles puercos / *Sinaloa shrimp, smoked cheese, onion, xcatik chile, poblano chile, epazote and chipotle beans.*

## Roca (3Pz) \$385

En tortilla de harina / *Flour tortilla*  

Camarón de Sinaloa tempura, mayo spicy, col morada curtida, cilantro / *Tempura Sinaloa shrimp, spicy mayo, pickled red cabbage and cilantro.*

HAMBURGUESAS, SANDWICHES Y TORTAS / *BURGERS AND SANDWICHES*

## Delek Burger \$485

Pan casero sepia (negro) / *Homemade sepia bread (black)*

Medallón de atún sellado al grill marinado con chimichurri, chaya frita, guacamole y mayo xcatik. / *Seared at grill, marinated with chimichurri tuna medallion, fried chaya, guacamole and xcatik mayo.*

Servida con papas fritas / *Served with fries.*

## Angus Burger \$485

Pan brioche casero / *Brioche homemade bread*

Doble carne angus, queso manchego, queso cheddar, mermelada de cebolla, mayo chipotle y tocino / *Double angus beef, manchego cheese, cheddar cheese, onion mermelade, chipotle mayo and bacon.*

Servido con papas fritas / *Served with fries*

Sandwichito Gerencial / *Manager's munchies sandwich* \$385

Pan de torta casero / *Homemade torta bread*

Pechuga de pollo, ajo, tocino, mayo xcatik, queso cheddar Y aguacate / *Chicken breast, garlic, bacon, xcatik mayo, cheddar cheese and avocado.*

Servido con papas fritas / *Served with fries*

## SLIDERS (3Pz) \$540

Servidos con papas y camotes fritos / *Served with sweet potato and fries.*

Pan casero / *Homemade bread.*

## Angus beef

Tocino, queso, cebolla caramelizada / *Bacon, cheese, caramelized onion.*

Atún / *Tuna*

Sellado al grill, chaya frita, guacamole y mayo xcatik / *Seared at grill, fried chaya, guacamole and xcatik mayo.*

## Porkbelly

Servido con puré de poro y papa, salsa Bbq, mayo chipotle, col y cebolla curtida / *Served with pore and potato puree, BBQ sauce, chipotle mayo and pickled cabbage and onion.*

Doggie Food \$190 

Pechuga de pollo, arroz y croquetas Royal Canin® / *Chicken breast, rice and Royal Canin® dog kibble.*

\* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / *Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.* // \* Si tienes alguna alergia avisa al mesero / *If you have some allergy please tell your waiter.* // \* El gramaje de cada platillo es en crudo / *The weight of each dish is raw.* // \* Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / *Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available.* // \* Todos nuestros precios incluyen IVA / *All our prices include TAXES.* // \* Precios en moneda nacional Mexicana / *Prices in MXN*