

BEACH FRONT MENU




ENTRADAS | APPETIZERS

Nachos KAY \$260

Totopos Milperos con Salsa de Frijol, Queso Cheddar, Guacamole, Salsa Mexicana, Chiles Jalapeños y Crema.

Tortilla chips with bean sauce, cheddar cheese, guacamole, mexican salsa, jalapeño peppers and cream.

Si'kil P'ac  \$115

Tradicional aperitivo de origen Maya hecho a base de jitomates asados, chiles habaneros y semilla de calabaza tostada, ideal para compartir con unas cervezas.

Traditional Mayan aperitif made with roasted tomatoes, habanero peppers and roasted pumpkin seeds, goes well with a few beers.

Guacamole  \$115

Guacamole hecho como el Dios Maya manda: fresco, recién hecho y con el toque KAY unos totopos de chile de árbol.

Guacamole made just as the Mayan god ordered: fresh, freshly made and with the KAY touch, some totopos with chile de arbol.

 Platillo Vegetariano | Vegetarian Dish

CEVICHES, AGUACHILES Y COCTELES CEVICHES, AGUACHILES & SEAFOOD COCKTAILS

KAY \$370

El especial de la casa con camarón, callo de hacha, pulpo, marinado con limón y naranja agria, mango asado, habanero tatemado, pepino, cebolla morada, aguacate y acompañado de dip de jalapeño.

The house special with shrimp, scallops, octopus, marinated with lemon and sour orange, roasted mango, blackened habanero, cucumber, purple onion, avocado and accompanied by a jalapeño dip.

El Negrito \$370

Negro de habanero, ajo, cebolla, todo tatemado, camarones frescos marinados con limón, coronado como rey con aguacate, cebolla morada y cilantro. Acompañado con dip de ajo rostizado.

Black habanero, garlic, onion, all blackened, fresh shrimp marinated with lemon, crowned as king with avocado, red onion and cilantro. Accompanied with roasted garlic dip.

El Todas Mías \$370

Chiles rojos secos de la región, pesca del día, hoja santa, naranja agria y mango.

Dried red chili peppers from the region, catch of the day, mexican pepperleaf, sour orange and mango.

Pal' Norte \$370

Salsa verde cruda de chiltepín, callo de hacha, camarones, limón, pepino, cebolla morada, cilantro, poro frito y aguacate.

Raw green chiltepin sauce, scallop, shrimp, lemon, cucumber, purple onion, coriander, fried pore and avocado.

Tradicional \$370

De camarón o pescado fresco con pico de gallo, limón y aguacate.

Shrimp or fresh fish with pico de gallo, lemon and avocado.

El Chilango \$370

Camarón, salsa coctelera, salsa bruja, aguacate y chilito del que pica (serrano) y del que no pica (sin chile).

Shrimp, cocktail sauce, salsa bruja, avocado and spicy chili (serrano) and the non-spicy (no serrano).

El Brazo De Albañil \$370


Camarones y ostiones fresquitos, salsa coctelera y bruja, chile serrano, jugo de ostión, cerveza oscura y aguacate.

Fresh shrimp and oysters, cocktail and "bruja" sauce, serrano pepper, oyster juice, dark beer and avocado.

Te Extraño Mazatlán \$370

Camarones frescos, camarones secos, clamato, cerveza clara y cebolla morada.

Fresh shrimp, dried shrimp, clamato, light beer and red onions.

Madre Tierra  \$180

Camaron de soya, setas, jitomate, tomate verde, chile serrano, pepino, cebolla morada, salsa macha con cacahuates tostados, pepitas de calabaza y frescos totopos de tortilla azul.

Soy shrimp, mushrooms, tomato, green tomato, serrano pepper, cucumber, red onions, macha sauce with toasted peanuts, pumpkin seeds and fresh blue tortilla chips.

 Platillo Vegetariano | Vegetarian Dish

TOSTADAS

La Más Cotorra \$120

Laminas de pescado fresco del día marinado con limón y chiltepín, mayo-chipotle, laminas de aguacate y cebolla morada.

Slices of fresh fish of the day marinated with lemon and chiltepin, chipotle mayo, slices of avocado and red onion.

La Cariñosa \$120

Atún fresco sellado, thai sweet chilli, aguacate, poro frito y ajonjolí tostado.

Sealed fresh tuna, Thai sweet chilli, avocado, fried leek and toasted sesame seeds.

La Favorita \$135

Camarón marinado con ajo y limón, pico de gallo, mayonesa de habanero, aguacate y poro frito.

Shrimp marinated with garlic and lemon, pico de gallo, habanero mayonnaise, avocado and fried leek.

OSTIONES | OYSTERS

Ostiones Chaak Ich \$280

Ostiones frescos en su concha con ojo rojo.

Fresh oysters on the shell with "Ojo Rojo".

Ostiones KAY \$280

Ostiones frescos en su concha con salsa KAY (receta especial de la casa).

Fresh oysters on their shell with KAY sauce (special recipe of the house).

POSTRES | DESSERTS

Helado de Coco | Coconut Ice Cream \$100

Servido en su cáscara.

Served in its shell.

Chunky Brownie \$100

Servido con helado de vainilla.

Served with vanilla ice cream.

Pay Helado de Limón \$100

Lemon Ice Cream Pie

PARA LOS PEQUES

FOR THE LITTLE ONES

Dedos de Pescado | Fish Fingers \$260

Servido con Papas a la Francesa

Served with French Fries

Pechugas de Pollo Empanizado \$280

Breaded Chicken Breasts

Servido con Papas a la Francesa

Served with French Fries

KAY

BEACH CLUB