



DESAYUNO



Tel. (646) 206-6933

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

!! MORNING MORNING !!

BEBIDAS



CAFÉ

40

LATTE

70

ESPRESSO

55

CAPUCHINO

70

MALTEADAS (CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA)

89

LICUADOS (FRESA, PLATANO)

70

JUGO DE NARANJA

60

JUGO DE TORONJA

60

JUGO DE PIÑA

60

JUGO VERDE

60

JUGO MIXTO

60

LIMONADA

60

NARANJADA

60



MIMOSA

90

CLAMATO

60

SODAS

45

AGUA PERRIER

100

AGUA FIJI

100



MOËT BRUT IMPERIAL

2,700

MOËT NECTAR IMPERIAL

3,400

MOËT ICE IMPERIAL

3,700

DOM PERIGNON

9,950



SPECIAL CHAROLAS OF MALAY

★ HANGOVER IV

420

Barbacoa de res en adobo, menudo, birria y lengua de res

★ MÉXICO MI AMOR

400

Chicharrón guisado, mole con pollo, bistec ranchero y rajas poblanas

PARRILLADA MALAY

2700

Rib eye, arrachera, costillas, camarón, pulpo, pollo, guacamole, queso fundido, chiles toreados, nopal asado, papa cambray, vegetales rostizados y frijoles



HUEVOS

MUFFIN

Huevos poché bañados de salsa holandesa acompañados de jamón, salmón o tocino

210

★ AVOCADO TOAST

Huevos revueltos montados sobre pan tostado con alioli de ajo, cremoso de aguacate con fruta de temporada

220

TOSTADA CON TOCINO

Huevos al gusto montados sobre pan tostado con tocino y aguacate

190

★ HUEVOS ROTOS

Par de huevos estrellados montados sobre cama de papas francesas, acompañados de chorizo español

250

HUEVOS MALAY

Huevos estrellados con pork belly, acompañados de papa Malay y frijoles

220

OMELETTE DE LA CASA

A escoger jamón, chorizo o tocino, acompañado de papa Malay y frijoles

190

OMELETTE DE RAJAS POBLANAS

Crema de chile poblano con granos de elote y cebolla, acompañado de papa Malay y frijoles

190

OMELETTE DE CLARAS

Portobello, cebollín y pimientos salteados en mantequilla con ajo, acompañado de papa Malay y frijoles

190

OMELETTE CARNES FRÍAS

Tocino, chorizo, jamón y queso Monterrey, acompañado de papa Malay y frijoles

220

★ OMELETTE VEGETARIANO

Vegetales de temporada y queso panela, acompañado de papa Malay y frijoles

210

OMELETTE DE CAMARÓN

En salsa ranchera, acompañado de papa Malay y frijoles

275



CHILAQUILES

CRUJIENTES

A escoger rojos o verdes

180

★ CRUJIENTES CON ARRACHERA

Huevo al gusto, acompañado con frijoles

260

CHILAQUILES CRUJIENTES RELLENOS

A escoger rajas, pollo o chicharrón con base de frijol, bañados en salsa roja o verde

240

FAVORITOS

★ CAZUELA MALAY

Camarones rancheros, rajas poblanas con queso Real del Castillo, acompañado con frijol y papa Malay

320

CHILE RELLENO

Ahogado en salsa cascabel con camarones, acompañado de frijol

250

★ CHAMORRO DE PUERCO

Marinado en cerveza stout y especias internacionales, acompañado de frijol, chile güero y xnipec

360

STEAK AND EGGS



Arrachera marinada, huevos estrellados, acompañados de papa y frijol

350

RIB EYE

Corte de 250gr al grill acompañado de par de huevos estrellados, queso Real del Castillo asado y chile güerito

410

LENGUA DE RES



Servida en salsa verde de la casa acompañado de huevos al gusto, frijoles y papa Malay

330

TABLA BRUNCH

Cazuelita con huevos al gusto, waffles, tocino, chorizo, jamón, papa y fruta de temporada

360



HOT CAKES

★ HOT CAKES DE BLUE BERRY Y FLOR DE LAVANDA	170
HOT CAKES TRADICIONALES	140
WAFFLES TRADICIONALES CON FRUTOS ROJOS	170
WAFFLES CON CHOCOLATE Y NIEVE DE VAINILLA	189

AVENA- FRUTA

OLD IS GOLD <i>Avena con frutos rojos, acompañada de pan tostado</i>	140
FRUTA DE TEMPORADA <i>Fruta acompañada de miel, granola y queso cotagge</i>	199

KIDS

BABY BREAKFAST <i>Huevos revueltos, mini hot cakes con fruta de temporada</i>	140
★ HOT CAKES MICKEY <i>Con crema batida</i>	140
MINI FUN'FETTI <i>Mini hot cakes con crema batida y chispas de colores</i>	170





MENÚ



Tel. (646) 206-6933

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

ENTRADAS

OSTIONES DEL CHEF 220

Topping de camarón, pulpo y caviar

OSTIONES ROCKEFELLER 190

Cremosos con espinacas y mix de quesos

OSTIONES ESPECIALES 197

En salsa mignonette

★ CARPACCIO DE ATÚN ALETA AZUL 260

Cebollín y frituras de alcaparra con salsa ponzu

CEVICHE PORTOBELLO  280

Hongo portobello, pimientos, pepino y cebolla morada

AGUACHILE NEGRO  350

Camarón en salsa de cenizas, pepino y cebolla morada

TUÉTANOS 260

GUACAMOLE SENCILLO  190

★ CHAPULINES CON ORO DE 24K 200

★ GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE 250

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE PULPO 460

QUESO FUNDIDO CON CHILORIO 220

Mozzarella horneado con chilorio

TABLA DE QUESOS ENSENADITA 380

Queso real del castillo, queso especiado, queso de cabra con mermelada de la casa, chipotle, aceitunas naturales y frutos de temporada



COCINA DIVERTIDA & EVERYDAY CLUB

SOPAS & ENSALADAS

SOPAS

CLÁSICA SOPA DE TORTILLA

Chicharrón, aguacate, queso fresco y crema ácida

95

CREMA DE CAMARÓN & LANGOSTA

Crutones y aceite de chiles

135

ENSALADAS

★ ENSALADA DE MANZANA

Lechuga mixta con manzana caramelizada, nuez encapsulada, tomate cherry, aderezo de manzana y miel

195

ENSALADA CAESAR

Pechuga de pollo sobre lechuga romana ahumada en grill, crutones, tierra de aceitunas y parmesano

230

ENSALADA DE ESPINACAS

Queso de cabra, nuez caramelizada, tomate deshidratado, vinagreta de mostaza y miel

230



COCINA DIVERTIDA & EVERYDAY CLUB

MARISCOS & PESCADO

MARISCOS

★ CAMARONES VOLADORES

Enrollados en tocino y queso, acompañado de arroz cremoso y vegetales rostizados

410

PULPO A LAS BRASAS

En cama de hummus, acompañado de papa en gajos, bañado en aceite de chiles

590

LANGOSTA

Preparada a su preferencia

Precio de mercado

MARISCADA

Camarón, pulpo, caracol, jaiba, cebolla y pepino

650

WELCOME TO THE BAJA

Cangrejo, mejillón, jaiba, camarón, langosta, pulpo, pescado zarandeado y cayo Catarina

2200

PESCADO

★ PESCA DEL DÍA

Pescado fresco al mojo de ajo, acompañado de vegetales rostizados y arroz cremoso

350

FILETE DE ATÚN PARRILLADA

A la talla, acompañado de frijol negro, guacamole y cebolla

410

SALMÓN CREMOSO DE ALCAPARRAS

Acompañado de arroz cremoso y vegetales

420



COCINA DIVERTIDA & EVERYDAY CLUB

PASTAS&TACOS

PASTAS

BOLOGNESA

Espagueti en salsa bolognesa con carne y queso

250

FETUCCINI DE CAMARÓN

Bañado en salsa de langosta

320

MAR Y TIERRA

Fetuccini con arrachera y camarón en crema de albahaca con parmesano rallado

320

ALFREDO

Fetuccini Alfredo con pechuga de pollo y parmesano rallado

220

MACARRONES & CAMARÓN

Mezcla de quesos

350

TACOS

RIB EYE

Slider de Rib eye, costra de queso , ensalada caliente con salsa de aguacate

189

MAR Y TIERRA

Slider de arrachera, camarón y pulpo, queso mozzarella montado en tortilla de maíz azul

199



GOBERNADOR CON FRUTOS DEL MAR

Quesadilla tatemada, costra de queso, marlín, camarón y pulpo

199

CHICHARRÓN DE PULPO

Tortilla de maíz azul, costra de queso con base de guacamole, chicharrón de pulpo con brotes y salsa de mantarraya

199



CARNES & AVES

PECHUGUITA

320

Pechuga bañada en pesto fresco, vegetales rostizados y arroz cremoso

★ RIB EYE 500 GR

795

Corte fresco con chimichurri, vegetales rostizados, papa al horno, y papa cambray

TOMAHAWK 1 KG

1700

Corte marmoleado con chimichurri, maíz al grill, vegetales rostizados, guacamole y papa cambray

FILETE MIGNON

650

Filete de res bañado en salsa de vino del valle, cama de portobello al grill, papa al horno y vegetales rostizados

COSTILLA DE PUERCO GLASEADA

540

Costilla de puerco parrillada, puré de coliflor con camote y vegetales rostizados

★ RACK DE CORDERO CON SALSA A ELEGIR

570

Chocolate o espresso

1/4 LECHÓN AL HORNO

1100

Sugerido para dos personas

★ LECHÓN AL HORNO

4000

Orden con antelación. Consultar disponibilidad



ESPECIALIDAD DEL CHEF

PYNCHY BURROTE

590

Burrote relleno de pulpo y camarón a las brasas, carne asada, chorizo español, frijol, lechuga mixta y aguacate, bañado en queso cheddar

★ CARNÍVORA

695

Colgante de brochetas con arrachera, pollo, rib eye, longaniza y chorizo verde, acompañado de guacamole, arroz cremoso Malay, ensalada de lechugas mixtas y espagueti de betabel

★ KAN KAN DE POLLO

490

10 piernas de pollo, bañadas en BBQ, acompañadas de bastones de apio, zanahoria, aderezo ranch y papas fritas

PARRILLADA MALAY

2700

Rib eye, arrachera, costillas, camarón, pulpo, pollo, guacamole, queso fundido, chiles toreados, nopal asado, papa cambray, vegetales rostizados y frijoles

TOMAHAWK GOLD 24K

2499

Fino corte bañado en oro comestible de 24 K, acompañado de chimichurri con aguacate, papa al horno, queso fundido con chilorio, vegetales rostizados y maíz al grill

COMBO PREMIER

550

Alitas, camarones empanizados, elote al grill y palomitas de maíz



COCINA DIVERTIDA & EVERYDAY CLUB



MY XOLOGY



MY·XOLOGY



TUK TUK | 175 🎉

HPNOTIQ, FRUTOS ROJOS MACERADOS CON
UNA BASE DE SOURMIX

MEDUSA | 160

RON ESPECIADO CON UN SOURMIX



MI AMOR | 175 🎉

GINEBRA, JUGO DE CHERRY Y AGUA TÓNICA



FUNNY FRIDA | 160

MEZCAL JOVEN, MACERADO DE PEPINO
CON MENTA Y UN TOQUE CÍTRICO



TROPICAL PARTY | 200 🎉

BASE DE MEZCAL, SYRUP DE COCO HECHO EN CASA,
MACERADO DE FRESA, ZARZAMORAS, BLUE BERRIES,
JUGO DE PIÑA Y UN TOQUE DE APEROL

MALAY BIRDS | 350

TRES BEBIDAS DIFERENTES A BASE DE MEZCAL,
TEQUILA Y GINEBRA, SYRUP HECHO EN CASA,
LICOR DE MANZANA Y FRUTAS TROPICALES



MY·XOLOGY

GET F**KED UP

BIRTHDAY SHOT | 200

TEQUILA, VODKA, GINEBRA, UN TOQUE
CÍTRICO Y CURACAO FLAMEADO



RIO | 160

GINEBRA, FRESAS MACERADAS CON UN
TOQUE PICOSITO DE JENGIBRE Y SOURMIX
DE LA CASA



RUMBA | 160



RON DE COCO CON PULPA DE MANGO,
MACERADO DE KIWI Y UN TOQUE DE PIÑA



SMOKE BOMB | 160

VODKA DE TAMARINDO CON UN SOURMIX
DE LA CASA



TABÚ | 200



TEQUILA, MEZCLA DE TAMARINDO CON PIÑA
NATURAL, TAJÍN, JUGO DE LIMÓN Y PIÑA



MARCA PATITO | 170

UNA DELICIA A BASE DE RON DE COCO,
GINEBRA, CREMA DE COCO CON CÍTRICO
Y UN TOQUE DE LICOR DE NARANJA



MY·XOLOGY



COMO LA FLOR | 180

VODKA, SYRUP DE FRUTOS ROJOS HECHO EN CASA, JUGO DE ARÁNDANO Y LICOR DE BLUE BERRIES

LIFE OF GOLD | 250

GINEBRA, LICOR DE COÑAC, VODKA, SOURMIX, JUGO DE NARANJA, JUGO DE PIÑA, FRUTAS TROPICALES Y SYRUP DE FRESA HECHO EN CASA



MAKE A WISH MARGARITA | 400



TEQUILA, LICOR DE NARANJA, JARABE DE LA CASA Y NITRÓGENO LIQUIDO QUE CREA CAPAS DE SABORES HELADOS A -320 °F

WORLD IS YOURS | 160

WHISKEY ESCOCÉS, CON UN TOQUE DE LIMÓN Y SYRUP HECHO EN CASA



MOFLE | 160



LICOR 43 Y CHAI DE LA CASA, CON UN RICO AROMA A CANELA



TRYOUR

LAS VEGAS

MIMOSA

¡Birthday
Challenge!

TERMINA EL RETO
EN 10 MINUTOS O MENOS
Y PAGAS

¡SOLO \$1 PESO!

PRECIO REGULAR 1K

APLICAN RESTRICCIONES
SI TOMA, NO MANEJE.





Shisha

SABOR A ELEGIR:
(MÁXIMO 3 PERSONAS)

300

- MENTA
- BLUE BERRY
- MANZANA
- GOMA DE OSO
- GUAYABA
- TROPICAL PUNCH
- TANGELO
- MOJITO
- SORBETO SUMMER
- FUMARI
- BANANA
- DURAZNO
- FRESA

PREGUNTA POR NUESTRA SHISHA V.I.P