

**PUERTO
-KNNA-**
TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS

M Mariscos | Seafood
V Vegetariano | Vegetarian
L Lácteo | Dairy
Vg Vegano | Vegan
***** Crudo | Raw
G Gluten | Gluten
N Nueces | Nuts

ENTRADAS / APPETIZERS

Guacamole Jitomate, cebolla morada, cilantro, tostadas <i>Tomato, red onion, cilantro, corn tostadas.</i>	\$210 V G	Chicharrón de Atún / Tuna Chicharrón Guacamole, salsa molcajete, cebollitas toreadas, tortillas de maíz 140g <i>Guacamole, molcajete salsa, blistered scallions, corn tortillas 4.9oz.</i>	\$290
Ceviche Knna / Knna-Style Ceviche Totoaba o camarón, cebolla morada, pepino, leche de tigre, chile serrano, aguacate, cilantro 140gr <i>Totoaba or shrimp, red onion, cucumber, leche de tigre, serrano chili, avocado, cilantro 4.9oz</i>	\$360 M *	Queso Fundido / Melted Cheese Variedad de quesos, longaniza de Valladolid, tortillas de harina, salsa molcajete <i>Assorted melted cheeses, Valladolid sausage, flour tortillas, molcajete salsa.</i>	\$190 G V L
Cocktail de Camarón / Shrimp Cocktail Camarón, salsa coctelera de chile guajillo, horseradish 140g <i>Poached shrimp, guajillo cocktail sauce, horseradish 4.9oz</i>	\$340 M *	Tacos Langosta / Lobster Tacos Mayonesa de chipotle, aguacate, frijoles negros, salsa xni-pec 130gr <i>Chipotle mayo, avocado, black beans, xni-pec salsa 4.5oz.</i>	\$440
Aguachile Verde / Green Aguachile Camarón, xni-pec de pepino, cilantro, aguacate, chile serrano* 140gr <i>Shrimp, cucumber xni-pec, cilantro, avocado, serrano chili 4.9oz</i>	\$340 M *	Tacos Baja / Baja Tacos Pescado capeado, aioli de chipotle, coleslaw 120gr <i>Battered fish, chipotle aioli, coleslaw 4oz.</i>	\$290 G
Tostadas de Atún Aleta Amarilla / Yellowfin Tuna Tostadas Salsa macha, cremoso de aguacate, cebolla morada, rábano* 140gr <i>Macha sauce, creamy avocado, red onion, radish 4.9oz</i>	\$260 *	Camarón en Tempura / Tempura Shrimp Cebolla morada encurtida, mayonesa de chiles secos, jícama 90gr <i>Pickled red onion, dried chili mayo, jicama 3oz.</i>	\$280 G
Ensalada de Aguacate / Avocado Salad Lechugas mixtas, tomate cherry, cebolla morada, vinagreta de naranja yucateca, Ajonjolí <i>Mixed greens, cherry tomato, red onion, Yucatecan orange vinaigrette, sesame.</i>	\$190 V G	Volcán de Pulpo al Pastor / Al Pastor Octopus Volcán Recado rojo, tostada, costra de queso asadero, piña 120gr <i>Achiote marinade, asadero cheese crust, pineapple, corn tostada 4oz.</i>	\$290 L
Calamar Crujiente / Crispy Calamari Salsa tártara de jalapeño, papas a la francesa <i>Jalapeño tartar sauce, french fries 4.5oz.</i>	\$210 M		

*Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN)

*All prices are expressed in Mexican pesos (MXN)





ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

Pescado Tikin Xic / Tikin Xic Fish \$690

Recado rojo, naranja agria, salsa xni-pec, frijol colado 650gr aprox | *Achiote, sour orange, xni-pec salsa, strained black beans 22.7oz. aprox.*

Pescado Entero Frito / Crispy Whole Fish \$990 G

Para dos personas, guacamole, variedad de salsas, tortillas de maíz, acompañado de frijol, arroz y ensalada de col, 950 g aprox. | For two, guacamole, assorted salsas, corn tortillas, served with beans, rice, and coleslaw, approx. 29 oz. / 950 g

Camarones Jumbo Zarandeado / Jumbo Grilled Prawns \$490 M

Puré de plátano macho, coleslaw 340gr | *Plantain purée, coleslaw 11.9oz.*

Pulpo Adobado al Grill / Grilled Adobado-Style Octopus \$480 M

Salsa cremosa de chile guajillo, papas cambray rostizadas al chimichurri 210gr | *Creamy guajillo sauce, roasted baby potatoes, chimichurri 7oz.*

12oz Rib Eye US Choice / 12oz US Choice Rib Eye \$990 *

Al carbón, papas con aceite de trufa, finas hierbas | *Charcoal-grilled, truffle fries, fine herbs*

El Angus del Cerdo / The Angus Pork Chop \$530 *

Estilo poc chuc, cebolla asada, naranja agria, frijol colado, aguacate al grill* 300gr | *Poc chuc-style, charred onion, sour orange, strained black beans, grilled avocado 10oz.*

Pollo Adobado / Marinated Chicken \$410

Marinado en achiote, puré de papa, cebolla cambray, salsa de jitomate | *Achiote-marinated, mashed potatoes, spring onion, tomato sauce*

Hamburguesa / Burger \$380 * | G

Black angus, salsa tártara, lechuga, jitomate, queso cheddar, papas a la francesa 200gr | *Black Angus beef, tartar sauce, lettuce, tomato, cheddar cheese, french fries 7oz.*

Fajitas de Arrachera / Arrachera Fajitas \$430 * | G

Guacamole, pico de gallo, tartara de jalapeño, tortillas de maíz y harina 220gr | *Guacamole, pico de gallo, jalapeño tartar sauce, corn and flour tortillas 7.7oz.*

PARA LOS NIÑOS / FOR THE KIDS

Nuggets de pollo / Chicken Nuggets 120gr \$160 G

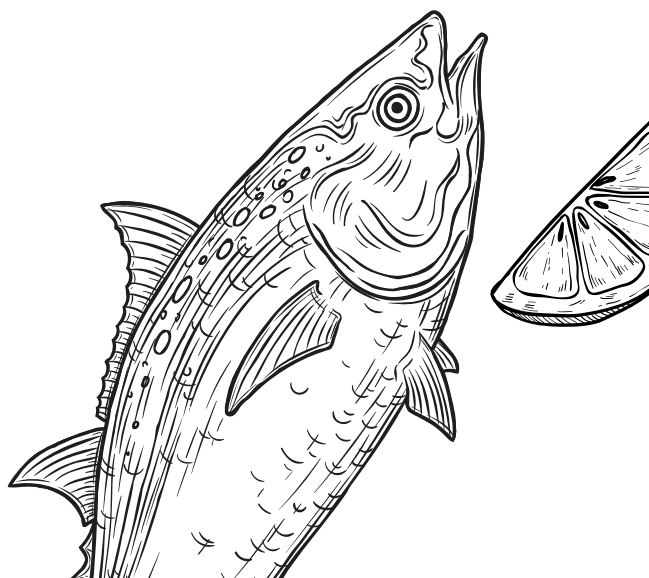
Servidas con papas a la francesa | *Served with french fries*

Dedos de pescado / Fish Fingers 130gr \$160 G

Servidas con papas a la francesa | *Served with french fries*

Quesadillas / Quesadillas \$160 G

Tortilla de harina | *Flour tortilla.*
Servidas con papas a la francesa | *Served with french fries*



*Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) |

*All prices are expressed in Mexican pesos (MXN)



POSTRES / DESSERTS

Churros / Churros

\$165

Salsa chocolate abuelita, mantequilla de cacahuete, helado de vainilla | *Abuelita chocolate sauce, peanut butter, vanilla ice cream*

G | V | L

Flan de la Abuela / Grandmother's Flan

\$160

Crumble de vainilla | *Vanilla crumble*

G | V | L

Cheesecake de Chocolate / Chocolate Cheesecake

\$160

G | V | L

Helados a escoger /
Ice Cream of your choice

Vainilla, Pistache o Coco | *Vanilla, Pistachio
or Coconut.*

DIGESTIVO / DIGESTIF 1.5 ONZAS

Carajillo

\$180

Licor 43, expreso | *Licor 43, espresso*

Baileysjillo

\$210

Baileys, expreso | *Baileys, espresso*

Nixtajillo

\$190

Licor de maíz, expreso | *Corn liqueur, espresso*

Xtabentún

\$120

Baileys

\$120

Nixta

\$160

Amaretto

\$160

Grand Marnier

\$290

CAFÉ Y TÉ / COFFEE AND TEA

Café Maya / Mayan Coffee

\$180

Xtabentún, americano, crema batida |
Xtabentún, americano, whipped cream

Café Irlandés / Irish Coffee

\$220

Whisky, café americano, crema batida |
Whisky, americano, whipped cream

Espresso

\$75

Americano

\$75

Capuchino

\$60

Té de Manzanilla / Chamomile Tea

\$55

Té de Menta / Mint Tea

\$55

Leches adicionales: coco y almendra \$20
Additional milks: coconut and almond \$20





**PUERTO
-KNNA-**
TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS

VINOS / WINES

Botella / Bottle 750ml

Por copeo / By the Glass 150ml

BLANCO / WHITE

Puerto Nuevo \$130

Sauvignon blanc, Ensenada, México
Copeo / Glass

Avelada \$1100

Loureiro y alvarinho, valle de Douro,
Portugal

Santo Tomas \$1200

Chardonnay, valle de Santo Tomas,
México

Bliss \$1300

Sauvignon blanc, California, USA

Henri Lurton \$1400

Chenin blanc, valle de Guadalupe,
México

ROSADO / ROSÉ

Oladia \$130

White zinfandel, valle central, Chile
Copeo / Glass

Tres Raices \$1300

Grenache y caladoc, Dolores, México

BLANCO / WHITE

Puerto Nuevo \$130

Sauvignon blanc, Ensenada, México
Copeo / Glass

Verdades \$900

Cabernet sauvignon, valle de Santo Tomas,
México

Cabecero \$1300

Malbec, Lujan del Cuyo, Argentina

Pozo de Luna \$1400

Ensamble cabernet merlot syrah, San Luis
Potosí, México

Menage a Trois Decadence \$1500

Cabernet sauvignon, Napa Valley, USA

ESPUMOSOS / SPARKLING

Cava Bach Brut \$130

Macabeo xarello parellada, España
Copeo / Glass

Il Follo Prosecco Brut \$1300

Glera cabernet sauvignon, Italia



*Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) |

*All prices are expressed in Mexican pesos (MXN)



**PUERTO
-KNNA-**
TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS

CÓCTELES / COCKTAILS

Mojito Rojo / Red Mojito \$180

Ron Bacardí, flor de jamaica, hierbabuena
300ml | *Bacardi rum, hibiscus, mint*

Piña Mezcalita / Pineapple Mezcalita \$180

Mezcal espadín de la casa, licor Ancho Reyes,
limón 200ml | *House Espadín Mezcal, Ancho
Reyes liqueur, lime*

Exotic Passion / Exotic Passion \$190

Mezcal espadín de la casa, maracuyá, limón, licor
de naranja 200ml | *House Espadín Mezcal,
passion fruit, lime, orange liqueur*

Pink Paloma / Pink Paloma \$240

Tequila José Cuervo Tradicional, jugo de toronja,
limón, sal de mar 300ml | *Jose Cuervo Traditional
Tequila, grapefruit juice, lime, sea salt*

Puerto Beach / Puerto Beach \$240

Aperol, ginebra bombay, mango 200ml | *Aperol,
Bombay gin, mango*

Xtaben-Spritz / Xtaben-Spritz \$210

Licor maya Xtabentún, vino espumoso, naranja
yucateca | *Xtabentún Mayan liqueur, sparkling
wine, Yucatecan orange*

Gin-Konic / Gin-Konic \$240

Ginebra, amaretto, pepino, limón 200ml | *Gin,
amaretto, cucumber, lime*

Lychee Martini / Lychee Martini \$240

Vodka Grey Goose, controy, limón 200ml | *Grey
Goose vodka, controy, lime*



*Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) |

*All prices are expressed in Mexican pesos (MXN)



**PUERTO
-KNNA-**
TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS

CERVEZAS ARTESANALES / LOCAL CRAFT BEERS

Botella / Bottle 355ml

Pescadores Blonde Ale \$130

Pescadores IPA \$130

Pescadores Pale \$130

CERVEZAS / BEERS

Corona \$75

Pacifico \$75

Modelo Especial \$75

Negra Modelo \$75

Victoria \$75

Corona 0.0 \$75

Corona Light \$75

Vaso extra sin cerveza / Extra glass without beer:

Chelada \$15 · Michelada \$20 · Ojo Rojo \$25



*Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) |
*All prices are expressed in Mexican pesos (MXN)





AGUAS ARTESANALES / ARTISAN WATER

Evian Natural 750ml	\$130	Agua de Jamaica Hibiscus Water	\$60
Evian Natural 330ml	\$65	335 ml	
		Agua de pepino con limón 	\$60
		Cucumber and Lime Water	335 ml
		Agua de Maracuya Passion Fruit	\$60
		Water	335 ml

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Refrescos	\$60	Botella de Agua /	
Sodas 355ml		Bottled Water 330ml	\$45
Coca Cola		Ciel	
Coca Light		Topo Chico 355ml	\$75
Coca Zero		Topo Chico 750ml	\$95
Fanta			
Mundet			
Sprite			
Sprite Zero			
Seagrans Ginger Ale			
Seagrans Quina			



**PUERTO
-KNNA-**
TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS

TEQUILA

BLANCO

Patrón Silver	\$230
Don Julio Blanco	\$190
Reserva de la Familia Platino	\$350
Casa Dragones	\$390

CRISTALINO

Maestro Dobel Diamante	\$210
1800	\$230
Patrón	\$230
Don Julio 70	\$240

REPOSADO

Jose Cuervo Tradicional	\$160
1800	\$190
Don Julio	\$250
Patrón	\$300
Reserva de la Familia	\$450

AÑEJO

Don Julio	\$280
Patrón	\$220

MEZCAL

400 Conejos Espadín	\$180
400 Conejos Reposado	\$230
400 Conejos Tosalá	\$230
Montelobos Ensamble	\$310
Montelobos Tosalá	\$450
Montelobos Pechuga	\$540





**PUERTO
-KNNA-**
TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS

RON / RUM

Bacardi Blanco	\$130
Captain Morgan	\$130
Appleton Estate	\$160
Havana 7	\$170
Zacapa 23	\$360

GINEBRA / GIN

Beefeater	\$180
Tanqueray	\$190
Bombay	\$240
Hendrick's	\$290

VODKA

Smirnoff	\$120
Absolut Azul	\$140
Stolichnaya	\$150
Tito's	\$195
Grey Goose	\$220

BOURBON

Jim Beam	\$140
Maker's Mark	\$270

WHISKY

Chivas 12 años / Chivas 12 Years	\$200
Jack Daniel's	\$180
JW Red Label	\$160
JW Black Label	\$230

NOTA / NOTE

Cada bebida con alcohol se sirve en una porción de 45 ml.

Each alcoholic beverage is served in a 45 ml serving.



*Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) |
*All prices are expressed in Mexican pesos (MXN)



PUERTO
-KNNA-
TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS