



**BAK'**®

FIRE STEAKHOUSE

*Tulum*

ESPAÑOL





## The Art of Perfection

**BAK' FIRE STEAKHOUSE** es una celebración de la cultura y la sabiduría que nos rodea, generando un imaginario completamente nuevo que acompaña nuestra esencia y honra la estrecha relación entre la cultura y la alta cocina.

Toda una experiencia sensorial inmersa en un ambiente místico. Una propuesta culinaria que ofrece los mejores cortes de carne del mundo, así como algunos de los tesoros más exóticos encontrados bajo las aguas marinas.

Ubicado en el corazón de la Zona Hotelera de Tulum, con un ambiente donde la naturaleza tiene un papel estelar, acompañado de un servicio inmejorable, creando un lugar hipnótico en la exuberante selva.

# menú

## PLATINUM

### ENTRADA (A elegir)

#### ENSALADA DE AGUACATE ASADO

Arúgula, berros, pistaches y aderezo de eneldo

#### ENSALADA DE HIERBAS Y HOJAS

Perejil, cilantro, kale rostizado crujiente, espinaca, arúgula, cebolla encurtida y aderezo de aceite de cebollín y ladolemono

#### \*CRUDO DE ATÚN ALETA AMARILLA 90 g

Con mojo de soya, jengibre y ajo, yuzu kosho y manzana Granny Smith

#### \*OSTIONES MARAZUL 4 pzas

Con conserva de kumquat, mignonette de manzana y aceite de cebollín

### PLATO PRINCIPAL (A elegir)

#### NY BLACK ANGUS JACK'S CREEK 400 g

Con salsa de trufa

#### RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 360 g

Con salsa de ajo negro

#### PECHUGA DE POLLO CARIBEÑO 350 g

Con salsa caribeña de coco picante y camote asado

#### PASTA CALAMARATA NEGRA CON MARISCOS

Pulpo, camarón y calamar

#### RISOTTO DE CARNAROLI CON ALCACHOFA ASADA

Azafrán, pimientos rostizados, sofrito y ricotta cremosa

### POSTRE (A elegir)

#### BURNT CHEESECAKE

Dorado en la superficie y cremoso en su interior. Acompañado con un cremoso de queso ricotta y vaina de vainilla con fruta de temporada

#### FROZEN LEMON PIE

Merengue tostado y crumble. Con piña miel asada y fermentada

#### HELADO

COOKIES & CREAM

COCO

VAINILLA

SORBETE DE LIMON

SORBETE DE MANGO

**PRECIO \$1,600.00 PESOS POR PERSONA**

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Precio por persona en pesos Mexicanos. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Servicio No Incluido. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. \*\*Harry's no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. Todos los platillos con el siguiente icono (🌱) son veganos.





# menú BLACK

## ENTRADA (A elegir)

### \*TARTAR DE WAGYU CROSS 100 g

Con arroz inflado, pepino encurtido, cebollín, mostaza Dijon, yema de huevo de codorniz y alga nori tostada

### ENSALADA DE TOMATES

Con pepino fresco, cebollín y crutones especiados ahumados

### CAMARÓN U10 A LA PARRILLA 150 g

Con costra de pan-sésamo y harissa casera

### \*OSTIONES MARAZUL 4 pzas

Con conserva de kumquat, mignonette de manzana y aceite de cebollín

## PLATO PRINCIPAL (A elegir)

### FILETE MIGNON WAGYU

#### JACK'S CREEK 6-7 250 g

Sellado en sartén de hierro, horneado y terminado con mantequilla de ajo y tomillo

### SHORT RIB CON HUESO 500 g

Braseado con adobo negro

### PECHUGA DE POLLO CARIBEÑO 350 g

Con salsa caribeña de coco picante y camote asado

### LANGOSTA A LA PARRILLA 300 g

Con adobo picante, papas crujientes, hierbas y ensalada de zanahoria

### RISOTTO DE CARNAROLI CON ALCACHOFA ASADA

Azafrán, pimientos rostizados, sofrito y ricotta cremosa

## POSTRE (A elegir)

### CHURRO WAFFLE

De chocolate. Con azúcar, crema de Nutella®, helado de vainilla y salsa de whisky

### BURNT CHEESECAKE

Dorado en la superficie y cremoso en su interior. Acompañado con un cremoso de queso ricotta y vaina de vainilla con fruta de temporada

## HELADO

COOKIES & CREAM

COCO

VAINILLA

SORBETE DE LIMON

SORBETE DE MANGO

## PRECIO \$2,100.00 PESOS POR PERSONA

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Precio por persona en pesos Mexicanos. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Servicio No Incluido. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. \*\*Harry's no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. Todos los platillos con el siguiente ícono (🌱) son veganos.

# BARRA LIBRE *Premium*

**\$1,200 PESOS MEXICANOS  
PRECIO POR PERSONA**

(\$600 MXN HORA ADICIONAL)

## INCLUYE:

**RON:** Appleton Estate Signature Blend, Bacardi Blanco, Captain Morgan Spiced Rum, Havana Club 7, Matusalem Platino, Zacapa Centenario 23

**VODKA:** Grey Goose, Ketel One Original, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Stolichnaya

**WHISKY:** Buchanan's 12Y, Bushmills Black Bush, Dewars 12Y, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Jack Daniels

**GINEBRA:** Tanqueray, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendricks, Puerto de Indias Strawberry

**COGNAC:** Hennessy VS, Hennessy VSOP

**TEQUILA:** 1800 Cristalino, Casamigos Blanco, Don Julio Blanco, Don Julio Reposado, Herradura Blanco, Herradura Reposado, Maestro Dobel Diamante, Patrón Cristalino, Patrón Silver, Cuervo Tradicional Plata, Cuervo Tradicional Reposado

**MEZCAL:** Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Montelobos Espadín

**BRANDY:** Torres 10

**LICOR:** Montelobos Ensamble, Jägermeister

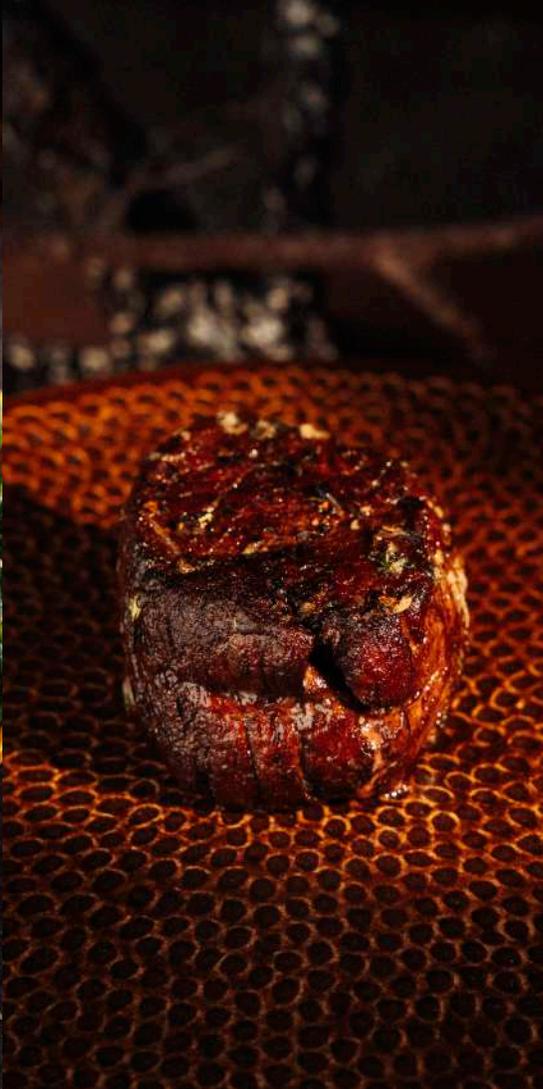
**CERVEZA:** Nacional e Internacional

**MIXOLOGÍA:** Coctelería de la casa

\*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes.



Este menú solo aplica a grupos de 10 ó más personas. Evita el exceso  
\*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de servicio.  
Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos



CAPACIDAD

# Capacidad



**TOTAL: 152 Personas**

**1** Salón Principal  
140 personas

**2** Lounge/Bar  
12 personas

UBICACIÓN

# Ubicación



---

Zona Hotelera, Km.8, Tulum, Q.R.

HORARIO: Todos los días de 5:00 pm a 1:00 am  
VALET PARKING: Todos los días

VENTAS Y GRUPOS  
CONTACTO:  
ventas@andermail.com  
Tel. 55 1841 8016

DIRECTOR DE VENTAS  
Juan Carlos Garza  
juancarlos.garza@grupoandersons.com

BAK' PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR  
www.bakrestaurant.com

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID ROE

LA VICENTA

H | ROOF

Carolina Charolés

Scientific

Fresh's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA