



**BAK'**<sup>®</sup>

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

TULUM, Q.ROO

ESPAÑOL





BAK' PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR 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

## Gold

### ENTRADA (a elegir)

#### ENSALADA SILK ROAD HS

Mezcla de lechugas y arúgula, endibias, higos, queso de cabra y nuez pecana tostada. Servido con vinagreta de miel

#### EMPANADA DE CINCO QUESOS HS

#### JUGO DE CARNE PRIME

Tuétano, pico de gallo y un shot de brandy

#### TUÉTANO DE ATÚN BAK'

Carnitas de atún servidas sobre tuétano caliente con chutney de papaya

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

#### FILETE DE RES 360 g

Maduración en seco a temperatura controlada, generando un sabor intenso y textura suave

#### SALMÓN AL JOSPER 280 g

Puré de camote y naranja, betabeles baby, ejote francés, tomates cherry y vinagreta de hierbas

#### MEDIO POLLO LIBRE DE PASTOREO 800 g

Acompañados de mini pimientos, ensalada de tomates cherry con vinagreta de hierbas y alioli de horseradish

#### FETUCCINI FUNGHIR

Pasta fresca, duxelle de hongos, queso parmesano, pasta de trufa negra

### POSTRE (a elegir)

#### TEMPURA OREO® POPS

"Pops" de galleta Oreo® cubierta por una fritura suave, con helado de vainilla, salsa de cajeta y salsa de chocolate

#### 24 K GOLDEN LEAF LEMON PIE

Pie helado de limón, con masa crujiente cítrica, merengue italiano y hoja de oro de 24 quilates



#### PAY DE DATÍL Y PISTACHE

Base crujiente de avena y almendra, relleno a base de nuez de la india, dátiles, nuez pecana, pistache y acompañado con helado vegano de vainilla, nuez y caramelo

**\$1,250 PESOS MEXICANOS**

**PRECIO POR PERSONA**

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA.

No incluye Bebidas. Propina no incluida. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. Todos los ingredientes marcados con la hoja

() son 100% veganos.



# Menú

## Platinum

### ENTRADA (a elegir)

#### EMPANADA DE CARNE PICANTE

#### ENSALADA CÉSAR

Lechuga orejona, queso parmesano, pan brioche y aderezo César

#### BISQUE DE LANGOSTA

Cola de langosta 50g, aderezo de berros y jengibre con pan chapata

#### COLIFLOR ROCA

Coliflor al tempura, aderezo curry vegano, ensalada de hierbas

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

#### FILETE USDA PRIME .3 kg

Menos del 3% de carne se clasifica como USDA Prime. Su notable sabor y fina textura, con gran jugosidad y suavidad, se debe a su alto grado de marmoleo

#### RISOTTO DE COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

Setas, espárrago, queso parmesano, bisque de langosta y aceite de trufa

#### LUBINA RAYADA A LA PLANCHA

Origen: Mar mediterraneo Bok choy, salsa thai, flakes de nuez de macadamia, puré de berenjena tatemada y piña miel a las brasas



#### BEYOND BURGER

Mayonesa de pesto de tomate, jitomate, lechuga, cebolla

### POSTRE (a elegir)

#### BAK'S PIE

Helado de nuez de macadamia hecho en casa, base de galleta Oreo® y chocolate fundido

#### 24K GOLDEN LEAF LEMON PIE

Pie helado de limón, con masa crujiente cítrica, merengue italiano y hoja de oro de 24 quilates



#### PAY DE DATÍL Y PISTACHE

Base crujiente de avena y almendra, relleno a base de nuez de la india, dátiles, nuez pecana, pistache y acompañado con helado vegano de vainilla, nuez y caramello

### \$1,620 PESOS MEXICANOS PRECIO POR PERSONA

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Propina no incluida. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. Todos los ingredientes (incluyendo proteínas) utilizados en éstos platillos () son 100% veganos.



# Menú

## Black

### ENTRADA (a elegir)

#### TÁRTARA DE RES A CUCHILLO

Preparada en tu mesa. Mostaza Dijón, alcaparras, parmesano crujiente, pan chapata y mezcla de salsas

#### BURRATA CAPRESE

Queso burrata, mix de tomates, mayonesa de ajo, pesto de tomate y albahaca

#### ALCACHOFA ROSTIZADA

Servida con cremoso de balsámico y aderezo de ajo y perejil

#### CAMARÓN ROCA

Cubiertos con aderezo de mayonesa de sriracha, al tempura con ensalada de hierbas

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

#### RIB EYE BLACK ONYX 400 g

Ganado Australiano criado en condiciones libres de estrés. Como resultado se obtiene carne natural, suave, exquisito sabor y marmoleo

#### COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA 300 g

Origen: Mar Caribe Servido con puré de camote y naranja, betabeles baby, ejotes franceses, jitomate cherry y vinagreta de hierbas

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

#### BEYOND BURGER

Mayonesa de pesto de tomate, jitomate, lechuga, cebolla.

### POSTRE (a elegir)

#### NEW YORK CHEESECAKE

Con un toque de naranja, acompañado con salsa de frambuesa y mix de frutos rojos frescos

#### BAK'S PIE

Helado de nuez de macadamia hecho en casa, base de galleta Oreo® y chocolate fundido

#### CARROT CAKE

Con betún de queso crema, acompañado con salsa de cajeta y nuez tostada

#### PAY DE DATÍL Y PISTACHE

Base crujiente de avena y almendra, relleno a base de nuez de la india, dátiles, nuez pecana, pistache y acompañado con helado vegano de vainilla, nuez y caramelo

**\$2,130 PESOS MEXICANOS**  
**PRECIO POR PERSONA**

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Propina no incluida. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. Todos los ingredientes (incluyendo proteínas) utilizados en éstos platillos (  ) son 100% veganos.



# BARRA LIBRE *Premium*

**\$1,200 PESOS MEXICANOS**

PRECIO POR PERSONA  
(\$600 HORA ADICIONAL)

## **INCLUYE:**

**Ron:** Appleton Estate Signature Blend 12, Havana 7 años, Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Zacapa Ambar

**Vodka:** Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

**Mezcal:** 400 Conejos Reposado, 400 Conejos Joven, Amarás Joven, Ojo de Tigre Jove, Unión

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

**Whisky:** Johnnie Walker Red Label, Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's, Jameson, Bulleit, Buchanna's 12, Bushmills Black Bush, Dewards 12

**Ginebra:** Hendrick's, Boodles, Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater

**Cognac:** Hennessy V.S

**Brandy:** Torres 10, Bailey's

**Cerveza:** Nacional e importada

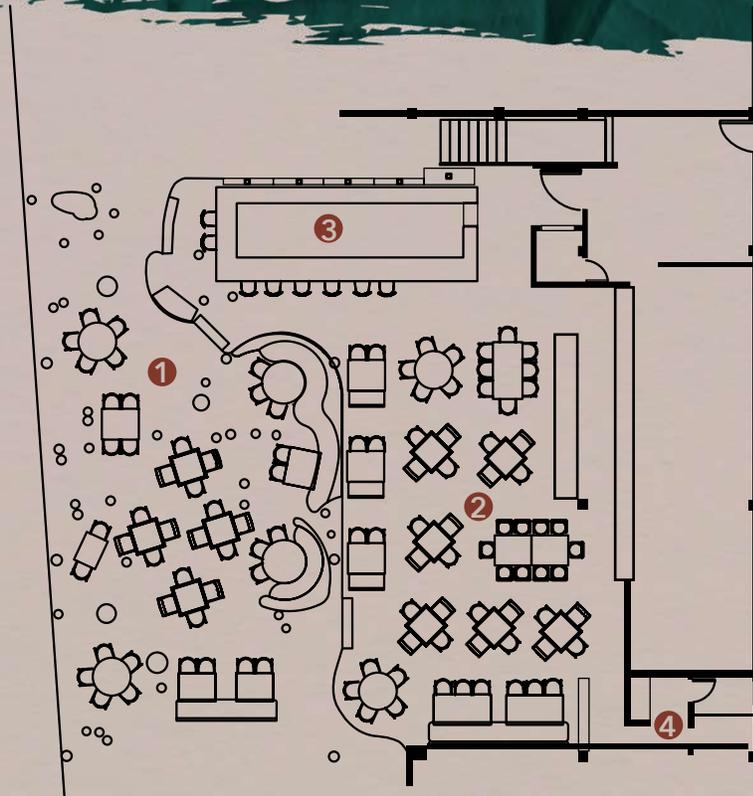
**Coctelería:** Mixología de la casa

**NO INCLUYE:** VINO, AGUA EMBOTELLADA, BEBIDAS ENERGIZANTES.



# Mapa de sitio

## MAPA DE SITIO

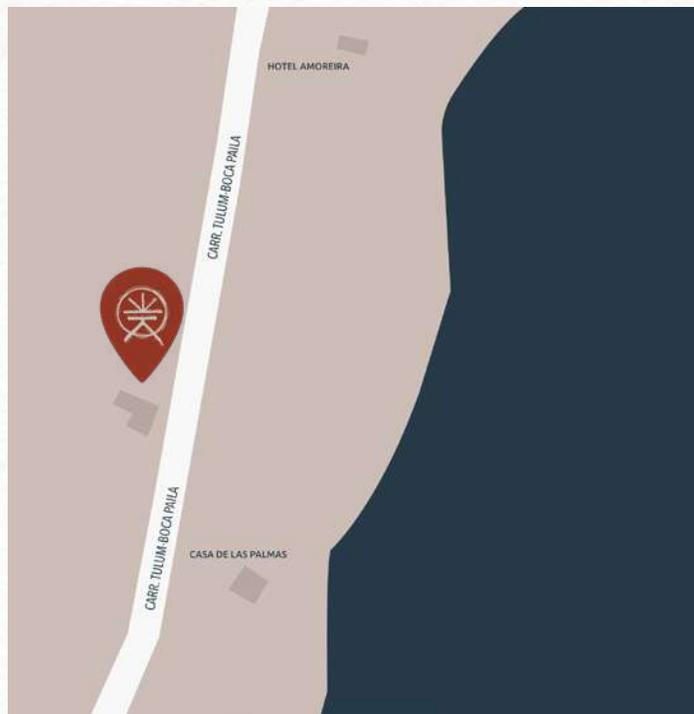


## CAPACIDAD

- 1 Terraza 60 personas
- 2 Interior - Lounge/Bar 76 personas
- 3 Bar
- 4 Sanitarios

# Ubicación

## UBICACIÓN



Carr. Tulum-Boca Paila Km. 8.5, Tulum Beach, Zona Hotelera,  
77780 Tulum, Q.R.

Especialidad: Cortes finos & mariscos  
Horario: Todos los días de 5:00 pm a 1:00 am  
Valet Parking: Todos los días

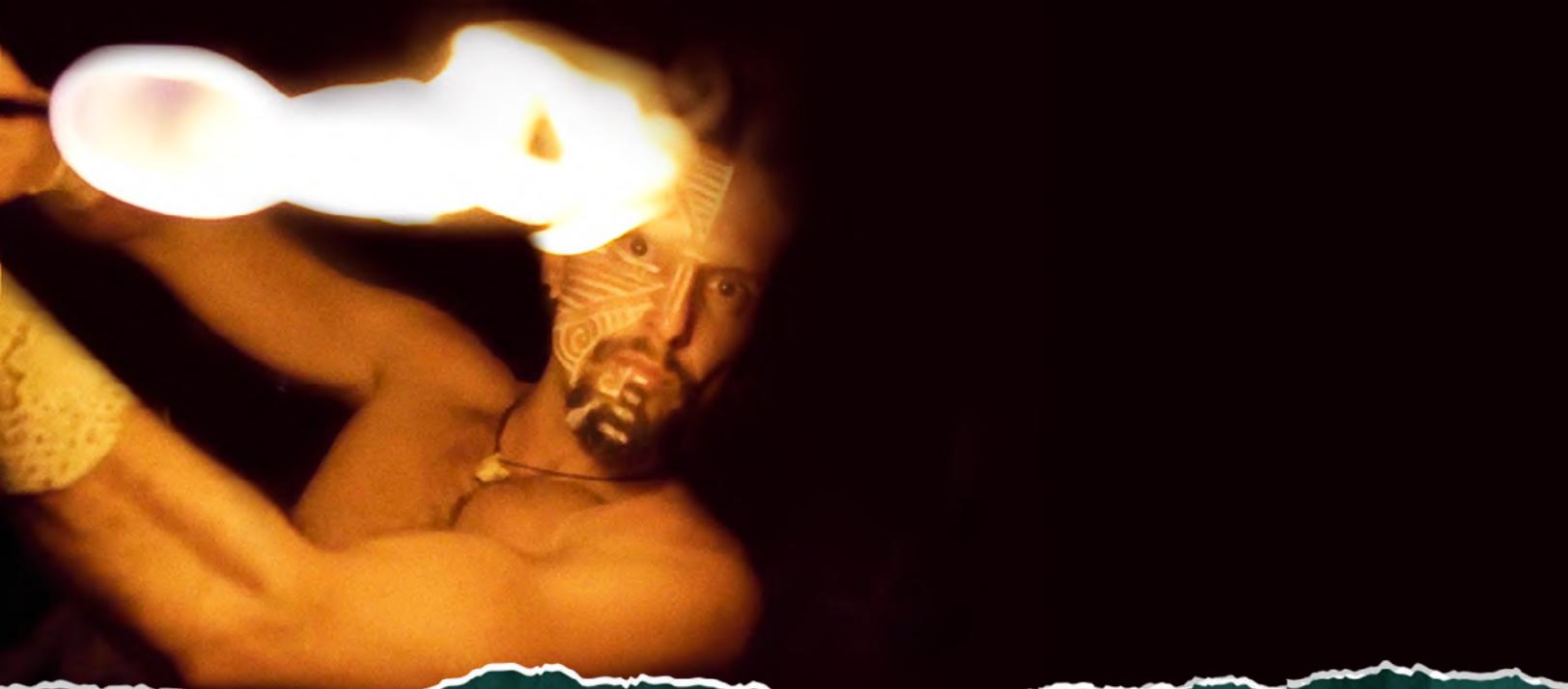


### VENTAS Y GRUPOS

Contacto:  
ventas@andemail.com  
Tel. 998 840 7183 / 84

🐦 @baksteakhouse  
📷 bakrestaurante  
📘 Bak Restaurante  
www.bakrestaurant.com





CHA'AN KA'AK

*The sacred*

RITUAL OF FIRE

Cha'an Ka'ak, cuenta cómo en ZAMÁ el antiguo Tulum, cohabitaba un pueblo guardián de los cuatro elementos, protector del fuego sagrado y la naturaleza, guiado por su reina quien se manifiesta únicamente por una razón muy especial, dando la protección y ofrenda del Gran Fuego solamente a espacios sagrados para elevar el espíritu y la energía de quienes en ellos se encuentran. Así, nuestros invitados experimentan la elevación de su propia energía, al recibir la protección de Kauil, dios del fuego.

*Live it*

LUNES A DOMINGO **A LAS 10 PM**