

HEAD OF A MADMAN GRILL

TO BEGIN PARA EMPEZAR

PEAR SALAD

ENSALADA DE PERA

red wine, blue cheese mousse, organic lettuces, balsamic dressing and walnuts / vino tinto, relent de mouse de queso azul, lechugas organicas con aderezo balsamico y nuez

520

HEIRLOOM TOMATOES

TOMATES HEIRLOOM

Smoked in-house with mozzarella, olive oil, aromatized with fennel, celery and purple onion / ahumados en su jugo con mozzarella, aceite de oliva, aromatizado con hinojo, apio y cebolla morada

470

GUACAMOLE

with green pumpkin seeds, guajillo chili powder, lemon, chimichurri and served with charcoal grilled tlayuda / con pepitas verdes, polvo de chile guajillo, limon, chimichurri y tlayudas parrilladas al carbon

210

FISH AND SHRIMP CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARON

with traditional tiger's milk, aji pepper, red onion, cucumber, roasted sweet corn, cancha and yellow sweet potato / con leche de tigre tradicional, aji, cebolla morada, pepino, elote dulce rostizado, cancha y camote amarillo

480

FROM THE GRILL

DE LA PARRILLA

PRIME RIBEYE

760 per 300 gr

1260 per 500 gr

RACK OF LAMB

RACK DE CORDERO

880 per 300 gr

1455 per 500 gr

SKIRT STEAK

ARRACHERA

360 per 300 gr

600 per 500 gr

FROM THE SEA

DEL MAR

CATCH OF THE DAY

PESCA DEL DÍA

190 por cada 100 gr - 190 per 100 grams

choose your style:

*flavored with basil, cilantro leaves and lemon slices and ponzu sauce.
*zarandeado style

*marinated with curry and coconut milk

*yucatecan mojo - marinated in green pepper, poblano and xcatix chili, cumin, hoja santa, coriander and lime

elige tu estilo:

*aromatizado con hojas de albahaca, cilantro, y rodajas de limón, acompañada de salsa ponzu
*zarandeado

*marinado al curry y leche de coco

*yucatecan mojo - marinada con morron verde, chile poblano y chile xcatix, comino, hoja santa, cilantro y lima

CARIBBEAN LOBSTER

LANGOSTA CARIBEÑA

210 por cada 100 gr - 210 per 100 grams

whole caribbean lobster, served with garlic and parsley butter / langosta caribeña entera, servida con mantequilla de ajo y perejil

(the catch of the day, caribbean lobster, octopus and head-on shrimp are priced according to weight / la pesca del día, langosta caribeña, el pulpo y el camarón de cabeza tienen un precio según el peso)

CHOCOLATE CLAMS

ALMEJA CHOCOLATA

grilled in the wood oven with spinach, mushrooms, kanikama and macadamia butter, flavored with xcatix chili oil / rostizada en horno de leña con espinaca, champiñones, kanikama y mantequilla de macadamia aromatizada con aceite de chile xcatix

docena 850 / dzn 850

media docena 450 / ½ dzn 450

BAJA OYSTERS

OSTIONES DE BAJA

fresh oysters served with oriental chili sauce and sesame oil or served with house sauce – acompañada con salsa de chiles orientales y aceite de ajonjolí o acompañada con salsa de la casa

docena 720 / dzn 720

media docena 380 / ½ dzn 380

OCTOPUS

PULPO

1200 por cada KG - 1200 per Kilogram

120 por cada 100 gr - 120 per 100 grams

JUMBO SHRIMP

CAMARÓN JUMBO CON CABEZA

1500 por cada KG - 1500 per Kilogram

150 por cada 100 gr- 150 per 100 grams

(availability can vary on our fresh seafood products /por ser productos frescos preguntar por su disponibilidad)

FROM THE FARM

DE LA GRANJA

TOMAHAWK PRIME

1.100 kg (aprox) – 2.4 lbs (aprox)

1950

BONE MARROW

TUÉTANOS DE RES

beef bone marrow marinated for 24 hours, served with escamoles, tlayuda chips and taquera sauce / tuétanos de res marinados por 24 horas, acompañados de escamoles, chips de tlayudas y salsa taquera

220 - 2 pzs

SMOKED SHORT RIB

COSTILLA AHUMADA

beef rib smoked for 10 hours, accompanied by pickled cucumbers, onions and a spicy barbecue sauce / costilla de res ahumada por 10 horas, acompañada de pepinillos y cebolla encurtida, con salsa BBQ picante

830

ROASTED CHICKEN

POLLO PICANTÓN

marinated for 15 hours, accompanied by our homemade special tomato sauce and cajun potato wedges / marinado 15 horas, servido con salsa de tomate especial de la casa y papas gajo al cajún

720

BRISKET HAMBURGER

HAMBURGUESA DE BRISKET

smoked for 12 hours and glazed in its own juices, served with house-made kimchi, provolone cheese and accompanied by potato wedges / ahumado 12 horas y glaseado en su jugo con vino tinto, kimchi de la casa, queso provolone y acompañado de papas gajo

490

PREMIUM SELECTION

SELECCION PREMIUM

ORA KING SALMON

SALMON ORA KING

new zealand salmon, smoked in-house and served with carrots pickled in orange juice and mustard seeds included. a suggested service charge of 15% will be included in your bill. en casa malca estamos comprometidos con la conservación ambiental, todos nuestros productos son elegidos con conciencia. precios en pesos con impuestos incluidos. su cuenta incluirá un servicio sugerido del 15%.

910 - 220 gr

CAMPECHE STONE CRAB

CANGREJO MORO DE CAMPECHE

jumbo crab claws served with a white wine, butter and saffron sauce / manitas jumbo de cangrejo de campeche en salsa de vino blanco aromatizadas con azafran y mantequilla

820

PACIFIC RED LOBSTER

LANGOSTA ROJA DEL PACIFICO

roasted until tender and juicy, covered in white wine sauce and aromatic herbs / de sabor tierno y jugoso, bañada en salsa de mantequilla, vino blanco y hierbas aromáticas

2200

NIGERIAN JUMBO SHRIMP

CAMARÓN JUMBO NIGERIANO

marinated with fresh citrus fruits, garlic and parsley and then grilled / marinado con cítricos frescos, ajo y perejil y luego asado a la parrilla

1300

TACO BAR

BARRA DE TACOS

SMOKED MUSHROOMS

HONGOS AHUMADOS

dominican plantain tortilla, requesón, cilantro, avocado leaf and guava / Tortilla de platano dominicana, requesón, cilantro, hoja de aguacate y guayaba

320 - 2 pzs

GRILLED RIBEYE

COSTILLO A LA PLANCHA

guajillo chili tortilla, grilled onions, beans and cilantro / tortilla de chile guajillo, cebollas asadas, frijoles y cilantro

380 - 2 pzs

OCTOPUS

PULPO

zarandeado-style octopus, huitlacoche tortilla, creamy avocado and mixed sprouts / pulpo a la zarandeado, tortilla de huitlacoche, aguacate cremoso y brotes mixtos

410 - 2 pzs

FALAFEL

house-made pita bread, served with cucumber, purple onion, tomatoes and tzatziki sauce / pan de pita casero, servido con pepino, cebolla morada, tomates y salsa tzatziki

280 - 1 pieza

ORGANIC SIDES

GUARNICIONES

GRILLED ASPARAGUS

ESPÁRRAGOS AL GRILL

grilled asparagus, flavored with truffle oil and creamy hazelnuts / aromatizados con aceite de trufa y cremoso de avellanas

180

POTATO WEDGES

PAPAS GAJO

cajun-style, wood oven roasted potato wedges al cajún rostizada al horno de leña

110

MASHED POTATOES

PURÉ DE PAPA

flavored with roasted garlic aromatizado con ajo rostizado

125

SWEET CORN

ELOTES DULCES

sweet mexican corn, accompanied by smoked butter with creamy corn and lime from yucatán acompañados de mantequilla ahumada con cremoso de elote y lima yucateca

155

SMOKED SWEET POTATO

CAMOTE AHUMADO

smoked in the wood oven with a touch of habanero butter and honey / ahumado en horno de leña con un toque de mantequilla de habanero y miel

140

GRILLED PORTOBELLO

PORTOBELLO AL GRILL

grilled with aromatic herbs / asados en la parrilla con hierbas aromáticas

180

BABY VEGETABLES

VEGETALES BABY

baby vegetables grilled and roasted with olive oil vegetales baby rostizados a las brasas con aceite de olivo

300

MASHED CAULIFLOWER

PURÉ DE COLIFLOR

smoked and lightly scented with truffle oil ahumado y aromatizado con aceite de trufa

170

CREAMED SPINACH

ESPINACA A LA CREMA

with smoked provolone cream con crema de provolone ahumado

185

jean-michel basquiat
untitled (head of a madman), 1982

casa malca is committed to environmental conservation, all of our products are selected consciously. prices are in pesos with taxes included. a suggested service charge of 15% will be included in your bill. en casa malca estamos comprometidos con la conservación ambiental, todos nuestros productos son elegidos con conciencia. precios en pesos con impuestos incluidos. su cuenta incluirá un servicio sugerido del 15%.