



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, pistachos 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 PRIME 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 ALCACCHOFA 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 LIMÓN

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 ícono (V) 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

Pepino fresco, cebollín, longaniza de Valladolid 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 (VV) 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

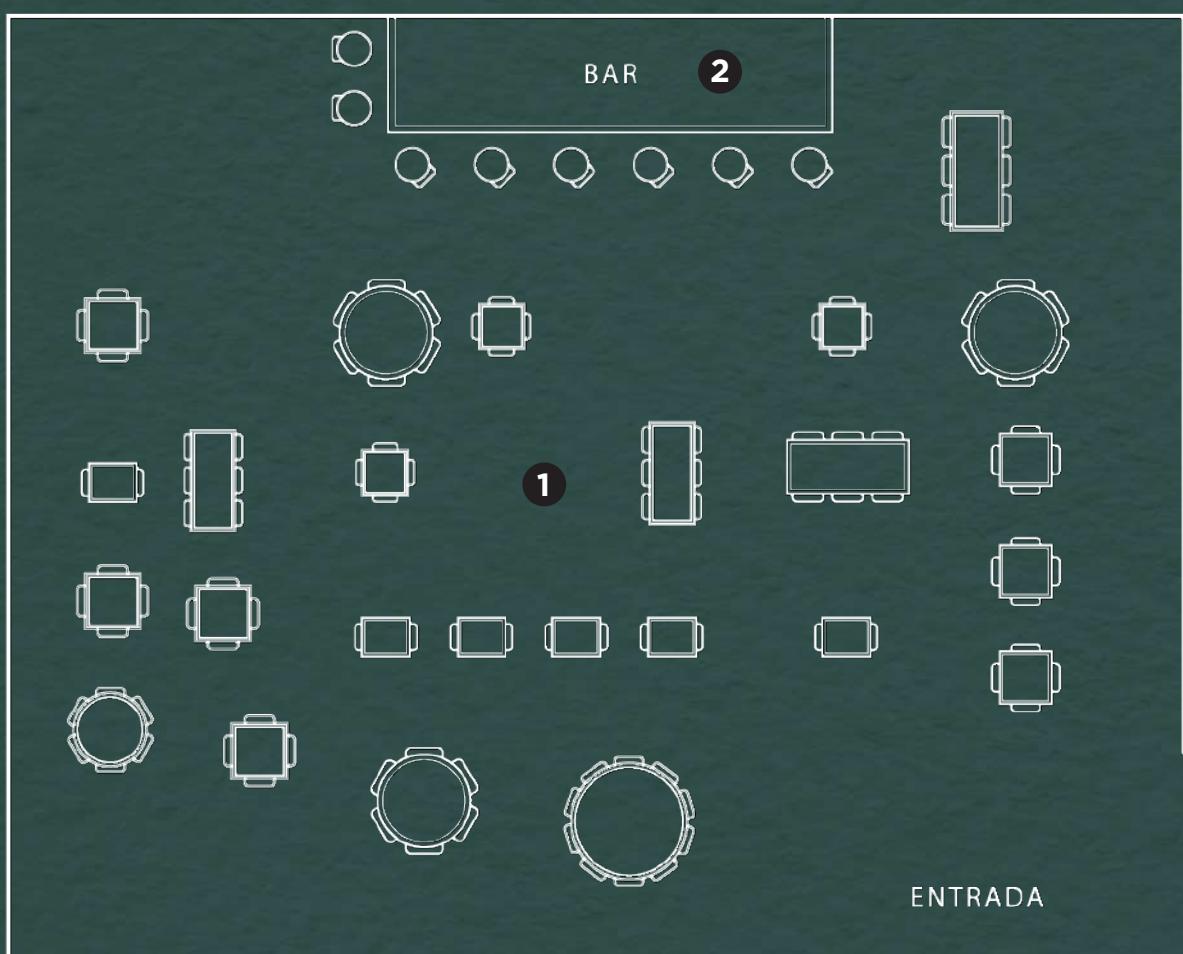
*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes.



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: 116 Personas

1 Salón Principal
108 personas

2 Lounge/Bar
8 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

TUOS Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID RO

LA VICENTA

HIROOF

Golden Charlie

Senor Fiongs

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA