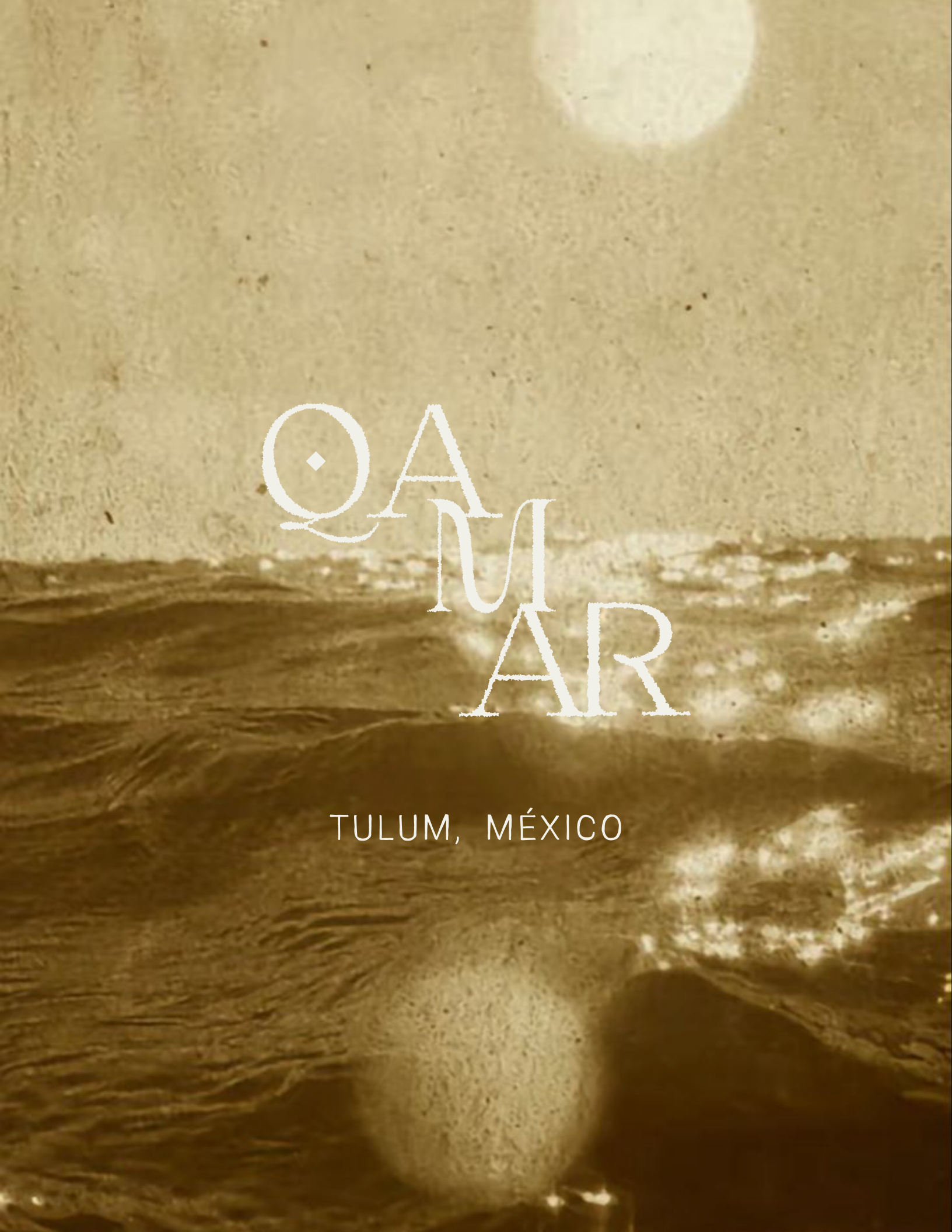




QAMAR

TULUM, MÉXICO

BIENVENIDOS A UNA
MESA DONDE DOS
MARES SE
ENCUENTRAN:
LA HERENCIA
CULINARIA DEL
MEDITERRÁNEO Y LA
RIQUEZA
GASTRONÓMICA DEL
CARIBE

*WELCOME TO A TABLE WHERE TWO
SEAS MEET:
THE CULINARY HERITAGE OF THE
MEDITERRANEAN AND THE
GASTRONOMIC RICHNESS OF THE
CARIBBEAN.*



ENTRADAS / STARTERS

Mezze mediterráneo / Mediterranean Mezze

Una celebración de la mesa mediterránea: hummus sedoso, baba ganoush ahumado y labneh cremoso, acompañados de pan pita recién horneado para compartir y disfrutar lentamente. 310

A celebration of the Mediterranean table: silky hummus, smoky baba ganoush, and creamy labneh, accompanied by freshly baked pita bread to share and enjoy slowly. 310

Aleta amarilla / Yellowfin Tuna Salad

Carpaccio de atún fresco acompañado de lechuga, champiñones, manzana crujiente y apio con un delicado aderezo cítrico de naranja y balsámico. 320

Thin slices of fresh tuna with lettuce, mushrooms, crisp apple, and celery with a delicate orange and balsamic citrus dressing. 320

Ceviche mixto / Mixed Ceviche

Pescado fresco, camarón y pulpo marinados en lima con mango jugoso, cebolla morada y cilantro. 380

Fresh fish, shrimp, and octopus marinated in lime with juicy mango, red onion, and cilantro. 380

Ceviche de pescado / Fish Ceviche

Pescado fresco, marinado en lima recién exprimida con cilantro y cebolla morada. 340

Fresh fish marinated in freshly squeezed lime with cilantro and red onion. 340

Carpaccio de res / Beef Carpaccio

Finas láminas de filete mignon con aceite de oliva, parmesano en lascas, arúgula fresca y tomates cherry. 390

Thin slices of filet mignon with olive oil, shaved Parmesan, fresh arugula, and cherry tomatoes. 390

Fritura mixta del mar / Mixed Seafood Fry

Pulpo, camarones, calamares pequeños, zucchini y zanahoria, ligeramente rebozados y dorados hasta alcanzar un crujiente perfecto con deliciosa salsa de piña ligeramente picante. 420

Octopus, shrimp, baby calamari, zucchini, and carrot lightly battered and fried until perfectly crispy, served with a delicious lightly spicy pineapple sauce. 420

Papas fritas o Camote / French Fries or Sweet Potato

Papas doradas al punto perfecto o crujientes bastones de camote, ligeramente salados y servidos calientes. 160

Golden fries cooked to perfection or crispy sweet potato sticks, lightly salted and served hot. 160

Guacamole

Aguacate maduro majado al momento con lima, cilantro y un toque de sal marina. 220

Ripe avocado mashed to order with lime, cilantro, and a touch of sea salt. 220

Ensalada caprese / Caprese Salad

Jugosos tomates maduros y cremosa burrata italiana, coronados con aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca. 340

Juicy ripe tomatoes and creamy Italian burrata, crowned with extra virgin olive oil and fresh basil. 340

Bruschetta mixta / Mixed Bruschetta

Crujientes tostadas artesanales con combinaciones irresistibles: tomate y albahaca, roquefort con pera caramelizada, mozzarella fresca y anchoas mediterráneas. 250

Crispy artisanal toasts with irresistible combinations: tomato and basil, Roquefort with caramelized pear, fresh mozzarella, and Mediterranean anchovies. 250

SNACKS

Tostada de camarón / Shrimp Tostada

Camarones frescos marinados y servidos sobre tostada crujiente, con notas cítricas. 320

Fresh marinated shrimp served on a crispy tostada with citrus notes. 320

Hamburguesa con papas gajo / Burger with Wedge Fries

Carne jugosa sellada al punto, queso fundido y vegetales frescos, acompañada de papas fritas. 340

Juicy seared beef patty, melted cheese, and fresh vegetables with french fries. 340

Tacos de mero / Grouper Tacos

Mero fresco del Caribe, servido en tortillas calientes con ingredientes frescos al más puro estilo Baja California. 290

Fresh Caribbean grouper served in warm tortillas with fresh ingredients in the pure Baja California style. 290

Club Sandwich con camote frito / Club Sandwich with Sweet Potato

Capas generosas de pollo, tocino crujiente, lechuga fresca y tomate entre pan tostado, acompañado de bastones de camote frito. 300

Generous layers of chicken, crispy bacon, fresh lettuce, and tomato between toasted bread, served with sweet potato fried. 300

Dedos de pollo con papas fritas / Chicken Fingers with French Fries

Tiras de pollo empanizadas y doradas hasta quedar crujientes, servidas con papas fritas recién hechas. 280

Breaded chicken strips fried until crispy, served with freshly made fries. 280

ENSALADAS / SALADS

Griega / Greek Salad

Crujiente lechuga con aceitunas negras, queso feta, cebolla morada y pimienta verde, aderezada con aceite de oliva y orégano. 250

Crisp lettuce with black olives, feta cheese, red onion, and green pepper, dressed with olive oil and oregano. 250

Betabel asado / Roasted Beet Salad

Betabel asado lentamente con queso de cabra cremoso y nueces caramelizadas. 270

Slow-roasted beetroot with creamy goat cheese and caramelized walnuts. 270

César / Caesar Salad

Clásica ensalada romana con parmesano, crutones dorados y el tradicional aderezo César. 250

Classic romaine lettuce salad with Parmesan, golden croutons, and traditional Caesar dressing. 250

*Agrégle pollo 300 • Add Chicken 300

Espinaca / Spinach Salad

Espinaca fresca con queso de cabra, tomates cherry, semillas de girasol y nueces caramelizadas, bañada con reducción de balsámico. 250

Fresh spinach with goat cheese, cherry tomatoes, sunflower seeds, and caramelized walnuts, drizzled with balsamic reduction. 250

Tibia Qamar / Warm Qamar Salad

Mariscos salteados con apio, zanahoria, aceitunas y hierbas frescas, terminados con una vibrante citronette. 340

Sautéed seafood with celery, carrot, olives, and fresh herbs, finished with a vibrant citronette. 340

PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA

STONE-BAKED PIZZAS

Qamar

Stracciatella cremosa, mortadela delicada y pesto de pistache sobre base crujiente. Suave, aromática y sofisticada. La esencia de la casa en cada rebanada.

390

Creamy stracciatella, delicate mortadella, and pistachio pesto on a crispy base. Smooth, aromatic, and sophisticated. The essence of the house in every slice.

390

Margarita / Margherita

Tomate fresco y mozzarella fundida sobre masa dorada.

300

Fresh tomato and melted mozzarella over golden dough.

300

Rústica / Rustic Pizza

Arúgula fresca, jamón serrano, mozzarella y parmesano.

370

Fresh arugula, serrano ham, mozzarella, and Parmesan.

370

Langosta / Lobster Pizza

Langosta fresca con tomate y ajo sobre masa crujiente, delicada y elegante.

420

Fresh lobster with tomato and garlic over crispy dough, delicate and elegant.

420

Napoli

Mozzarella, alcaparras y anchoas que aportan intensidad marina y carácter mediterráneo. 350

Mozzarella, capers, and anchovies that bring marine intensity and Mediterranean character. 350

Bella Italia

Pizza blanca con burrata cremosa, tomate fresco y pesto aromático. Delicada, fresca y elegante. 360

White pizza with creamy burrata, fresh tomato, and aromatic pesto. Delicate, fresh, and elegant. 360

Caprichosa / Capricciosa

Tomate, mozzarella, jamón, alcachofas, champiñones, alcaparras y aceitunas. 380

Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, capers, and olives. 380

Focaccia

Pizza blanca horneada al punto perfecto, terminada con sal marina y romero fresco. 200

White pizza baked to perfection, finished with sea salt and fresh rosemary. 200

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

DEL MAR / FROM THE SEA

Mariscada del chef (2 personas) / Chef's Seafood Platter (2 people)

Camarones, calamar, pescado, pulpo y langosta
acompañado con arroz blanco. 1,850

*Shrimp, calamari, fish, octopus, and lobster served
with white rice. 1,850*

Pulpo a las brasas / Grilled Octopus

Pulpo tierno asado lentamente a las brasas hasta
lograr una textura perfecta: crujiente por fuera, suave
por dentro. Terminado con aceite de oliva extra
virgen, hierbas aromáticas y un toque de limón. 590

*Tender octopus slowly grilled over embers until
perfectly textured: crispy outside, tender inside.
Finished with extra virgin olive oil, aromatic herbs,
and a touch of lemon. 590*

Filete de pescado a la mediterranea / Fish Fillet Acqua Pazza

Cocinado en agua de mar, aceitunas, tomate, ajo,
perejil y vino blanco con puré de papas, un
verdadero clásico de la casa. 420

*Cooked with sea water, olives, tomato, garlic,
parsley, and white wine, served with mashed
potatoes, a true house classic. 420*

Pescado del día a la parrilla o a la sal / Catch of the Day Grilled or Salt Crusted

Pescado fresco que aún anoche dormía en el mar Caribe, capturado al amanecer y preparado a la parrilla o en costra de sal para preservar la pureza de su sabor. **2 x gramo**

Fresh fish that was still in the Caribbean Sea last night, caught at dawn and prepared grilled or in a salt crust to preserve the purity of its flavor. 2 x gram

Langosta entera / Whole Lobster **2 x gram**

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Ribeye Angus a las brasas 350 gr. / Angus Ribeye Grilled 350 g

Corte Angus de marmoleo generoso, seleccionado por su profundidad y carácter. Sellado a fuego vivo para crear una costra intensa que resguarda su jugosidad interior, acompañado de papas en gajos y crudité de vegetales. **900**

Angus cut with generous marbling, selected for its depth and character. Seared over high heat to create an intense crust that preserves its juicy interior, served with wedge potatoes and vegetable crudités. 900

Kafta de cordero y res a las brasas / Lamb and Beef Kafta

Brochetas artesanales de cordero especiado con menta fresca, perejil y comino, asadas lentamente a las brasas. Acompañadas de vegetales asados que equilibran su intensidad y resaltan su carácter mediterráneo. Un homenaje a la tradición ancestral del Mediterráneo oriental, intenso, especiado y profundamente reconfortante. **590**

Artisanal skewers of spiced lamb with fresh mint, parsley, and cumin, slowly grilled over embers. Served with roasted vegetables that balance their intensity and highlight their Mediterranean character. A tribute to the ancestral tradition of the Eastern Mediterranean, intense, spiced, and deeply comforting. 590

PASTAS CASERAS / *HOMEMADE* *PASTA*

DEL MAR / *FROM THE SEA*

Con Langosta Fresca / *With Fresh Lobster*

Fettuccine artesanal con langosta fresca, tomate cherry, ajo y un sutil toque de vino blanco. Elegante, delicado y profundamente marino. 390

Artisanal fettuccine with fresh lobster, cherry tomatoes, garlic, and a subtle touch of white wine. Elegant, delicate, and deeply maritime. 390

Pasta Negra con Camarón / *Black Pasta with Shrimp*

Fettuccine con tinta de calamar, camarones frescos y pesto aromático. Intenso, profundo y lleno de matices del mar. 390

Fettuccine with squid ink, fresh shrimp, and aromatic pesto. Intense, deep, and full of flavors from the sea. 390

Ñoquis Calamarata / *Calamarata Gnocchi*

Suaves ñoquis artesanales acompañados de baby calamares salteados, tomate cherry, ajo, alcaparras y un delicado toque de vino blanco. Marinos, ligeros y llenos de carácter mediterráneo. 380

Soft artisanal gnocchi served with sautéed baby calamari, cherry tomatoes, garlic, capers, and a delicate touch of white wine. Maritime, light, and full of Mediterranean character. 380

Ravioles de Langosta / *Lobster Ravioli*

Ravioles artesanales rellenos de langosta fresca, envueltos en una pasta fina y delicada, bañados en una salsa de tomate cherry, ajo y vino blanco enriquecida con carne de langosta. Elegantes, marinos y memorables. 520

Artisanal ravioli filled with fresh lobster, wrapped in delicate, thin pasta, bathed in a cherry tomato, garlic, and white wine sauce enriched with lobster meat. Elegant, maritime, and memorable. 520

TIERRA & HUERTO / LAND & GARDEN

Con Calabacín y Azafrán / With Zucchini and Saffron

Fettuccine con calabacín salteado en una delicada crema de azafrán, terminado con parmesano.

Aromático, suave y sofisticado. 360

Fettuccine with sautéed zucchini in a delicate saffron cream, finished with Parmesan. Aromatic, smooth, and sophisticated. 360

Ricota y Espinaca / Ricotta and Spinach

Ravioles artesanales rellenos de ricota fresca y espinaca tierna, bañados en mantequilla dorada con salvia aromática. Suaves, delicados y profundamente reconfortantes. 350

Artisanal ravioli filled with fresh ricotta and tender spinach, bathed in browned butter with aromatic sage. Soft, delicate, and deeply comforting. 350

CLÁSICOS / CLASSICS

Fettuccini o Ñoquis a la Boloñesa / Fettuccine or Gnocchi Bolognese

Pasta fresca acompañada de nuestra clásica salsa de carne cocinada lentamente, rica en sabor y tradición. 380

Fresh pasta served with our classic slow-cooked meat sauce, rich in flavor and tradition. 380

POSTRES / DESSERTS

Tiramisú / Tiramisu

Capas de mascarpone cremoso y bizcocho impregnado en café espresso, terminado con cacao amargo. 230

Layers of creamy mascarpone and sponge cake soaked in espresso coffee, finished with bitter cocoa. 230

Volcán de Chocolate / Chocolate Lava Cake

Bizcocho tibio con centro fundente de chocolate, servido con helado cremoso. 220

Warm sponge cake with a molten chocolate center, served with creamy ice cream. 220

Panna Cotta

Suave y sedosa panna cotta italiana con tu elección de crema de coco, frambuesa, mango o Nutella. 180

Smooth and silky Italian panna cotta with your choice of coconut cream, raspberry, mango, or Nutella. 180

Dos bolas de helado / Two Scoops of Ice Cream

Helado cremoso servido al momento. Escoge tu sabor. 150

Creamy ice cream served to order. Choose your flavor. 150

Pizza de Nutella / Nutella Pizza

Base recién horneada cubierta generosamente con Nutella caliente. 250

Freshly baked base generously covered with warm Nutella. 250

LA MESA QUEDA
SERVIDA.
SIÉNTETE EN CASA.



THE TABLE IS SERVED.
MAKE YOURSELF AT HOME.

QAMAR