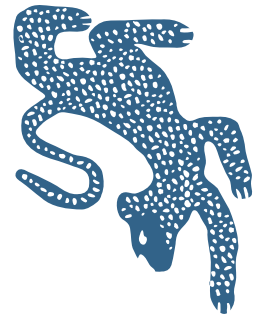




# TÖTEM



## DESAYUNOS

8:30 AM- 12:00PM

### Ensalada de frutas | *Fruit Salad*

Melón, papaya, plátano y sandía, granola hecha en casa y brotes de alverjón.  
*Melon, papaya, banana, watermelon, homemade granola, and pea shoots.*

**\$155**

### Chilaquiles verdes | *Green chilaquiles*

Totopos de la casa, salsa verde, queso parmesano, crema ácida, huevo, cebolla curtida y frijol refrito.  
Homemade tortilla chips, green sauce, parmesan cheese, sour cream, egg, pickled onion and refried beans.

**\$235**

### Toast de tocino, huevo y aguacate | *Bacon, egg and avocado toast*

Pan multigrano tostado, paté de tocino, aguacate, huevo, cebolla curtida y aceite  
*Toasted multigrain bread, bacon paté, avocado, egg, pickled onion and olive oil*

**\$225**

### Hot cakes totem | *Totem hot cakes*

Esponjosos Hot cakes, frutos rojos y compota, alverjón y miel.  
*Fluffy pancakes, red berries and compote, alverjon and honey*

**\$215**

### Sincronizada de camarón | *Shrimp sincronizada*

Tortilla de harina, camarón a la plancha, queso, mix de col, aguacate, pico de gallo, crema ácida y brotes de cilantro.  
*Flour tortilla, grilled shrimp, cheese, mixed cabbage, avocado, pico de gallo, sour cream, and cilantro sprouts*

**\$230**

### Enfrijoladas de camarón | *Shrimp enfrijoladas*

Guiso de camarón, tortillas, frijoles caseros, crema, queso y cilantro.  
*Shrimp stew, tortillas, homemade beans, cream, cheese and cilantro*

**\$210**

### Entomatadas de chilorio de pescado | *Fish chilorio entomatadas* 🌶️

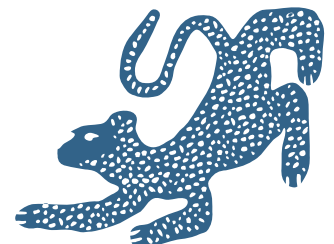
Dobladitas fritas rellenas de chilorio, salsa tersa de tomate, cebolla curtida, aguacate, queso y crema.  
*Fried tacos stuffed with chilorio, smooth tomato sauce, pickled onion, avocado, cheese and cream.*

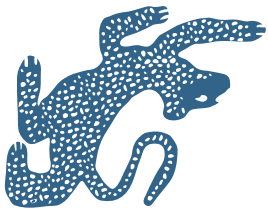
**\$225**



🌿 Vegetariano 🌶️ Picante

Red: Totem\_Guest | Contraseña: salvemosaltapir





# TÖTEM

## HOTEL & BEACH CLUB



### ENTRADAS / ENTRIES

#### Guacamole con chicharrón de pescado | *Guacamole with fish crackling*

Chicharrón de pescado, pico de gallo, guacamole fresco, brotes de cilantro.  
*Fish crackling, pico de gallo, fresh guacamole, cilantro sprouts.*

**\$225 CAMBIA A PULPO +\$20 / SWAP TO OCTOPUS +\$20**

#### Sikil Pak

Terse puré de pepita de calabaza con tomate, cebolla y ajo tatemado, rabanitos, chile serrano, jícama, pepita tostada y ceniza de cebolla.  
*Smooth pumpkin seed puree with tomato, sautéed onion and garlic, radishes, serrano chili, jicama, toasted pumpkin seeds and onion ash.*

**\$185**

#### Fish and chips

Papas fritas, pescado rebozado en tempura de cerveza oscura, mayonesa de habanero quemado.  
*French fries, fish battered in dark beer tempura, burnt habanero mayonnaise.*

**\$295**

#### Tostada de atún | *Tuna tostada*

Atún fresco, mayonesa de Sriracha, guacamole, cebolla frita, cebolla fresca y cilantro.

*Fresh tuna, Sriracha mayo, guacamole, fried onion, fresh onion, and cilantro.*

**\$189**

#### Crudo de camarón | *Shrimp Crudo*

Camarón a la prensa, Cebolla morada, salsa Macha, Pepino, Rabano y Limón  
*Pressed shrimp with red onion, salsa macha, cucumber, radish, and lime*

**\$265**

#### Tostada de camarón al ajillo | *Garlic shrimp tostada*

Camarón guisado al ajillo a nuestro estilo, fritura de chile, chips de ajo, guacamole, limón y brotes de cilantro.

*Sautéed shrimp in our signature garlic sauce, chili crisps, garlic chips, guacamole, lime, and cilantro sprouts.*

**\$175**

#### Tiradito falso atún | *Mock tuna tiradito*

Steak de sandía marinado con soya y alga, cebolla morada, aguacate carbonizado, chile, cebolla crujiente y aceite de ajonjolí picante  
*Soy and seaweed-marinated Watermelon Steak with red onion, charred avocado, chili, crispy onion, and spicy sesame oil*

**\$265**

#### Tostada de pulpo frito | *Fried octopus tostada*

Pulpo maya rebozado con mix de especias de la casa, tostada, guacamole, pico de gallo, mayonesa de habanero quemado y brotes de cilantro.

*Crispy fried octopus with our house spice mix, served on a tostada with guacamole, pico de gallo, burnt habanero mayo, and cilantro sprouts.*

**\$190**

#### Boneless

Acompañados con papas a la francesa.  
*Served with French fries.*

**\$195**

## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

### TACOS

#### Tacos estilo gobernador (2 pzas) | *Tacos gobernador-style (2 pcs)*

Tortilla de maíz, camarones, pimiento de colores, frijol, queso, aguacate, mix de col y cilantro.

*Corn tortilla, shrimp, bell peppers, beans, cheese, avocado, coleslaw mix, and cilantro.*

**\$235**

#### Tacos de camarón (2 pzas) | *Shrimp tacos (2 pcs)*

Tempura de recado negro, mayonesa de habanero y zanahoria, col blanca, col morada, cebolla morada curtida, brotes de cilantro.

*Black recado tempura, habanero and carrot mayonnaise, white cabbage, purple cabbage, pickled red onion, cilantro sprouts.*

**\$224**

#### Tacos de aguacate tempura | *Tempura avocado tacos*

Aguacate, tempura de cerveza oscura, col blanca, col morada, cebolla curtida, mayonesa chipotle y brotes de cilantro.

*Avocado, dark beer tempura, white cabbage, red cabbage, pickled onion, chipotle mayonnaise and cilantro sprouts.*

**\$210**

#### Tacostra de pulpo (2 pzas) | *Octopus tacostra (2pcs)*

Tortilla de maíz, queso hecho costra, pico de gallo, guacamole, mayonesa de habanero quemado, cebolla cambray.

*Corn tortilla, cheese crust, pico de gallo, guacamole, burnt habanero mayo, and spring onion.*

**\$249**



### CEVICHE

#### Ceviche de pescado | *Fish ceviche*

Pesca del día, tomate, cebolla, cilantro, aceite de oliva y jugo de limón.  
*Fish catch of the day, tomato, onion, cilantro, olive oil and lemon juice.*

**\$295**

#### Ceviche mixto | *Mixed ceviche*

Pesca del día, camarón cocido, pulpo, tomate, cebolla morada, aceite de habanero, aceite verde y jugo de limón.

*Catch of the day, shrimp, octopus, tomato, red onion, habanero oil, green oil, and lemon juice.*

**\$350**

### AGUACHILES

#### Aguachile verde de camarón | *Green shrimp aguachile*

Un clásico, cebolla morada, pepino verde, aguacate, camarón y aceite de chiles.

*A classic: red onion, green cucumber, avocado, shrimp, and chili oil.*

**\$295**

#### Aguachile negro de camarón | *Black shrimp aguachile*

Pasta de chiles quemados, pepino, jícama, aguacate, cebolla morada, aceite de habanero y brotes de cilantro.

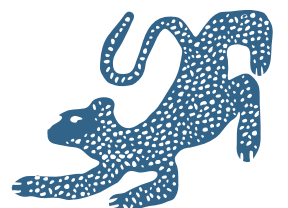
*Burnt pepper paste, cucumber, jicama, mashed avocado, red onion and cilantro sprouts.*

**\$320**

## MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE LAS 12:00 PM

 Vegetariano  Picante

Red: Totem\_Guest | Contraseña: salvemosaltapir





## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

### Cóctel de camarón | *Shrimp cocktail*

Camarón cocido, mezcla de salsas, cebolla morada, aguacate, cilantro y aceite verde.

*Cooked shrimp, sauce mix, red onion, avocado, cilantro and green oil.*

**\$315**

### Chilpachole | *Chilpachole*

Camarón, almejas, jaiba, pesca del día, pulpo, cebolla morada, limón y cilantro.

*Shrimp, clams, crab, catch of the day, octopus, red onion, lemon, and cilantro.*

**\$375**

### Coliflor rostizada | *Roasted cauliflower*

Muhammara (hummus de pimiento rojo rostizado), aceite verde, alioli de limón Eureka, queso parmesano, pepita tostada y polvo de perejil.

*Muhammara (roasted red pepper hummus), green oil, Eureka lemon aioli, parmesan cheese, toasted pepita and parsley powder.*

**\$299**

### Sincronizada de camarón | *Shrimp sincronizada*

Tortilla de harina, camarón a la plancha, queso, mix de col, aguacate, pico de gallo, crema ácida y brotes de cilantro.

*Flour tortilla, grilled shrimp, cheese, mixed cabbage, avocado, pico de gallo, sour cream, and cilantro sprouts.*

**\$230**

### Camarones al coco | *Coconut shrimp*

Camarón empanizado con coco a nuestro estilo, chutney de piña con hojuelas de chile, arroz y ensaladilla.

*Coconut-crusting shrimp in our style, pineapple chutney with chili flakes, rice, and side salad.*

**\$419**

### Pesca del día | *Catch of the day*

Filete de pescado estilo a elegir (Al ajillo, mojo de ajo, mantequilla o empanizados), guarnición de vegetales a la mantequilla y arroz blanco, tortillas.

*Fish fillet style of your choice (garlic sautéed, garlic butter, buttered, or breaded), served with buttered vegetables, white rice, and tortillas.*

**\$345**

### Pescado frito por kg | *Fried fish by the kilogram*

Pesca del día, cebolla curtida, col mixta, guacamole, pico de gallo y tortillas (pregunte por nuestra pesca del día).

*Fish of the day, pickled onion, coleslaw mix, guacamole, pico de gallo, and tortillas (ask about our fish of the day).*

**\*SUJETO A DISPONIBILIDAD**

### Pescadillas | *Pescadillas*

Tortilla de maíz rellena de minilla de pescado, col blanca, col morada, salsa verde, crema ácida y queso.

*Corn tortilla stuffed with minilla fish, white cabbage, purple cabbage, green sauce, sour cream and cheese.*

**\$289**

### Pulpo | *Octopus*

Pulpo maya como prefieras, estilo a elegir (al ajillo, mojo de ajo, mantequilla), guarnición de vegetales a la mantequilla y arroz blanco, acompañado de tortillas.

*Mayan octopus cooked to your preference, choice of style (garlic sautéed, garlic mojo, or buttered), served with buttered vegetables, white rice, and tortillas.*

**\$419**

### Orden de camarones | *Shrimp platter*

Estilo a elegir (Al ajillo, mojo de ajo o mantequilla), guarnición de vegetales a la

mantequilla y arroz blanco, tortillas.

*Choice of style (garlic sautéed, garlic mojo or buttered), served with buttered vegetables, white rice, and tortillas.*

**\$390**

### Pasta con camarones | *Pasta with shrimp*

Pasta fettuccine con cremosa salsa de tocino, camarones U15 con cabeza a la plancha, brotes de mostaza, aceite verde y ceniza de cebolla.

*Fettuccine pasta with creamy bacon sauce, grilled U15 shrimp, mustard sprouts, green oil and onion ash.*

**\$435**

### Hamburguesa de res | *Beef burger*

Pan brioche hecho en casa, queso de cabra, cebolla caramelizada, aderezo de miel y mostaza y papas a la francesa.

*Homemade brioche bun, goat cheese, caramelized onion, honey mustard dressing and French fries.*

**\$330 KIDS: \$225**

### Sándwich de pescado crisy | *Crispy fish sandwich*

Pesca del día en tempura crujiente, mezcla oriental, ensalada mixta de col, mayonesa de limón Eureka y pepinillos encurtidos

*Catch of the day in crispy tempura, oriental mix, coleslaw, Eureka lemon mayonnaise, and pickled cucumbers.*

**\$290**

### Dogo Totem | *Totem hot dog*

Salchicha jumbo, mermelada de tocino, cebolla crujiente, pepinillos, aderezo de la casa y clásicas papas a nuestro estilo

*Jumbo sausage, bacon jam, crispy onions, pickles, house dressing, and classic fries in our style.*

**\$195**

### Corazón de lechuga a la brasa | *Grilled romaine heart*

Lechuga a la Brasa, ralladura de yema de huevo curada, Queso parmesano, aderezo Miel mostaza, Reduccion balsamica.

*Grilled lettuce, cured egg yolk shavings, Parmesan cheese, honey mustard dressing, and balsamic reduction.*

**\$172 AGREGA CAMARONES + \$120 | ADD SHRIMP + \$120**

## POSTRES /DESSERTS

### Pan francés de compota de manzana | *Apple Compote French toast*

Pan brioche artesanal, huevo, azúcar y canela, coronado con compota de manzana y especias, y helado.

*Artisanal brioche, egg, sugar, and cinnamon, topped with spiced apple compote and ice cream.*

**\$210**

### Plátano frito con helado | *Fried plantain with ice cream*

Plátano macho frito, leche condensada, crema ácida y queso de bola.

Helado a elegir.

*Caramelized fried ripe plantain, condensed milk, sour cream, and Edam cheese. Choice of ice cream.*

**\$190**

### Bola de helado | *Scoop of ice cream*

Helado vainilla o chocolate a elegir.

*Vanilla or chocolate ice cream.*

**\$80**

 Vegetariano  Picante

Red: Totem\_Guest | Contraseña: salvemosaltapir



# CÓCTELES & BEBIDAS

## COCKTAILS & BEVERAGES



Red: Totem\_Guest | Contraseñas: salvemosaltapir

### CERVEZAS BEERS

Corona	\$70	Michelob Ultra	\$75
Victoria	\$70	Modelo Especial	\$75
Pacífico	\$70	Negra Modeo	\$75
Stella	\$75	Corona Cero	\$50

### MEZCLADORES | MIXERS

Chelada	\$25
Michelada	\$35
Ojo Rojo	\$45
Clamato preparado	\$60

### AGUAS FRESCAS NON ALCOHOLIC FRUIT DRINKS

Horchata	\$50
Jamaica	\$50
Naranjada natural / mineral	\$55
Limonada natural/mineral	\$55
Suero	\$60
Roy Rogers	\$60



### REFRESCOS SODA

Coca Cola Regular	\$55
Coca Cola light	\$55
Coca Cola sin azúcar	\$55
Refresco de sabor	\$55
Agua mineral	\$45
Agua natural embotellada	\$35
Topo Chico	\$60

### CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

Pasión del mar	\$210	Tequila Tropical	\$200
Carnaval	\$190	Marquesita	\$190
Xtabay	\$200	Piña tropical	\$190
Catrina	\$210		

### CLASICOS CLASSICS

Margarita	\$195	Mojito	\$170
Carajillo	\$210	Gin & Tonic	\$210
Paloma	\$185	(Frutos rojos, pepino, cítricos y botánicos)	
Piña Colada / Baileys	\$180/\$210	Tinto de verano	\$220
Mezcalita	\$175	Cuba libre	\$160
(Jamaica, maracuyá, mango, fresa, tamarindo)		Negroni	\$220
Espresso Martini	\$190	Aperol Spritz	\$220
Daiquiri	\$170		



# TÖTEM

## HOTEL & BEACH CLUB

Red: Totem\_Guest | Contraseñas: salvemosaltapir

### TEQUILA

Maestro Dobel Diamante	\$190
Don julio 70	\$220
1800 Cristalino	\$200
Herradura Reposado	\$185
Maestro Dobel Reposado	\$170
Tequila Espolon blanco	\$135

### MEZCAL

Mezcal de la casa	\$110
Montelobos Espadin	\$160
Amaras Cupreata	\$185
400 Conejos	\$135
Ojo de Tigre joven	\$175
Creyente Madre Cuishe	\$220

### WHISKEY

Buchanans 12 años	\$200
Glenfiddich 12 años	\$225
Johnnie Walker Red Label	\$110
Johnnie Walker Black Label	\$210
Jack Daniel's	\$125
Jim Beam	\$115

### RON

Bacardi Blanco	\$95
Havana 7	\$125
Havana 3	\$90
Matusalem Platino	\$100
Matusalem Clasico	\$110

### GINEBRA

Tanqueray	\$140
Bombay	\$110
Beefeter	\$95
Hendricks	\$205

### VODKA

Stolichnaya	\$90
Absolut Azul	\$80
Ketel one	\$115
Sky	\$80
Tito's	\$130

### DESTILADOS

Licor 43	\$95
Baileys	\$105
Frangelico	\$110
Xtabentun	\$95
Campari	\$95
Anis Dulce	\$90

### VINOS

Vino Blanco de la casa	\$210
Vino tinto de la casa	\$185



TODOS LOS SHOTS INCLUYEN UN MEZCLADOR DE SU ELECCION

