

ALAKAZAM



PLATOS CHICOS

SPREADS*

Hummus	\$ 95
Dip Berenjena Tatemada	\$ 95
Dip Edamame	\$ 95
Jocoque	\$ 95

SALATIM

Ensalada Israelí	\$ 75
Tabule	\$ 90

ENTREMEZZES

Maduro de Trufa	\$ 85
Shanklish*	\$ 95
Feta Cherries	\$ 95
Coliflor Tahini	\$ 95
Shakshuka Turca*	\$ 100
Habas Sumac	\$ 105
Pimientos Granada*	\$ 110
Coles de Bruselas	\$ 110

ENCURTIDOS

Gardinela	\$ 75
Betabeles & Pepinos al tamarindo	\$ 75
Aceitunas Aliñadas	\$ 95

MEZZE PLATER

medias porciones

2 personas \$380

- 2 spreads
- 1 encurtidos
- 1 salatim
- 3 entremezzes

3-4 personas \$680

- 3 spreads
- 2 encurtidos
- 2 salatim
- 6 entremezzes

* acompañados con una orden de pan lavash

PLATOS MEDIANOS

Manti Turco \$ 130
dumplings rellenos de "carne" kofta, aceite de tomate, jocoque especiado

Lahmacun \$ 130
lavash, "carne" especiada, salsa de tamarindo/chiles, cebolla encurtida

Tostadas de Tiradito Tatemado \$ 120
ahí de sandía, aguacate, mayonesa harissa, ensalada israelí, chile serrano

Ensalada Fattoush \$ 150
tomate, rábano, menta, granada (temporada), jocoque, aceite de oliva, limón eureka, tostada de lavash

Ensalada Sandía Feta \$ 150
sandía, arúgula, pepino, tomate, fresa, cebolla morada, feta, crujiente de garbanzo enchilado, vinagreta de hinojo

Turkish Sliders (2) \$ 275
pan brioche, kofta Beyond, reducción de tomate y pimiento, tahini, Dijon, cebolla caramelizada, costra de queso, pepino encurtido

Börek \$ 180
queso, espinaca, masa hojaldrada al horno, jocoque

Papas Trufadas \$ 140
gravy de hongos y cebolla rostizada, aceite de trufa, "parmesano"

ESPECIALIDADES

Kebab de Setas \$ 260
setas marinadas al grill, dip de edamame spicy, ensalada israelí, pan lavash

Shawarma de la casa \$ 295
"filete chunk", hummus, tahini, ensalada israelí, lavash, papas fritas

Udon Ragu \$ 240
cremini, portobello, bordelesa de porcini y shiitake, queso maduro

PIZZAS

Margarita \$170
pomodoro, mozzarella, tomates criollos, albahaca fresca

Griega \$ 200
pomodoro, feta, pesto, mozzarella, tomate cherry, aceituna verde y kalamata

Gorgonzola & Higo \$ 190
pomodoro, higo, balsámico DOP, gorgonzola, mozzarella, arúgula, pecana

Fungí \$ 210
pomodoro, cremini, portobello, setas, mozzarella fresco, aceite de ajo

Salchicha Italiana \$ 210
pomodoro, salchicha Beyond, mozzarella, cebolla, tomate cherry, cuaresmeño

Masa Libre de Gluten + \$ 65

SOPAS

Habas	\$ 105
Tomate Rostizado	\$ 105





POSTRES

Kataifi Chocolate Cake	\$ 120
<i>mousse de chocolate, caramelo salado, pasta filo crujiente</i>	
Pastel Tres Leches	\$ 130
<i>bizcocho de elote, leches: coco, almendra y avena, cajeta, fresas, almendras</i>	
Panna Cotta de Pistache	\$ 140
<i>crema de coco, agua de rosas, pistache</i>	
Halva French Toast	\$ 180
<i>pan brioche, crema de halva, helado de halva, miel de manzanilla</i>	
Halva Reeses	\$ 80
<i>chocolate orgánico, crema de halva, sal de grano</i>	
Helado	\$ 75
<i>Sabores: Pistache, Halva, Avellana</i>	
<i>De temporada (pregunta por el)</i>	

BEBIDAS CALIENTES

Café Turco	\$ 45
Café	
<i>Americano</i>	\$ 55
<i>Capuchino</i>	\$ 60
<i>Latte</i>	\$ 60
<i>Espresso</i>	\$ 45
Té Turco	\$ 60
Té verde Menta	\$ 60
Turkish Chai	\$ 75
Infusiones	\$ 60
<i>menta - jengibre</i>	

CERVEZAS

Corona	\$ 80
Victoria	\$ 80
Negra Modelo	\$ 80
Modelo Especial	\$ 80
Colima	\$ 120
<i>Lager, Pale Ale, Porter, Lager Tropical, Session IPA</i>	
Zorra	\$ 130
<i>Rye Session - Berries</i>	
Michelada	+ \$ 25
Clamakazam	+ \$ 65
<i>jugo de tomate, cítricos, salsas, sal + cerveza / el costo se agrega a su cerveza de preferencia</i>	
Kali Maria	+ \$ 120
<i>mezcal, clamato, cítricos, salsas + cerveza / el costo se agrega a su cerveza de preferencia</i>	

BEBIDAS

Ginger Ale	\$ 70
<i>limón, jengibre, agave, agua mineral</i>	
Agua de Manantial (Hethe)	\$ 70
<i>aguana natural - agua mineral</i>	
Agua de coco	\$ 75
Kombucha	\$ 75
<i>natural, jengibre, moras, manzana, fresa</i>	
Ginger Beer	\$ 75

MOCKTAILS

Sauco	\$ 110
<i>kombucha, agua de coco, limón, sal</i>	
Holy Margarita	\$ 170
<i>zarcamora, kratom, destilado de agave azul, limón, aquafaba</i>	
Kava Lava Tonic	\$ 180
<i>kava, sandía, jengibre, tónica de salvia, agua mineral</i>	
Kava Relax Tea	\$ 100
<i>agua, 2 gr. kava (relajante, estimulante) Se sirve frío.</i>	
Kratom Power Tea	\$ 100
<i>agua, 2 gr. kratom (energizante, stress relief) Se sirve frío.</i>	

EXTRAS

orden de pan lavash	\$ 60
orden de pan lavash sin gluten	\$ 80

@alakazam.mx



-Modificaciones y/o ingredientes extras pueden tener costo adicional
 -En caso de tener alguna alergia te pedimos notificarlo ya que nuestra cocina no esta habilitada para evitar contaminación cruzada
 -Todos nuestros precios ya incluyen iva

COCTELERÍA



SIGNATURES

Arakis Fremen	\$ 170
<i>arak, tequila, agua de coco, butterfly pea tea, limón, agave</i>	
Abraca Daniels	\$ 170
<i>Jack Daniels, kombucha de moras, hierbabuena, miel de manzanilla</i>	
Chamana	\$ 170
<i>mezcal amaras verde, jamaica, jugo de toronja, mineral, chile piquín</i>	
Lilith	\$ 170
<i>ginebra Diega, limoncello, licor de Strega, lavanda, limón amarillo, orgeat, aquafaba</i>	
Haku	\$ 180
<i>sake, ron, lechada de coco, piña, limón, agave</i>	
Humma Kavula	\$ 190
<i>mezcal, campari, licor nixtla, tónica de salvia, mineral</i>	
NYX	\$ 190
<i>mezcal amaras verde, licor nixtla, piña, limón, chile serrano</i>	

CLÁSICOS

Margarita & The Master	\$ 160
<i>tequila, controy, limón, sal</i>	
Espresso Martini Cacao	\$ 160
<i>vodka, licor de café, elixir de cacao, aquafaba</i>	
Aperol Spritz	\$ 170
<i>aperol, prosecco, mineral</i>	
Dirty Martini	\$ 170
<i>ginebra Diega, vermouth blanco, aceituna</i>	
Djinn & Tonic	\$ 190
<i>ginebra Diega, prosecco, quina, limón preservado</i>	
Negroni Rosso	\$ 190
<i>ginebra Diega, vermouth rosso, campari</i>	

MEZCAL & TEQUILA (20Z)

Pa' los cuate	\$ 190
Amarás Cupriata	\$ 240
Danzantes Joven	\$ 290
Patron Silver	\$ 190
Maestro Dobel Diamant	\$ 210
Don Julio Reposado	\$ 240

-Modificaciones y/o ingredientes extras pueden tener costo adicional
-Todos nuestros precios ya incluyen iva

ALAKAZAM

VINOS &

VERMOUTHS

VINOS



BLANCO

Arreniño

Chenin Colombard, Moscato, Varietales (Natural)

\$ 190 \$ 930

Chora Bianco

Mantonico, Bionco (Natural)

\$ 220 \$ 980

NARANJA

R1

Macabeo, Xarel-lo (Natural)

\$ 220 \$ 1150

Octágono Premium

Muscar-semillon (Natural)

\$ 230 \$ 1200

ROSADO

Arre Niño

Dolcetto, Rosa del Peru, Misión (Natural)

\$ 190 \$ 930

Rose by Nature

Blafränkisch (Natural)

\$ 220 \$ 1100

Árbol de Fuego

Zinfandel, Grenache, Colombard (Natural)

\$ 230 \$ 1200

TINTO

Pitti Natural

Zweigelt (Natural)

\$ 190 \$ 970

Federico

Sangiovese (Biológico)

\$ 190 \$ 970

Saint Cosme

Syrah (Orgánico)

\$ 220 \$ 1100

Canta Perdús

Sumoll, Ull de Llebre (Natural)

\$ 220 \$ 1100

ESPUMOSO

Rocco di Carpeneto

Carignan (Natural)

\$ 220 \$ 1100

VERMOUTHS (3oz)

Izaguirre Tinto

\$ 130

Izaguirre Blanco

\$ 130

Izaguirre Rosso

\$ 130

ALAKAZAM

@alakazam.mx