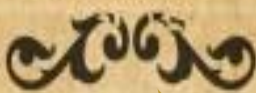




THE EMBER

CANCUN, MEXICO.

Blvd. Kukulcan KM 8.9 ZH, Cancún México.



KMD

THE EMBER

APPETIZER / ENTRADAS

GLAZED DUCK / PATO GLASEADO

Leg and thigh duck with Asian vegetables and vietnamese sauce
Pierna y muslo con salsa vietnamita acompañado de verduras orientales
\$ 380

DUCK MACHACA / MACHACA DE PATO

Shredded duck with lettuce, coriander, cucumber and mashed tomatoes sauce
Confitado con ragú de lechuga cebolla, cilantro, pepino acompañada de salsa roja tamulada
\$ 370

EMBER TACOS / TACOS EMBER

Corn beef barbacoa taco served with onion, coriander, lemon, green and red sauce
Tradicional tacos de barbacoa de res servido con cebolla, limón cilantro, salsa verde y salsa roja
\$ 280

MEXICAN CHICKEN FLAUTAS / FLAUTAS DE POLLO

Tortilla cylinder stuffed with chicken, accompanied with lettuce, onion, tomatoes, guacamole and Mexican sauce
Servido con julianas de lechugas, cebolla, tomate y guacamole.
\$ 250

BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE RES

Accompanied with tomatoes, onion, Lucerne sprout, crotons, marinated with olive oil capers, sour orange
Marinado con aceite de olivo, alcaparras y Acompañado con cebolla, limón, germen de alfalfa, crotones,
\$ 320

TEX MEX NACHOS / NACHOS TEX MEX

Served with chilli beans, guacamole and Mexican sauce
Servidos con chili beans, guacamole y salsa Mexicana.
\$ 280

BEEF TONGUE CARPACCIO

Tongue beef carpaccio with cappers dressing and croutones
Carpaccio de lengua de res bañado con aderezo de alcaparras y servido con crotones
\$ 390

TUNA SASHIMI / SASHIMI DE ATÚN

Accompanied with oriental relish, coriander, jalapeño pepper and ponzu sauce
Servido con un relish oriental, cilantro chile jalapeño y salsa ponzu
\$ 350

TUNA ZABAIONE / SABAYÓN DE ATÚN

Crusted tuna seared with desarme and serve with avocado mousse and balsamic vinaigrette.
Sabayon de atún encostrado y sellado con ajonjolí, servido con mousse de aguacate y vinagreta de balsámico
\$ 350

SPRING ROLLS / ROLLITOS PRIMAVERA

Served with cabbage ragout
Servido con ragout de col.
\$ 280

ENSENADA FISH TACO / TACO DE PESCADO ENSENADA

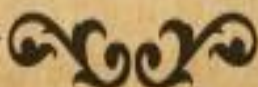
Fish taco, accompanied with, white and red cabbage, avocado and chipotle dressing
Tiras de pescado a la gabardina acompañada de dos coles, aderezo de chipotle y aguacate
\$ 290

CHICKEN WINGS / ALITAS DE POLLO

Natural served with cucumber, jicama, carrot, buffalo, and BBQ sauce, chipotle and ranch dressing.
Naturales acompañado con crudité de pepino jicama, zanahoria, aderezo ranch, chipotle, BBQ o buffalo
\$ 290

MIX CROQUETTES / CROQUETAS MIXTAS

Deep fried Beef and chicken wrapped with potatoes (2 Piece) served with tomatoes and gravy sauce
Croquetas fritas de pollo y res envuelto con papas (2 piezas) servido con salsa de tomate y gravy
\$ 290



SALAD / ENSALADAS

TABBOULEH SALAD / ENSALADA TABULE

The original Israeli Tabulé salad

Receta original israelí

\$ 190

CHEF SALAD / ENSALADA DEL CHEF

Mix lettuce accompanied with sautéed pear, cucumber, cherry tomatoes, grilled red pepper, almond, pistachio alfalfa sprout, red cabbage, and honey mustard dressing

Mézclum de lechugas acompañado de pera salteada, aros de pepino, tomate cherry y aderezo de miel mostaza

\$ 260

TUNA SALAD / ENSALADA DE ATÚN (220 grms)

Tuna cubes marinated with tamarind on lettuce and a topping of coconut

Dados de atún marinado en salsa de tamarindo, posado sobre una cama de lechuga con toping de coco

\$ 350

MEDITERRANEAN SALAD / ENSALADA MEDITERRÁNEA

Mix lettuce asparagus, hearts of palm, cherry tomatoes, chops of Apple and lemon dressing

Mix de lechugas Espárragos asado, palmito, tomate cherry y manzana picada y vinagreta de limón

\$ 280

EMBER SALAD / ENSALADA EMBER

Quínoa tower, mango, avocado and beet dressing

Torre de quinua, mango, aguacate con aderezo de betabel

\$ 320

CESAR SALAD / ENSALADA CÉSAR

Tender lettuce served chops of tomatoes, croutons and anchovies dressing

Mix de lechugas servido con tomate picado, crotones y aderezo de anchoas

\$ 270

POPTOBELLO SALAD / ENSALADA PORTOBELLO

Cold mix pepper, carrot, white and red beet, marinated with apple vinegar, grilled portobello on top it, served with mango honey

Verduras frias mixtas, pimientos, zanahoria, betabel blanco y rojo, marinado con vinagre de manzana, servido con portobello a la parrilla

\$ 290

SOUP / SOPAS

AZTEC SOUP / SOPA AZTECA

Served with avocado, thin slices of tortilla chips, chili ancho and parve cheese

Servida con Juliana de tortilla, cubos de aguacate, aros de chile ancho frito y queso crema

\$ 240

MUSHROOM SOUP / SOPA CHAMPIÑONES

Tortilla chips, squash blossom, mushroom, corn, chipotle pepper and fried epazote

Flor de calabaza, champiñones, elote y chile chipotle, acompañada de epazote frito

\$ 210

ASPARAGUS SOUP / CREMA DE ESPÁRRAGOS

Cream with cops of hazelnut, asparagus and thyme

Servido con tropiezo avellana y espárrago al tomillo

\$ 310

LIME SOUP / SOPA DE LIMA

Traditional mayan soup with, sweet pepper and thin slices of fried tortilla

Tradicional sopa maya servido con chile dulce, cebolla y julianas de tortilla.

\$ 200

BEEF BROTH / JUGO DE CARNE

Served with, beef, onion, coriander serrano pepper and lemon

Servido con carne, cilantro, cebolla, chile serrano y limón.

\$ 380

ARTICHOKES CREMA / CREMA DE ALCACHOFA

Artichokes cream /Crema de alcachofas

\$ 310

FISH / PESCADOS

FILO PASTRY SALMON / SALMON HOJALDRADO (230 grs)

Served with virgin tomatoes sauce and curry oil.

Servido con salsa virgen de tomate y aceite de Curry

\$ 700

WHITE WINE SALMON / SALMÓN AL VINO BLANCO (230 grs)

Foil wrapped salmon with thin slices of mix vegetables

Filete de salmón empapelado y Servido con julianas de verduras mixtas

\$ 700

CHIPOTLE GROUPEL FILET / MERO AL CHIPOTLE (230 grs)

Served with mashed carrot and macadamia

Servido con puré de zanahoria y macadamia

\$ 690

SESAME GROUPEL FILET / FILETE DE MERO AL AJONJOLÍ 8230 grs)

Crusted with sesame and Brasil, served with pasilla pepper sauce, green beans and radish

Encostrado con ajonjolí u albahaca, servido con salsa de chile pasilla ejotes y rábano

\$ 700

FRIED FISH / PESCADO FRITO (500-600 grs)

Whole fried fish with mixed salad, rice, and ajillo mojito

Pescado entero frito acompañado de arroz, ensalada mixta y mojito de ajillo

\$ 690

PAPIOT GROUPEL / FILETE DE MERO PAPIOT (230 grs)

Foil wrapped grouper with vegetables and fine herbs

Filete de pescado empapelado con vegetales y finas hierbas

\$ 680

SOLOMILLO TUNA / SOLOMILLO DE ATÚN (230 grs)

Tuna steak served with soy and citrus sauce

Servido con salsa cítrica y esencia de soya

\$ 780

TORO TUNA FILET / FILETE DE ATÚN TORO (230 grs)

Almond crusted tuna filet with sour and sweet spicy sauce

Atún encostrado con almendras acompañado de salsa agridulce picante

\$ 795

PASTAS

LASAGNA BOLOGNESA

Ground beef, vegetables parve cheese, tomatoes and pesto sauce

lasagna con carne servido con casse de tomate y chispas de pesto 350gms

\$ 540

VEGETARIAN LASAGNA / LASAGNA VEGETARIANA

Served White sauce

Acompañado de salsa

\$ 350

SPAGHETTI, PENNE, FETTUCINI, FUSILLI, CAPPELLINI

NATURAL

\$ 300

BOLOGNESA (Meat/carne)

\$ 480

AL PESTO

\$ 350

POMODORO / TOMATOES SAUCE

\$ 350

ARRABIATA (spicy / picante)

\$ 320

POULTRY / AVES

GRILLED CHICKEN BREAST / PECHUGA DE POLLO ALA PARRILLA (190 grs)

Accompanied with rice and dehydrated chilies

Acompañado con arroz y salsas de chiles secos

\$ 590

LEMON CHICKEN / POLLO LIMON 190 grs)

Grill leg and thigh chicken with a touch of lemon, and citric sauce, served with roasted potatoes.

Pierna y muslo de pollo a la parrilla con toque de limón y salsa de cítricos, acompañado de papas rostizadas

\$ 580

CHICKEN SCHNITZEL / SCHNITZEL DE POLLO (190 grs)

Served with French fries

Acompañando con papas fritas

\$650

CHICKEN MIXIOTE / MIXIOTE DE POLLO (190 grs)

Leg and thigh chicken wrapped in maguey leave with red onion, thin slices of cactus achiote adobo

Pierna Muslo de pollo envuelto en hoja de maguey con cebolla roja, nopales y adobo de achiote

\$ 580

LEG AND THIGH CHICKEN BBQ / POLLO BBQ PIERNA MUSLO (190 grs)

Leg and thigh chicken BBQ. Served with caramelized cherry onion and french fries

Acompañado de cebollitas caramelizadas y papa fritas

\$ 580

EXTRA SIDE ORDER / ORDEN ADICIONAL

CHICKEN / POLLO	\$ 210
FISH / PESCADO	\$ 310
LAMB / CORDERO	\$ 370
TUNA / ATÚN	\$ 320
SCHNITZEL	\$ 300

SIDE DISH / GUARNICIONES

MASHED POTATOES / PURÉ DE PAPA \$ 210

BAKED POTATOES / PAPA HORNO \$ 210

SWEET MASHED POTATOES / PURE DE CAMOTE \$ 210

GRILLED VEGETABLES / VERDURAS A LA PARRILLA \$ 210

MEDITERRANEAN VEGETABLES / VERDURAS MEDITERRÁNEA \$ 280

Espárragos, artichokes, Sweet potatoes, and peas

Esparrago alcachofa camote y chícharo

ORIENTALS VEGETABLES / VERDURAS ORIENTALES \$ 280

Japanese peas, pepper, turnip, carrot, sesame and soy sauce

Chícharo japonés pimientos nabo, zanahoria ajonjolí y salsa de soya

COUS COUS ISRAELÍ \$ 210

Fried with pinions and dehydrated tomatoes

Frito con arándanos piñones y tomate deshidratado

RISOTTO TO YOUR CHOICE / RISOTTO AL GUSTO \$ 310

QUINUA

Sauteed quinoa with red wine

Quinoa salteada al vino tinto

\$220

STEAK / CARNES

RACK OF LAMB / RACK DE CORDERO (500grs)
Crusted almond rack of lamb glazed with gravy sauce
Encostrado con almendras, y glaseado con salsa gravy
\$ 1700

LAMB OSOBUCO / OSOBUCO DE CORDERO (400 grs)
Traditional Italian cooking served with Italian potatoes
Tradicional platillo italiano acompañado de papa italiana
\$ 1750

EMBER FILLET / FILETE EMBER (290-320 grs) (WITH NIKUR)
Served over pineapple and accompanied with a basket of cactus, avocado and house sauce
Servido sobre una cama de piña y acompañado de nopalitos, abanico de aguacate y salsa de la casa
\$ 1600

WILLINGTON FILLET / FILETE WELLINGTON (290-350 grs)
Beef filet with mushroom mustard accompanied with jaral sauce
Filete de res con champiñones mostaza Acompañado de salsa de jaral
\$ 1700

MEXICAN MOLCAJETE (2 PPL) / MOLCAJETE MEXICANO (2 PERSONAS) (600-650 grs)
Traditional Mexican fajita with beef, chicken, beans, guacamole, cactus and chiles toreados
Fajitas de res / pollo acompañado con nopales, aguacate, frijoles y chiles toreado
\$ 1750

BURGER (CHEESE PARVE) / HAMBURGUESA (CON QUESO PARVE)
With fresh lettuce, tomato, onion, pickles and French fries (190 grs)
Acompañada con lechuga fresca, tomate, cebolla, pepinillos y papas fritas
\$ 450

SHORT RIB (300-350 grs)
Served with mushroom ballotine
Servido con ballotine de champiñones
\$ 990

BBQ RIBS / COSTILLA BBQ
Served with french fries (450-500 grs)
Servido con papas fritas
\$ 990

SPECIAL / ESPECIALES

CHATEAUBRIAND (470-500 grs) \$ 2600

CHURRASCO (350-400 grs)
Accompanied with chicken taco, rice, poblano pepper and guacamole
Servido con arroz, tacos dorados, raja de Chile poblano y guacamole
\$ 990

BEEF FILLET / FILETE AL GUSTO (280-300 grs) (WITH NIKUR)
\$ 1600

COWBOY (420 - 450 grs) \$ 1100

ENTRECOT JUMBO (1000 -1200 grs)
\$ 2400

FLAT IRON (500 grs)
served with french fried
servido con papas fritas
\$ 1400

DESSERTS / POSTRES

MEXICAN CHURROS

CHOCOLATE SOUFLE

CHOCOLATE CAKE

ICE CREAM

*COCONUT

*VANILLA

*STRAWBERRY

*CHOCOLATE

*LEMON SORBET

For reservation & Delivery



998 217 5057 / 6216



+ 521 998 493 2931



emberkoshercancun



emberkoshercancun

Bld. Kukulcan KM 8.9 ZH Cancún, México.