

**MAIKA**  
SEAFOOD, GRILL & GOOD VIBES



**ENGLISH**

## STARTERS

---

<b>GUACAMOLE</b> 126gr	
Pico de gallo with roasted tomato, tortilla chips	\$120
<b>OCTOPUS TIRADITO</b> 170gr	\$210
Tiger's milk, guajillo ash, honey and chipotle sauce, seasoned crostini	
<b>GREEN SHRIMP AGUACHILE</b> 170gr	\$180
Marlin hard taco, cucumber, onion, avocado	
<b>CHICKEN WINGS 10 EA</b>	\$185
Buffalo, BBQ, celery, carrot and ranch dressing	
<b>TACO TUNA CHICHARRON</b>	\$130
Corn tortilla, carrot purée, maple syrup, guacamole, radish, morita salsa, cilantro	
<b>LENTIL CEVICHE</b> 130gr	\$110
Cilantro, tomatoes, cucumber, traditional Hummus, roasted peppers	

## HAMBURGERS

---

<b>SURF &amp; TURF</b>	\$240
Angus burger 226 gr, 50gr shrimp batter, bacon, cheddar cheese, chipotle alioi	
<b>VEGETABLE PLANT BASE BURGER</b> 200gr	\$220
Avocado, Mixed green salad, balsamic vinaigrette	
<b>MAIKA BURGER ANGUS</b>	\$185
256 gr Angus beef , bacon, lettuce, tomato, onion, cheddar cheese, sesame seed bun	

## SALADS

---

<b>ATHENIAN SALAD</b>	\$160
Mixed greens, feta cheese, olives, cucumber, tomato, peppers, Greek vinaigrette	
<b>CAESAR SALAD</b>	\$150
House-made caesar dressing, Romaine lettuce, shaved parmesan, croutons	

### Add:

Chicken 170gr	\$70
Shrimp 6 each	\$80
Skirt steak 170gr	\$85



## **TACOS: 3 EACH PER ORDER**

---

- TACOS, ADOBO SKIRT STEAK** 200gr \$220  
Corn tortillas roasted yellow chili, guacamole, three chili salsa, cilantro, onion
- TACOS, GRILLED OR BATTERED FISH OR SHRIMP** 200gr \$230  
Coleslaw, caper tartar, black bean salsa
- TACOS, HIBISCUS, BLACK CORN TORTILLA** \$190  
180gr avocado, garlic, onions, chile aioli

## **MAIN DISHES**

---

- GRILLED CATCH OF THE DAY** 200gr \$350  
Sundried tomato sauce, roasted garlic mashed potatoes, vegetables
- GRILLED RIB EYE ANGUS 396GR STEAK** \$480  
5 chiles crusted, blueberry mole, mash sweet potatoes
- GRILLED OCTOPUS ZARANDIADO** 220gr \$380  
5 chiles marinated, roasted cilantro sauce, green banana mash, sweet potatoe mash, orange reduction, vegetable
- CHIPOTLE-ROASTED CAULIFLOWER** 280gr \$320  
Red bell pepper hummus, honey chipotle sauce

## **KIDS MAIKA**

---

All plates are served with French Fries

- 3 PC QUESADILLA** \$150
- 4 PC CHICKEN FINGER & KETCHUP** \$150
- GRILLED CHEESE SANDWICH** \$140
- 2 EACH SKIRT BEEF TACOS** \$150

## **POSTRES**

---

- CORN CAKE** \$110  
Rompope sauce
- CHOCOLATE CAKE** \$125  
Vanilla ice cream, mocha sauce, vanilla sauce
- ICE CREAM OF THE DAY** \$90

## COCKTAIL

---

TRADITIONAL MARGARITA \$165	MAI TAI \$185
White tequila, lime juice, triple sec, Agave syrup, salt	White rum, orange curacao, lime juice, orgeat syrup, Dark rum
CLASSIC MOJITO \$175	MOSCU MULE \$180
White rum, brown sugar, lime juice, mint leaf, club soda	Vodka, lime juice, ginger beer, lime wedge, sugar
MEZCAL MULE \$185	PALOMA \$165
White mezcal, Lime juice, ginger beer, sugar, jalapeno wheel	White Tequila, lime juice, grapefruit soda, lime wheel, salt
THE SIESTA \$175	APEROL SPRITZ \$190
Tequila blanco, Campari, grapefruit juice, lime juice, simple syrup	Aperol, prosecco, club soda, orange wheel
OAXACAN OLD FASHIONED \$185	COSMOPOLITAN \$180
Reposado tequila, Mezcal, Agave syrup, angostura bitter, orange peel	Citrus vodka, orange liquor, lime juice, cranberry juice, orange peel
PINA COLADA \$165	BLOODY MARY \$165
White rum, coconut cream, pineapple juice, pineapple sliced, cherry	Tomato juice, Vodka, lemon juice, Worcestershire, hot sauce, celery salt, black pepper
MANHATTAN \$195	EXPRESSO MARTINI \$195
Sweet Vermouth Rosso, Bourbon, Angostura Bitter, cherry garnish	Espresso, Vodka, liquor coffee
CHOCOLATE MARTINI \$195	CARAJILLO \$170
Vodka, baileys, dark cacao, chocolate syrup	Espresso coffee, 43 liquors

## BEERS

---

CORONA	\$60
PACIFICO	\$60
MODELO	\$70
NEGRA MODELO	\$70
ULTRA MICHELOB	\$70

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES \$45

---

COCA COLA
COKE ZERO
FANTA
SPRITE
GINGER ALE
MINERAL WATER
LEMONADE
ORANGEADE
SHIRLEY TEMPLE

## CRAFT BEER \$95

---

FORTUNA LIGHT
FORTUNA AMBER
FORTUNA PALE

## DIGESTIVE

---

SAMBUCA	\$115
BAILEY	\$145
FRANGELICO	\$155
CHARTREUSE	\$155
43 LIQUORS	\$145
AMARETTO	\$160
GRAND MARNIER	\$170
LIMONCELLO	\$140
CAFÉ	\$65
LATTE, CAPPUCCINO	\$85

## WINES

### RED

MALBEC	\$180
PINOT NOIR	\$180
CABERNET	\$180

### WHITE

PINO GRIGIO	\$170
CHARDONNAY	\$170
SAUVIGNON BLANC	\$170

**MAIKA**  
SEAFOOD, GRILL & GOOD VIBES

A stylized white wave graphic that starts under the letter 'K' and flows to the right, ending under the letter 'A'.

**ESPAÑOL**



## ENTRADAS

---

<b>GUACAMOLE</b> 126gr Pico de gallo con tomate tatemado, totopos	\$120
<b>TIRADITO DE PULPO</b> 170gr Leche de tigre, cenizas de guajillo, salsa de miel y chipotle, crostini	\$210
<b>AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN</b> 170gr Pepino, cebolla, aguacate y taco dorado de Marlin	\$180
<b>TARTAR DE ATUN</b> 170gr Aceite de ajonjolí, jitomate, aioli de chipotle, reducción balsámico, croton al ajo	\$210
<b>TACO CHICHARRÓN DE ATÚN</b> 160gr Tortilla de maíz, puré de zanahoria, miel maple, guacamole, rábano, salsa morita	\$130
<b>ALITAS BUFFALO O BBQ</b> 10 pz apio, zanahoria, salsa Buffalo o salsa BBQ	\$185
<b>CEVICHE LENTEJAS</b> 125gr Agucate, cebolla, jitomate, cilantro y hummus de garbazo	\$110

## HAMBURGUESAS

---

<b>MAIKA BURGER ANGUS:</b> 226 gr, tocino, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar	\$185
<b>HUMBURGESA BASE DE PLATA VEGETAL</b> 200gr, queso vegano 180gr, agucate, mixed green salad, aderezo balsámico	\$220
<b>MAR Y TIERRA</b> Burger angus 226gr, 50gr camarones capeados, tocino, queso cheddar, alioli chipotle	\$240

## ENSALADAS

---

<b>ENSALADA ATENAS</b> Mix de lechugas, feta, pepino, aceitunas, jitomate, pimientos, vinagreta griega	\$160
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Aderezo hecho en casa, lechuga orejona, parmesano rasurado, crutones	\$150

### Agregar:

Pollo 170gr	\$70
Camarones 6ea	\$80
Arrachera 170gr	\$85



## TACOS: 3 POR ORDEN

---

**TACOS DE ARRECHERA ADOBADA** 200gr \$220

Tortillas de maíz, chile güero rostizado, guacamole, salsa de tres chiles, cilantro, cebolla

**TACOS DE PESCADO** 200gr o **CAMARÓN** 180gr \$230

A la plancha o capeado: ensalada de col, tartara de alcaparras, salsa de frijol negro

**TACOS DE JAMAICA** 190gr \$190

Tortilla de maíz negro, aguacate, ajo, cebolla, aioli de chile morita

## PLATOS FUERTES

---

**PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA** 200gr \$350

Salsa de jitomate deshidratado, puré de papa con ajo rostizado, vegetales

**RIB EYE ANGUS A LA PARRILLA** 396gr \$480

Encostrado con 5 chiles, mole de moras, puré de camote

**PULPO ZARANDIADO NEGRO** 220gr \$380

Adobo negro 5 chiles, puré de plátano macho y puré de camote, reducción de naranja vegetales a la parrilla

**COLIFLOR ROSTIZADA** 280gr \$320

Hummus de pimiento rojo, salsa de miel y chipotle, ensalada mixta con vinaigrette de maracuya con pepitas de calabaza

## KIDS MAIKA

---

Todos los platillos se sirven con papas fritas o fruta de la temporada

**3 PC QUESADILLA DE QUESO** \$150

**4 PC DEDOS DE POLLO CON KETCH** \$150

**SANDWICH DE QUESO** \$140

**2 TACOS DE ARRACHERA** \$150

## POSTRES

---

**PASTEL DE ELOTE** \$110

Con salsa de rompopo

**PASTEL DE CHOCOLATE** \$125

Con helado de vainilla y salsa moka

**HELADO DEL DÍA** \$90



## CERVEZAS

---

CORONA	\$60
PACIFICO	\$60
MODELO	\$70
NEGRA MODELO	\$70
ULTRA MICHELOB	\$70

## SIN ALCOHOL \$45

---

COCA COLA
COKE ZERO
FANTA
SPRITE
GINGER ALE
AGUA MINERAL
LIMONDA
NARANJADA
SHIRLEY TEMPLE

## CERVEZA ARTESANALES \$95

---

FORTUNA LIGERA
FORTUNA AMBER
FORTUNA PALE

## DIGESTIVOS

---

SAMBUCA	\$115
BAILEY	\$145
FRANGELICO	\$155
CHARTREUSE	\$155
43 LIQUORS	\$145
AMARETTO	\$160
GRAND MARNIER	\$170
LIMONCELLO	\$140
CAFÉ	\$65
LATTE, CAPPUCCINO	\$85

## VINOS

### TINTOS

MALBEC	\$180
PINOT NOIR	\$180
CABERNET	\$180

### BLANCOS

PINO GRIGIO	\$170
CHARDONNAY	\$170
SAUVIGNON BLANC	\$170

## COCTELERIA

---

### MARGARITA TRADICIONAL \$165

Tequila blanco, jugo de limón, trip sec, jarabe de agave, sal

### MOJITO CLASICO \$175

Ron Blanco, azúcar mascabada, jugo de limón, yerbabuena, agua mineral

### MEZCAL MULE \$185

Mezcal blanco, jugo de limón, cerveza de jengibre, azúcar, jalapeno

### LA SIESTA \$175

Tequila Blanco, Campari, jugo de toronja, jugo de limón, jarabe

### OLD FASHIONED ESTILO OAXACA \$185

Tequila reposado, mezcal, jarabe, angostura Amarga, rebanada de naranja

### PIÑA COLADA \$165

Ron Blanco, Crema de coco, jugo de piña, rebanada de piña y cereza

### MANHATTAN \$195

Vermouth dulce, bourbon, angostura Amarga, cereza

### MARTINI DE CHOCOLATE \$195

Vodka, Bailey, cacao oscuro, salsa de chocolate

### MAI TAI \$185

Ron blanco, curacao sabor naranja, jugo de limón, jarabe de orgeat, ron oscuro

### MOSCU MULE \$170

Vodka, jugo de limón, cerveza de jengibre, lima, azúcar

### PALOMA \$165

Tequila blanco, jugo de limón, soda de toronja, limón y sal

### APEROL SPRITZ \$190

Aperol, prosecco, agua mineral, rebanada de Naranja

### COSMOPOLITAN \$180

Vodka cítrico, Licor de Naranja, jugo de limón, jugo de arándano, rebanada de naranja

### BLOODY MARY \$165

Jugo de tomate, vodka, jugo de limón, salsa Worcestershire, salsa picante, sal de apio, pimienta negra

### EXPRESSO MARTINI \$195

Expresso, Vodka, licor de café

### CARAJILLO \$170

Expresso de café, licor 43