

ENTRADAS

Starters - Vorspeisen

Queso panela en salsa de frijol (250 grs)	\$255
Panela cheese in bean sauce Panela-Käse in Bohnensauce	
Yuca al ajillo	\$235
Yuca with garlic sauce Yucaal-Knoblauch	
Guacamole	\$160
Guacamole Guacamole	
Empanadas Chiapanecas (3pz)	\$220
Chiapas style empanadas Empanadas aus Chiapas	
<u>A elegir/too choose/auch wählen:</u> pollo guisado, carne guisada o queso fresco de la region stewed chicken, stewed meat or fresh cheese from the region geschmortes Hähnchen, geschmortes Fleisch oder Frischkäse aus der Region	
Flautas de pollo (4pz)	\$190
Chicken flutes Hähnchen flautas	
Croquetas de calamar (5pz)	\$300
Squid croquettes Tintenfischkroketten	
Tostones de platano con camaron (5pz)	\$250
Fried Plantain with shrimp Kochbananen-Tostones mit Garnelen	
Bruschetta (4pz)	\$200
Bruschetta Bruschetta	

ENTRADAS

Starters - Vorspeisen

Queso panela en salsa de frijol (250 grs)	\$255
Panela cheese in bean sauce Panela-Käse in Bohnensauce	
Yuca al ajillo	\$235
Yuca with garlic sauce Yucaal-Knoblauch	
Guacamole	\$160
Guacamole Guacamole	
Empanadas Chiapanecas (3pz)	\$220
Chiapas style empanadas Empanadas aus Chiapas	
<u>A elegir/too choose/auch wählen:</u> pollo guisado, carne guisada o queso fresco de la region stewed chicken, stewed meat or fresh cheese from the region geschmortes Hähnchen, geschmortes Fleisch oder Frischkäse aus der Region	
Flautas de pollo (4pz)	\$190
Chicken flutes Hähnchen flautas	
Croquetas de calamar (5pz)	\$300
Squid croquettes Tintenfischkroketten	
Tostones de platano con camaron (5pz)	\$250
Fried Plantain with shrimp Kochbananen-Tostones mit Garnelen	
Bruschetta (4pz)	\$200
Bruschetta Bruschetta	

ENTRADAS

Starters - Vorspeisen

Tabla de quesos (250 grs)	\$300
Cheeseboard Käsebrett	
Variedad Mexicana	\$300
Mexican variety Mexikanische Sorte	
Chayotes en salsa roja	\$200
Chayotes in red sauce Chayotes in rotes Sauce	

SOPAS

Soups - Suppen

Sopa de tortilla	\$120
tiras de tortilla frita, aguacate, queso Oaxaca y crema de la región Tortilla soup fried tortilla strips, avocado, Oaxaca cheese and cream from the region Tortilla Suppe frittierte Tortillastreifen, Avocado, Oaxaca-Käse und Sahne aus der Region	
Consome de pollo	\$130
Chicken broth Hühnersuppe	
Caldo tlalpeño (100 grs)	\$140
tomates sazonados acompañado de pollo deshebrado, chipotle, mix de verduras y aguacate Tlalpeño broth seasoned tomatoes accompanied by shredded chicken, chipotle, mixed vegetables and avocado Tlalpeño-Brühe gewürzte Tomaten, dazu Hähnchenschnitzel, Chipotle, gemischtes Gemüse und Avocado	

SOPAS

Soups - Suppen

Crema de chipilín **\$140**
hecha a base de quelite chipilín acompañada con crutones
sazonados

chipillin cream

made with quelite chipilín leaves accompanied with seasoned croutons

Chipillin-Creme

mit Quelite-Chipilín-Blättern zubereitet mit gewürzten Croutons

Crema de champiñones **\$140**

Cream of mushroom

Pilzcremesuppe

Fideo seco con camarones a la crema (150 grs) **\$310**

Dried vermicelli with shrimp and cream

Getrocknete Fadennudeln mit Garnelen und Sahne

PASTAS

Pasta - Pasta

Espaguetti a la boloñesa (170 grs) **\$310**

Bolognese spaghetti

Bolognese-Spaghetti

Espaguetti frutti di mare (150 grs) **\$310**

Espaguetti frutti di mare

Espaguetti frutti di mare

ENSALADAS

Salads - Salats

Ensalada Selene **\$225**

Mix de lechugas, espinacas y cilantro, acompañada de frituras de malanga y queso chiapaneco, aderezado con vinagreta de cacao

Selene salad

Mix of lettuce, spinach and cilantro, accompanied by fried malanga and Chiapas cheese, dressed with cocoa vinaigrette

Selene-Salat

Mischung aus Salat, Spinat und Koriander, begleitet von gebratenem Malanga und Chiapas-Käse, angerichtet mit Kakaovinaigrette

Ensalada jardin **\$225**

pepino, cebolla morada, jitomate, cebolla morada, acompañada de huevo cocido, aderezado con vinagreta de orégano artesanal

Garden salad

cucumber, red onion, tomato, red onion, accompanied by boiled egg, dressed with artisanal oregano vinaigrette

Gartensalat

Gurke, rote Zwiebel, Tomate, rote Zwiebel, dazu gekochtes Ei, angerichtet mit hausgemachter Oregano-Vinaigrette

Ensalada cesar **\$220**

Hojas de lechuga romana con aderezo blanco y queso parmesano acompañado de crujientes de pan

Caesar salad

Romaine lettuce leaves with white dressing and parmesan cheese accompanied by crusty bread

Caesar salade

Römersalatblätter mit weißem Dressing und Parmesankäse, dazu knuspriges Brot

Agrega pollo **+ \$20**

Add chicken

Hühnchen hinzufügen

Agrega camarones **+ \$50**

Add shrimp

Garnelen hinzufügen

POLLO

Chicken-Hähnchen

Pollo a la crema relleno de arándanos bañada con salsa blanca (200gr) \$385

Cream chicken stuffed with blueberries bathed with white sauce
Mit Blaubeeren gefülltes Sahnehähnchen mit weißer Soße gebadet

Suprema de pollo en salsa tersa de cacahuete acompañado de puré de papa y fritura de malanga (200gr) \$420

Chicken supreme in smooth peanut sauce accompanied by mashed potatoes and fried malanga

Hähnchen-Supreme in glatter Erdnussauce begleitet von Kartoffelpüree und Malanga braten

Pollo a la parilla sazónada acompañada de arroz blanco y verduras salteadas (200gr) \$350

seasoned grilled chicken served with white rice and sautéed vegetables

gewürztes gegrilltes Hähnchen, serviert mit weißem Reis und sautiertem Gemüse

Clásicas brochetas de pollo con verduras asadas al carbón en cama de arroz blanco (150 gr) \$315

Classic chicken skewers with charcoal-grilled vegetables on a bed of white rice

Klassische Hähnchenspieße mit Gemüse vom Holzkohlegrill auf einem Bett aus weißem Reis

Milanesa de pollo (200gr) \$355

Chicken Milanese

Hähnchen schnitzel

CARNES ROJAS

Red meat-Rotes Fleisch

Lomo de puerco sazonado en succulenta salsa de pepita (200gr) \$395

Pork loin seasoned in succulent sun flower sauce
Schweinelende, saftig gewürzt Nugget-Sauce

Milanesa de res empanzinada con papas y Ensalada fresca (200gr) \$370

Breaded milanesa with potatoes and fresh salad
Rindfleisch Schnitzel mit Kartoffeln und frischem Salat

Pierna de puerco en salsa tradicional chiapaneca un clásico imperdible de la gastronomía chiapaneca (200gr) \$395

Pork leg in traditional Chiapas sauce, an unmissable classic of Chiapas gastronomy
Schweinekeule in traditioneller Chiapas-Sauce, ein unverzichtbarer Klassiker der Chiapas-Gastronomie

Corte Rib eye al punto bañado en salsa agridulce de tamarindo, acompañado de frituras y puré de malanga (250gr) \$595

Rib eye cut to the point bathed in sweet and sour tamarindo sauce, accompanied by malanga puree
Auf den Punkt geschnittenes Rib-Eye, gebadet in süß-saurer Tamarindensauce, begleitet von frittierten Speisen und Malanga-Püree

Tierno filete de res bañado de salsa agridulce de Jamaica acompañado de puré de papa (180gr) \$440

Tender beef fillet bathed in sweet and sour Jamaican sauce accompanied by mashed potatoes
Zartes Rinderfilet, gebadet in süß-saurer jamaikanischer Sauce, begleitet von Kartoffelpüree

Filete mignon bridado con tocino acompañado de salsa de champiñones y cama de puré de papa (300gr) \$490

Fillet mignon bridled with bacon accompanied by mushroom sauce and a bed of mashed potatoes
Mit Speck gesäumtes Rinderfilet Mignon, dazu Pilzsauce und ein Bett aus Kartoffelpüree

CARNES ROJAS

Red meat-Rotes Fleisch

Arrachera de res al grill acompañada con quesadillas y guacamole (250gr) \$485

grilled beef flank steak served with quesadillas and guacamole
Gegrilltes Rinderflankensteak, serviert mit Quesadillas und Guacamole

Filete rocco de res con cubierta de cebollas, chicharos verdes acompañado con frijoles y queso chiapas, vegetales, platanos fritos (250gr) \$465

Rocco beef fillet covered with onions, green peas accompanied with beans and Chiapas cheese, vegetables, fried bananas
Rocco-Rinderfilet umhüllt mit Zwiebeln, grüne Erbsen, begleitet von Bohnen und Chiapas-Käse, Gemüse, gebratene Bananen

Hamburguesa de res con pan hecho en casa complementados con aderezo de cilantro, acompañada con papas crujientes a la francesa \$180

Beef burger with homemade bread complemented with cilantro dressing, served with crispy French fries
Rindfleischburger mit hausgemachtem Brot, ergänzt mit Korianderdressing, serviert mit knusprigen Pommes Frites

Hamburguesa vegetariana estilo Chan-Kah \$220
Vegetarian burger chan-Kah style
Vegetarischer Burger im Chan-Kah-Stil

MARISCOS

Sea food-Meeresfrüchte

Camarones salteados bañados en salsa cremosa de quelite chipilín (180gr) \$410

Sauteed shrimp bathed in creamy quelite chipilín sauce
Sautierte Garnelen, gebadet in cremiger Quelite-Chipilín-Sauce

Camarones Chan-Kah salteados aderezados con salsa a base de chipotle sazonado y mayonesa de la casa (180gr) \$410

Sauteed Chan-Kah shrimps seasoned with seasoned chipotle-based sauce and house mayonnaise
Sautierte Chan-Kah-Garnelen, gewürzt mit würziger Chipotle-Sauce und hausgemachter Mayonnaise

Camarones fritos cubiertos con coco crujiente (180gr) \$410

Fried shrimp topped with crispy cocon
Gebratene Garnelen mit knuspriger Kokosnuss

Ceviche de camarones y coco tierno sazonados con el toque especial de Chan-Kah (150gr) \$395

Coconut shrimp ceviche seasoned with the special touch of Chan-Kah
Garnelen-Kokos-Ceviche, gewürzt mit der besonderen Note von Chan-Kah

Ceviche de camarón fresco de frutos rojos con un toque acidito y perfume de Albahaca (150gr) \$360

Fresh shrimp ceviche with red fruits with an acidic touch and basil perfume
Frisches Garnelen-Ceviche mit roten Früchten mit säuerlicher Note und Basilikumduft

Mojarra frita al ajillo o al ajo acompañada de ensalada fresca y arroz blanco \$395

Fried mojarra with garlic or garlic accompanied with fresh salad and white rice
Gebratene Mojarra mit Knoblauch oder Knoblauch, dazu frischer Salat und weißer Reis

MARISCOS

Sea food-Meeresfrüchte

Ceviche mixto de camarón y filete de pescado, acompañado de jitomate y cebolla. (50gr) (200gr) \$340

Mixed shrimp and fish fillet ceviche, accompanied by tomato and onion

Gemischtes Garnelen-Fischfilet-Ceviche, begleitet von Tomaten und Zwiebeln

Camarones en agua de chile con pepino y cítricos (150gr) \$355

Shrimp in chili water with cucumber and citrus

Garnelen in Chiliwasser mit Gurke und Zitrusfrüchten

Filete de pescado a la plancha, en salsa de chipilin, salsa de tamarindo o salsa de jamaica (400gr) \$330

Grilled fish fillet, in chipilin sauce, tamarindo sauce or hibiscus sauce

Gegrilltes Fischfilet, in Chipilinsauce, Tamarindensauce oder Hibiskussauce

NIÑOS

Kids-Kinder

Nuggets de pollo (200gr) \$220

Chicken nuggets

Hühnernuggets

Hamburguesa con papas \$180

Hamburger with fries

Hamburger mit Pommes

Club sándwich con papas \$210

Club sandwich with french fries

Club-Sandwich mit Pommes

Quesadillas \$180

Cheese quesadillas

Käse-Quesadillas

PIZZAS

Pizza-Pizza

Hawaiana - Hawaiian - Hawaii	\$300
Vegetariana - Vegetarian - Vegetarische	\$280
Peperoni - Pepperoni - Peperoni	\$300
Mixta - Mixed - Gemischte	\$300

Todas nuestras pizzas son elaboradas con masa y salsa de la casa, terminadas con orilla crujiente a las finas hiervas

All our pizzas are made with homemade dough and sauce, finished with a crispy edge cooked with fine herbs

Alle unsere Pizzen werden aus hausgemachtem Teig und Soße zubereitet und mit einem knusprigen Rand versehen, der mit feinen Kräutern zubereitet wird

POSTRES

Dessert-Nachtisch

Tiramisu Tiramisu Tiramisu	\$135
Pastel de chocolate Chocolate cake Schokoladenkuchen	\$130
Flan Napolitano Napolitan flan Neapolitanischer Pudding	\$120
Pastel frio Cold cake kalter Kuchen	\$120
Helados artesanales (pregunta por los sabores) Handmade ice creams (ask for the current flavors) Handgemachtes Eis (Fragen Sie nach den aktuellen Geschmacksrichtungen)	\$120