



bienvenidos a rakau

Welcome to the Secret Garden! Un lugar en el cual nos preocupamos por la procedencia de tus alimentos, asegurando que cada uno de ellos sean exclusivamente de proveedores locales y semiorgánicos, cumpliendo los más altos estándares de calidad e higiene.

Buscamos optimizar constantemente todos los procesos, y lo más importante, aplicando estrategias de reutilización de recursos, siempre pensando en nuestro compromiso de cuidar al planeta.

Así mismo, toda el diseño de ambiente y espacio, simboliza una segunda oportunidad para seres que estuvieron vivos. Rakau los acoge y los perpetua en el tiempo, logrando que puedas disfrutar de ellos desde una nueva perspectiva y cerrar su ciclo natural.

Los Cuatro Elementos de la naturaleza los encontrarás en Rakau, pero definitivamente, el elemento más importante eres tú.

***Todos nuestros precios incluyen IVA.

***El consumo de platillos crudos es responsabilidad de cada cliente.





RAKAU GARDEN BAR
PRESENTS

RAKAU WEEKS

miércoles

2x1 en Burgers y en Mixología.

jueves

4 mujeres - 1 botella gratis.

viernes

cumpleaños 1 botella gratis.

domingo

2x1 en platillos del mar y en botellas
(excepto pescado y salmón)

APLICANRESTRICCIONES



RAKĀU

GARDEN BAR

delicious food



raw bar

Ostión en su concha

\$25.00 pesos (por pieza)

Almejas chocolates frescas

\$140.00 pesos (orden 4 piezas)

entradas

Chicharrón de Rib Eye

\$195.00 pesos (150g)

Crujientes cubos de *Rib Eye* selecto, sobre cama de guacamole.

Chicharrón de Salmón

\$200.00 pesos (150g)

Cubos de Salmón rebozados en tempura con guacamole y hierbas.

Carpaccio de Res

\$150.00 pesos (150g)

Finas láminas de filete de res, aliñadas con vinagreta, vegetales y lascas de queso parmesano.

Carpaccio de Salmón

\$150.00 pesos (150g)

Finas láminas de salmón de Alaska, aliñadas con vinagreta de miel y mostaza, vegetales, y poro frito.

Carpaccio de Aguacate Tatemado

\$120.00 pesos (150g)

Finas láminas de aguacate tatemado con brotes de temporada y vinagreta a la mexicana.

Carpaccio de Hongos

\$120.00 pesos (150g)

Láminas de hongos selectos, aliñada con vinagreta de naranja, pistache, *nibs* de cacao y hojas de arúgula.

Ceviche de Pescado

\$219.00 pesos (220g)

Bites de pescado blanco, vegetales frescos del huerto, mango, leche de coco de la casa y aceite de cilantro casero.

Tostadas de Atún

\$129.00 pesos (120g)

Cubos de atún marinados sobre tostadas de maíz amarillo, servidas con aguacate y ajonjolí negro.

Tiradito de Atún

\$220.00 pesos (200g)

Láminas de atún con salsa *teriyaki* de la casa, jengibre, chile habanero y cebolla morada, acompañado de cremoso de aguacate y frutos rojos.

tacos y costras

Tacos de Arrachera (3 piezas)

\$135.00 pesos (150g)

Deliciosa arrachera en cubos sobre tortilla de maíz amarillo con láminas de aguacate.

Tacos de *Rib Eye* (3 piezas)

\$140.00 pesos (150g)

Jugoso corte sobre tortilla de maíz azul y cremoso de aguacate.

Tacos de *Pulled Pork* (3 piezas)

\$179.00 pesos (150g)

Con ensalada *thai*, alineada con aderezo de cacahuete y un *dash* de salsa siracha.

Tacos de Jamaica (3 piezas)

\$119.00 pesos (90g)

En tortilla de plátano macho con salsa tatemada.

Taco de Camarón (1 pieza)

\$89.00 pesos (50g)

Camarón capeado con ensalada de col, zanahoria y emulsión de habanero.

*Nota, tu decide entre costra de mezcla de quesos o tortilla.



ensaladas

Ensalada Rakau

\$110.00 pesos

Mezcla de coles, jícama, zanahoria, pepino y pimientos. Con aderezo de cacahuete, sobre una cama de fideos de arroz y un *dash* de salsa siracha.

Ensalada César Tatemada

\$115.00 pesos

Preparado al momento con corazones de lechuga al *grill*.

Vegetales Rostizados

\$99.00 pesos

Coles de Bruselas, zanahorias orgánicas, calabacines, coliflor, espárragos, y setas.

sopas y pastas

Crema de Chicharrón

\$95.00 pesos (240ml)

Servida en la mesa con trozos de chicharrón, cubos de aguacate y crema ácida.

Sopa de Hongos Selectos

\$89.00 pesos (240ml)

Finas selección de hongos, servida con texturas de fideos tailandeses.

Pasta Quattro Formaggi

\$160.00 pesos (250g)

Elaborada con una fina de selección de quesos artesanales, nacionales e internacionales.

Pasta Aglio Oli

\$120.00 pesos (200g)

Elaborada con Aceite de oliva importado, ajo y chile quebrado.

***Agrega ingredientes selectos a tu pasta:

Pollo

\$20.00 pesos (50g)

Camarones

\$30.00 pesos (50g)

Salmón

\$35.00 pesos (50g)



del mar

Aguachile de Camarón Negro

\$250.00 pesos (150g)

Camarón Jumbo cocido en limón, con una salsa a base de ceniza de chiles tatemados, pepino, cebolla morada, rábano y brotes.

Aguachile de Camarón Verde

\$250.00 pesos (150g)

Selecto camarón Jumbo del Pacífico, mezcla de chiles frescos, cebolla morada, pepino y rábano.

Filete de Róbalo Rakau

\$320.00 pesos (220g)

Con pico de gallo tropical, tintura y ceniza de chiles.

Filete de Róbalo Axchiote

\$330.00 pesos (220g)

Marinado en aliño yucateco acompañado de piña asada con un cama de arroz silvestre.

Salmón Azafrán

\$310.00 pesos (220g)

Con espejo de salsa de Azafrán, servido con compota de jitomate *cherry*, acompañado de espárragos salteados y crocante de su piel.

burgers

Classic Burger

\$185.00 pesos (120g)

En pan *brioche* artesanal, vegetales y costra de queso.

Rakau Burger

\$210.00 pesos (150g)

En pan *brioche* artesanal, vegetales, bañada en queso *Raclette*.



cortes deluxe

Rib Eye Steak

\$330.00 pesos (300g)

Con guarnición a elegir: ensalada mixta, vegetales rostizados o papas fritas en gajo.

New York Steak

\$320.00 pesos (300g)

Con guarnición a elegir: ensalada mixta, vegetales rostizados o papas fritas en gajo.

New York al Sartén

\$335.00 pesos (300g)

Preparado con mantequilla de la casa, acompañado de vegetales.

sweet treats

Torre de Smore's

95.00 pesos (120g)

Láminas de *baguette* de masa madre con piezas de chocolate semi-amargo, bombón y chocolate semi-amargo flameado al momento.

Banana Bruleé

\$90.00 pesos (150g)

Platano macho rostizado con mezcla de especias, servido con tierra de avellana y helado de almendra.



bebidas



vino tinto

La Cetto Cabernet Sauvignon	\$110.00	\$390.00	750 ml
LA Cetto Nebiolo	\$125.00	\$490.00	750 ml
Casa Madero 3V	\$175.00	\$880.00	750 ml
Casa Madero 3V Gran Reserva		\$1,445.00	750 ml
Casa Madero Cabernet Sauvignon		\$935.00	750 ml
Casa Madero Malbec		\$870.00	750 ml

vino blanco

Monte Xanic Chardonnay	\$195.00	\$970.00	750 ml
Monte Xanic Chenin Blanc	\$185.00	\$750.00	750 ml
Monte Xanic Sauvignon Blanc	\$185.00	\$755.00	750 ml

vino rosado

Casa Madero V	\$160.00	\$675.00	750 ml
Monte Xanic Grenache	\$165.00	\$695.00	750 ml

espumoso & champagne

Moet & Chandon Brut	\$2,100.00	750 ml
Moet & Chandon Nectar Imperial	\$2,500.00	750 ml
Moet & Chandon Rose Imperial	\$3,000.00	750 ml
Moet & Chandon Ice Imperial	\$3,600.00	750 ml
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	\$2,600.00	750 ml
Ricadona Asti	\$600.00	750 ml



cerveza

Corona	\$39.00
Victoria	\$39.00
Pacífico	\$39.00
Modelo Especial	\$45.00
Negra Modelo	\$45.00
Michelob Ultra	\$45.00
Stella Artois	\$50.00
Corona sin alcohol	\$40.00

mezcladores

Mezcla chelada	\$10.00
Mezcla michelada	\$10.00
Mezcla michelada con clamato	\$15.00
Clamato preparado	\$40.00

sin alcohol

Piñada	\$65.00	500 ml
Limonada	\$40.00	400 ml
Naranjada	\$40.00	400 ml
Jarra de clericot	\$180.00	1.5 lts
Jarra de naranjada	\$90.00	1.5 lts
Jarra de limonada	\$90.00	1.5 lts



sodas / refrescos

Coca Cola Clásica	\$30.00	355 ml
Coca Cola Light	\$30.00	355 ml
Coca Cola Sin Azúcar	\$30.00	355 ml
Fresca	\$30.00	355 ml
Manzana	\$30.00	355 ml
Fanta	\$30.00	355 ml
Peñafiel Mineral	\$30.00	355 ml
Agua tónica	\$30.00	355 ml
Agua natural	\$28.00	355 ml
Perrier	\$50.00	330 ml
Boost	\$65.00	235 ml

jugos & café

Vaso de jugo de piña	\$30.00	120 ml
Vaso de jugo de arándano	\$30.00	120 ml
Vaso de jugo de tomate	\$30.00	120 ml
Americano	\$60.00	250 ml
Espresso	\$60.00	1oz.
Carajillo	\$110.00	.





RAKAU GARDEN BAR
PRESENTS

MENÚ MIXOLOGÍA

drinks & shots

EL CONSUMO DE ESTOS PRODUCTOS ES BAJO
RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.



mixology



old boy

\$120

Adictivo cóctel a base de mezcal Naro'ba, jugo de piña, jarabe de agave, jugo de limón y carbón activado. (400ml)

prehispanic spritz

\$120

Este cóctel es parte de la filosofía de Rakau sobre utilizar todos los ingredientes al máximo. Mezcal Naro'ba, jugo de toronja, tepache, miel de agave y sal de apio. (400ml)

caliope

\$120

De los imperdibles de Rakau. Mezcal Naro'ba, jugo de sandía, jarabe casero de chile morita. Aromatizado con aceites de limón amarillo. (400ml)

euterpe

\$110

Lléname de energía y antioxidantes con este trago. Ron oscuro, extracto de jengibre, jarabe de damara y jugo de limón verde. (350ml)

terpsicore

\$120

Nuestra versión de lujo del mojito. Ron oscuro, jarabe de miel, jugo de limón verde y prosecco. (400ml)

erato

\$120

Un cóctel delicado para cualquier paladar. Ron oscuro, Orgeat (jarabe de almendras*) Grand Marnier Amaretto y leche de coco. (350ml)

oasis

\$120

El que no falla nunca. Ginebra, jugo de manzana clarificado, miel de agave, jugo de limón amarillo y albahaca. (400ml)

uranea

\$120

El cáliz de Rakau. Ginebra, té matcha, leche de coco y albahaca aromatizado con aceites de limón amarillo. (400ml)

pain

\$120

Un cóctel para todos. Tequila, miel de agave, jugo de limón jugo de piña, bitters de habanero y escarcha de chiles. (400ml)

paloma rakau

\$120

Nuestro remix actualizado de una paloma clásica. Tequila blanco, jugo de toronja natural, jugo de limón, miel de agave. Escarchado con sal de Hawaii. (350ml)

shots



ámbar \$70

Red bull tropical + Chartreuse Amarillo. (6 Shots de 1.5 oz)

mini jägerbomb \$70

Jagermeister + Red Bull (6 Shots de 1.5 oz)

fernandito on fire \$70

Fernet menta + Red bull (6 Shots de 1.5 oz)

good bye \$70

Absinth verde + Hpnotic + Red Bull. (6 Shots de 1.5 oz)

redoxon \$70

Vodka + Jugo de Naranja + Red Bull. (6 Shots de 1.5 oz)

agua \$70

Vodka + limón + jamaica (6 Shots de 1.5 oz)

tierra \$70

Ron obscuro + Jengibre + Miel + Limon (6 Shots de 1.5 oz)

fuego \$70

Vodka + Habanero + Sandia (6 Shots de 1.5 oz)

aire \$70

Tequila + Hpnotic + Limon (6 Shots de 1.5 oz)

red bull

Red Bull Energy Drink	\$60.00	355 ml
Red Bull Sugar Free	\$60.00	355 ml
Red Bull Tropical	\$60.00	355 ml



mixology red bull

tropical bull

Bacardi blanco + limón + jugó de naranja + jugó de piña + Red Bull Tropical

\$120

secret bufanda

Ketel One + Hypnotic + naranja + Red Bull Energy Drink

\$120

naroba 38

Mezcal Naroba + jugó de piña + naranja + Red Bull Tropical

\$120



shots red bull

ámbar

\$70

Red bull tropical + Chartreuse Amarillo. (6 Shots de 1.5 oz)

mini jägerbomb

\$70

Jagermeister + Red Bull (6 Shots de 1.5 oz)

fernandito on fire

\$70

Fernet menta + Red bull (6 Shots de 1.5 oz)

good bye

\$70

Absinth verde + Hpnotic + Red Bull. (6 Shots de 1.5 oz)

redoxon

\$70

Vodka + Jugo de Naranja + Red Bull. (6 Shots de 1.5 oz)



*TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN 3 REFRESCOS
+ UN RED BULL



tequila



	copa		botella	
1800 Resposado	\$70.00	45 ml	\$980.00	700 ml
1800 Añejo	\$88.00	45 ml	\$1,230.00	700 ml
1800 Cristalino	\$120.00	80 ml	\$1,680.00	700 ml
7 Leguas Blanco	\$81.00	45 ml	\$1,130.00	750 ml
7 Leguas Reposado	\$99.00	45 ml	\$1,380.00	750 ml
Casa Dragones Blanco	\$230.00	45 ml	\$3,220.00	750 ml
Casa Dragones Joven	\$615.00	45 ml	\$8,610.00	750 ml
Centenario Plata	\$60.00	45 ml	\$790.00	700 ml
Centenario Reposado	\$65.00	45 ml	\$810.00	700 ml
Don Julio Blanco	\$90.00	45 ml	\$1,260.00	700 ml
Don Julio Reposado	\$115.00	45 ml	\$1,610.00	700 ml
Don Julio Añejo	\$169.00	45 ml	\$2,366.00	700 ml
Don Julio 70	\$135.00	45 ml	\$1,590.00	700 ml
Don Julio 1942	\$600.00	45 ml	\$8,400.00	750 ml
Herradura Plata	\$70.00	45 ml	\$980.00	700 ml
Luna Azul Blanco	\$65.00	45 ml	\$910.00	700 ml
Luna Azul Reposado	\$70.00	45 ml	\$980.00	700 ml

	copa		botella	
Herradura Blanco	\$65.00	45 ml	\$910.00	750 ml
Herradura Reposado	\$90.00	45 ml	\$1,200.00	700 ml
Herradura Ultra	\$120.00	45 ml	\$1,600.00	700 ml
Maestro Tequilero Añejo	\$85.00	45 ml	\$1,190.00	700 ml
Maestro Tequilero Reposado	\$95.00	45 ml	\$1,330.00	700 ml
Tradicional Plata	\$60.00	45 ml	\$840.00	695 ml
Tradicional Reposado	\$65.00	45 ml	\$910.00	950 ml
Tradicional Cristalino	\$85.00	45 ml	\$1,190.00	750 ml
Luna Azul Blanco	\$110.00	45 ml	\$1,100.00	750 ml
Luna Azul Reposado	\$120.00	45 ml	\$1,200.00	750 ml
Dobel Diamante	\$115.00	45 ml	\$1,550.00	700 ml
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$450.00	45 ml	\$6,300.00	750 ml

	botella	
* Dobel Diamante	\$3,920.00	1750 ml
* Dobel Diamante	\$7,420.00	3 L

ron



	copa doble		botella	
Bacardí Blanco	\$60.00	45 ml	\$790.00	700 ml
Bacardí Añejo	\$65.00	45 ml	\$910.00	700 ml
Bacardí 8 Años	\$90.00	45 ml	\$1,260.00	750 ml
Havana 7 Años	\$70.00	45 ml	\$980.00	750 ml
Malibu	\$55.00	45 ml	\$770.00	750 ml
Matusalem Clásico	\$55.00	45 ml	\$770.00	750 ml
Matusalem Platino	\$60.00	45 ml	\$840.00	700 ml
Zacapa 12 Ámbar	\$105.00	45 ml	\$1,470.00	700 ml
Zacapa 23 Años	\$145.00	45 ml	\$2,030.00	700 ml
Zacapa XO	\$400.00	45 ml	\$5,600.00	700 ml

ginebra



copa

botella

Beefeater Dry	\$70.00	45 ml	\$980.00	750 ml
Beefeater 24	\$100.00	45 ml	\$1,400.00	750 ml
Bombay Sapphire	\$70.00	45 ml	\$980.00	750 ml
Bulldog	\$100.00	45 ml	\$1,400.00	750 ml
Hendricks	\$130.00	45 ml	\$1,820.00	750 ml
Hendricks Midsummer	\$135.00	45 ml	\$1,890.00	750 ml
Hendricks Orbium	\$145.00	45 ml	\$2,030.00	700 ml
Mom	\$100.00	45 ml	\$1,400.00	700 ml
Monkey 47	\$210.00	45 ml	\$2,940.00	500 ml
Tanqueray	\$75.00	45 ml	\$990.00	750 ml
Tanqueray Sevilla	\$90.00	45 ml	\$1,260.00	750 ml
Tanqueray Ten	\$125.00	45 ml	\$1,750.00	700 ml
The London N°1	\$140.00	45 ml	\$1,960.00	700 ml

whiskey



		copa		botella
Buchanans 12	\$95.00	45 ml	\$1,330.00	750 ml
Buchanans Master	\$130.00	45 ml	\$1,820.00	750 ml
Buchanans 15	\$190.00	45 ml	\$2,660.00	750 ml
Buchanans 18	\$230.00	45 ml	\$3,220.00	750 ml
Chivas Regal 12	\$95.00	45 ml	\$1,330.00	750 ml
Etiqueta Roja	\$65.00	45 ml	\$890.00	700 ml
Etiqueta Negra	\$120.00	45 ml	\$1,680.00	750 ml
Etiqueta Double Black	\$140.00	45 ml	\$1,960.00	750 ml
Etiqueta Azul	\$800.00	45 ml	\$11,200.00	750 ml
Macallan 12	\$205.00	45 ml	\$2,870.00	700 ml
Macallan 15	\$440.00	45 ml	\$6,160.00	700 ml
Jack Daniel's	\$75.00	45 ml	\$990.00	700 ml
Jack Daniel's Honey	\$75.00	45 ml	\$1,050.00	700 ml
Jameson	\$70.00	45 ml	\$980.00	750 ml

mezcal



copa

botella

Naroba Espadín 38°	\$65.00	45 ml	\$910.00	750 ml
Naroba Espadín 42°	\$70.00	45 ml	\$980.00	750 ml
Naroba Espadin Reposado	\$75.00	45 ml	\$1,100.00	750 ml
Naroba Espadín Añejo	\$105.00	45 ml	\$1,470.00	750 ml
Naroba Tepextate	\$140.00	45 ml	\$1,960.00	750 ml
Naroba Tobalá	\$140.00	45 ml	\$1,960.00	750 ml
Unión Joven	\$65.00	45 ml	\$910.00	700 ml
Ojo de Tigre Joven	\$80.00	45 ml	\$1,120.00	750 ml
Ojo de Tigre Reposado	\$100.00	45 ml	\$1,400.00	750 ml
Montelobos Espadín	\$90.00	45 ml	\$1,260.00	750 ml
Montelobos Ensamble	\$80.00	45 ml	\$1,120.00	750 ml
Montelobos Pechuga	\$225.00	45 ml	\$3,150.00	750 ml
Montelobos Tobalá	\$230.00	45 ml	\$3,220.00	750 ml

vodka

	copa		botella	
Absolut Azul	\$60.00	45 ml	\$840.00	750 ml
Grey Goose	\$120.00	45 ml	\$1,680.00	750 ml
Ketel One	\$65.00	45 ml	\$910.00	750 ml
Smirnoff	\$55.00	45 ml	\$770.00	750 ml
Stolichnaya	\$60.00	45 ml	\$840.00	750 ml

brandy

	copa		botella	
TORRES 10	\$60.00	45 ml	\$840.00	700 ml
TORRES 15	\$95.00	45 ml	\$1,330.00	750 ml
TORRES 20	\$170.00	45 ml	\$2,380.00	750 ml

cognac

	copa		botella	
Hennessy VS	\$130.00	45 ml	\$1,820.00	700 ml
Hennessy VSOP	\$185.00	45 ml	\$2,590.00	700 ml
Hennessy XO	\$830.00	45 ml	\$11,620.00	700 ml
Martell VS	\$95.00	45 ml	\$1,330.00	700 ml
Martell VSOP	\$115.00	45 ml	\$1,610.00	700 ml
Courvoisier VSOP	\$145.00	45 ml	\$2,030.00	750 ml

licores



	copa		botella	
Baileys	\$60.00	45 ml	\$840.00	700 ml
Aperol	\$60.00	45 ml	\$840.00	700 ml
Hypnotiq	\$115.00	45 ml	\$1,610.00	750 ml
Jagermeister	\$65.00	45 ml	\$910.00	700 ml
Campari	\$65.00	45 ml	\$910.00	750 ml
Cointreau	\$90.00	45 ml	\$1,260.00	700 ml
Frangelico	\$65.00	45 ml	\$910.00	700 ml
Grand Marnier	\$120.00	45 ml	\$1,680.00	700 ml
Cinzano Extra Dry	\$55.00	45 ml	\$770.00	750 ml
Cinzano Rosso	\$55.00	45 ml	\$770.00	750 ml
Oporto Ferreira Tawny	\$60.00	45 ml	\$840.00	750 ml
Sambuca Blanco	\$50.00	80 ml	\$700.00	750 ml
Sambuca Negro	\$55.00	80 ml	\$770.00	750 ml

