

# Aflux

RESTAURANTE & LOUNGE



DISCOVER THE

MAGIC WITHIN

MENÚ  
2 0 2 3



BIENVENIDOS

  
RESTAURANTE & LOUNGE

# MENÚ

## CESAR AL GRILL

Lechuga baby, aderezo César vegetariano, pepitas de calabaza tatemada, rábano baby y queso parmesano rallado.

MX 420

## ENSALADA DE BETABEL AHUMADO

Mix de betabel caramelizado, cremoso de queso de cabra, vinagreta de epazote, texturas de pan y tomate cherry meteoro.

MX 420

## COLIFLOR EN VARIAS TEXTURAS

Coliflor rostizada, palomitas de coliflor, coliflor encurtida, cremoso de coliflor, sikil pak y ceniza de totemoxtle.

MX 420

## OSTIONES FRESCOS

Frescos ostiones del Pacífico con aceite de chile guajillo & aceite de cebollín y mix de salsas.

MX 480

## OSTIONES AL GRILL

Frescos ostiones del Pacífico zarandeados al grill con una cama de carbón.

MX 520

## TARTAR ALUX SALMÓN

Salmón en tierra de chaya y cilantro, pepino tatemado, cremoso de aguacate en salsa ukoy. Acompañado de tostadas de maiz.

MX 520

# MENÚ

## **AGUACHILE DE PIÑA Y MARACUYA**

Aguachile de camarón de Campeche y hamachi, trozos de piña fermentada, fermento de tomatillo, cremoso de aguacate, notas de chile habanero y cilantro. Acompañado de tostadas de maiz.

**MX 580**

## **PULPO XCATIC**

Pulpo a las brasas barnizado de alioli de chile xcatic, papa rostizada, aire de papa, chips de papa morada, tierra de longaniza de Valladolid, pepino baby encurtido con rábanos y salsa de cacahuete de ajo confitado.

**MX 590**

## **TUÉTANO ROSTIZADO CON GLAZE DE CHILES Y CHAPULINES**

Tuétano curado en salmuera, rostizado y terminado con glaze de chiles, esquites a la parrilla, cebolla ixil de la región, chapulines y pan de la casa.

**MX 580**

## **CAMARONES ROSTIZADOS**

Camarones rostizados en una suave mantequilla de chipotle, plátano fermentado, salsa verde fresca y albahaca local.

**MX 590**

## **RISOTTO POBLANO**

Risotto cremoso de salsa poblana, rajas tatemadas, granos de elote, queso parmesano, aceite de cebollín y cola de langosta al grill.

**MX 600**

# MENÚ

## **SALMÓN AL COCO**

Salmón, chicharrón de salmón, espárragos a la parrilla, puré de papa y eneldo, palomitas de espárragos, salsa de coco y lemongrass.

**MX 590**

## **PESCA SUSTENTABLE**

Pesca del día de la región, acompañada por cremoso de ajo y parmesano, puré ligero de chile poblano y crispy de papa.

**MX 650**

## **LANGOSTA POR GRAMO**

Langosta caribeña del banco de Chinchorro, servido a la mantequilla o zarandeado.

**MX MP**

## **PORKBELLY 8 HORAS**

Porkbelly cocinado a fuego lento por 8 horas sellado, mole de betabel, rábanos encurtidos y puré de berenjea a la llama.

**MX 650**

## **VENADO A LA PARRILLA**

Venado a la parrilla cocinado al pib, sobre un espejo de barbecue caribeña con carambola.

**MX 650**

# MENÚ

## HAMBURGUESA ALUX

Filete de res, queso cheddar, queso brie empanizado, tocino, cebolla caramelizada y mayonesa de café. Acompañada de papas gajo.

MX 590

## FILETE DE RES AL VINO

Filete de res al grill, crocante de panceta, puré de papa duxelle, chaya al grill, bombones de pure de berenjena y pure de cebolla, pétalos de col de bruselas, salsa de vino tinto y polvo chaya.

MX 700

## RIBEYE BLACK ANGUS

Corte de 16 oz acompañado de verduras al grill y pastel de papa.

MX 1,500

## GOLDEN TOMAHAWK

Corte calidad USDA Prime de 35 oz cubierto en hojas de oro de 24k. Acompañado de papas fritas con aceite de trufa, bañadas en salsa de queso y ajo.

MX 4,500

## PAN DE MASA MADRE

Pan hecho en casa acompañado con mantequilla achiote con chapulines y mantequilla de lima local con albahaca.

MX 150



Si tiene alguna alergia o restricción es importante que nos lo haga saber. Todos nuestros productos son frescos y del día, por lo que están sujetos a disponibilidad. Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consume es bajo su consideración.

Opción Vegana



# MIXOLOGÍA

## ALUX

### MARGALUX

MX 480

Coctel a base de tequila Casa Dragones Blanco, bitter de naranja, Grand Marnier, miel de agave, jugo de limón verde y limón amarillo, escarchado con sal de gusano, ramillete de salvia y bitter de angostura.

### SABOR AZTECA

MX 470

Coctel hecho a base de mezcal Montelobos Ensamble, aguacate, albahaca, miel de agave, jugo de limón verde yucateco, un toque de piña, naranja deshidratada y una pizca de ceniza de tortilla.

### DARK CADILLAC

MX 470

Coctel hecho a base de tequila Espolon Añejo, Grand Marnier, jarabe natural, jugo de limón verde yucateco y escarchado con una mezcla de carbón activado y sal.

### 7 AROMAS

MX 480

Coctel hecho a base de tequila Casa Dragones Blanco, licor de agave Xila, trozos de piña macerada, jugo de piña, jugo de limón verde yucateco, jarabe de chile de árbol y chile guajillo.

### TONOS VERDES

MX 470

Coctel hecho a base de mezcal Montelobos Espadín, licor de naranja agría Narano, jugo de limón verde yucateco, pepino fresco macerado, albahaca fresca macerada, chile serrano macerado, jarabe natural y jugo de pepino fresco, escarchado con chile agridulce.

### MEMORIES

MX 520

Coctel hecho a base de tequila Casa Dragones Añejo, licor de naranja agría Narano, extracto de jamaica hecho en casa, trozos de piña macerada, jugo de limón verde, jugo de piña y jarabe natural, decorada con un toque de polvo de jamaica con chile de árbol y azúcar.

### ROJO RUBI

MX 470

Coctel hecho a base de mezcal Montelobos Espadín, licor de chile ancho, extracto de Jamaica hecho en casa, jugo de limón verde yucateco, jugo de naranja y jugo de frutos rojos.

### ALUX SMOKED

MX 490

Coctel tropical hecho a base de tequila Herradura Ultra, jarabe de romero hecho en casa, pulpa fresca de maracuyá y jugo de piña, decorado con toronja deshidratada y romero con un toque de humo.

### CARIBE MAGICO

MX 470

Coctel hecho a base de ron Appleton Estate 12 años, licor de frambuesa negra, piña asada macerada, jugo de piña, jugo de limón verde yucateco y jarabe de naranja-vainilla, decorado con piña deshidratada y zarzamora.

### SMOKED JACK (OLD FASHION)

MX 470

Coctel aperitivo hecho a base de whiskey Jack Daniel's, amargo de angostura, azúcar blanca, naranja deshidratada y cereza negra luxardo. Acompañado de una mezcla de humo de romero, clavo de olor y anís estrella.

**STONE AND AGAVE****MX 480**

Coctel aperitivo hecho a base de tequila Casa Dragones Blanco, miel de abeja, un toque de jugo de limón verde, hielo en cubo con canela y anís y una pizca de polen de abeja.

**AGAVE AMARO****MX 480**

Coctel hecho a base de tequila Casa Dragones Blanco, licor Campari bitter, jugo de naranja, clara de huevo, jugo de limón verde, jarabe de especias y gotas de bitter de angostura.

**LE BLANC LYCHEE****MX 470**

Delicioso y fresco coctel hecho a base de ginebra Bulldog, licor de flor de sauco Saint Germain, jarabe de lychees y un toque de jugo de limón amarillo, decorado con lychee y flores.

**DULCE Y CREMOSO****MX 480**

Delicioso coctel hecho a base de whiskey Jack Daniel's Honney, licor de avellanas Frangelico, leche condensada, café expreso, jarabe de canela y anís y un toque de cacao obscuro en polvo, acompañado de una pizca de tisana de zarza y pétalos de rosa. Decorado con láminas de oro de 24 k.

**EXPERIENCIA CASA DRAGONES****MX 790**

Increíble degustación de tequilas de Casa Dragones: blanco, añejo y joven. Acompañados con naranja deshidratada, manzana deshidratada caramelizada, piña asada y caramelizada y trozos de chocolate amargo.

**CAMINOS DE OAXACA****MX 670**

Increíble degustación de tres mezcales de la casa Montelobos: Tobalá, Ensamble y Pechuga de Pavo. Acompañados de tomatillo verde, pepino fresco y tomate cherry y tres sales artesanales de: hoja santa, chile pasilla y flor de jamaica.

**MIXOLOGIA SIN ALCOHOL****LYCHEE ROSITA****MX 180**

Rico coctel hecho a base de lychee macerado, jarabe natural, jugo de limón verde yucateco, jugo de naranja, jugo de arándano y Velvet Soda de lychees.

**FRESH CITRUS****MX 180**

Fresco y rico coctel hecho a base de pepino macerado, jugo de limón verde de Yucatán, jarabe natural y Velvet Soda de pepino-limón.

**TROPICAL MARACUYA****MX 180**

Rico y tropical coctel hecho a base de pulpa de maracuyá, jugo de piña, jarabe natural y Velvet Soda de maracuyá.

**LYCHEE RED FRUIT****MX 180**

Coctel hecho a base de zarzamora, jugo de frutos rojos, jugo de limón verde de Yucatán, jarabe natural, jarabe de lychees y brocheta de frutos rojos.

**APPLE GINGER****MX 180**

Trozos de manzana verde macerada, jugo de manzana clarificada, jugo de limón verde de la región, jarabe natural, extracto de jengibre y splash de soda de jengibre.





# POSTRES

## **PARAISO CARIBEÑO**

Coco helado, mango fresco de la región, arroz al coco, perlas de lychee y strussel de cacao.

**MX 320**

## **EN LLAMAS**

Dualidad de fresa y piña dentro de una mousse de queso de cabra, mini piedras de chocolate dentro de una llama de vodka.

**MX 320**

## **TRILOGIA MEXICANA**

Chocolate en trufas de sabores, pinole, mole y guayaba, sobre semillas garapiñadas y texturas.

**MX 280**

## **H'ANAL DI ALUX**

Cheesecake con lima de la región, crumble de maíz azul, helado de recado negro cubierto con una cápsula de humo.

**MX 320**

# VINO

## MÉXICO

### TINTOS

<b>Bodega F Rubio Reserv, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 3,550</b>
<b>Amado IV, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 3,200</b>
<b>Colina Norte, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,900</b>
<b>Ballena Tinta, Nebbiolo, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 4,200</b>
<b>Tres Raíces Gran Reserva, Red Blend, Dolores Hidalgo</b>	<b>MX 3,750</b>
<b>Alto Tinto Elite, Tannat, Valle de Santo Tomás</b>	<b>MX 3,550</b>
<b>Corona del Valle, Malbec, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,800</b>
<b>Paoloni, Nerone, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,950</b>
<b>Paoloni, Sangiovesse Grosso, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,950</b>
<b>Paoloni, Nebbiolo, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,800</b>
<b>Solar Fortún Noble Cru, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,500</b>
<b>Tzolkin, Red Blend, Valle de San Vicente</b>	<b>MX 2,500</b>
<b>Hacienda Encinillas, Mezcla Bordolesa, Chihuahua</b>	<b>MX 2,700</b>
<b>Viñas de la Erre, Mexcla Bordolesa Gran Reserva, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,800</b>
<b>Linaje, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,700</b>
<b>ALUX, Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,000</b>

### BLANCOS

<b>Lazo, Chardonay-Viognier, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 1,700</b>
<b>Legat Viña de Franes, Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,000</b>
<b>Legat Viña de Franes, Chardonay, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,450</b>
<b>Corona del Valle, Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 1,650</b>
<b>Viñas de la Erre, Cuveé Blanc, Valle ed Guadalupe</b>	<b>MX 1,800</b>
<b>Volcán, Sauvignon Blanc-Chardonay, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 2,800</b>

# VINO

## ROSADOS

<b>Eco, Rosé Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 1,550</b>
<b>Kruger, Sangiovese, Valle de San Vicente</b>	<b>MX 1,550</b>
<b>Corona del Valle, Grenache, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 1,550</b>
<b>Viñas de la Erre, Malbec, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 1,750</b>

## FRANCIA

## TINTOS

<b>Telegramme, Chateauneuf du Pape</b>	<b>MX 4,540</b>
<b>Chateau Teyssier, Saint Emilion Grand Cru</b>	<b>MX 2,800</b>
<b>Albert Bichot Secret de Famille, Pinot Noir</b>	<b>MX 3,350</b>
<b>Lalande de Pomerol</b>	<b>MX 3,000</b>
<b>Bad Boy, Bordeaux Blend</b>	<b>MX 3,050</b>
<b>Espirit de Pavie</b>	<b>MX 3,100</b>

## BLANCOS

<b>Macon Solutre Pouilly, Chardonay</b>	<b>MX 2,500</b>
<b>Domaine Delaporte, Sancerre Silex, Sauvignon Blanc</b>	<b>MX 3,500</b>

## ROSADOS

<b>Domaine Turenne Camille, Coté de Provence</b>	<b>MX 1,950</b>
<b>Montredon, Saint Max, Cotés de Provence</b>	<b>MX 1,500</b>

# VINO

## U.S.A.

### TINTOS

Silver Oak, Cabernet Sauvignon, Alexander Valley	MX 5,600
Leviathan, Cabernet Sauvignon, California	MX 3,200
Roth, Cabernet Sauvignon, Alexander Valley	MX 2,800
Girard, Cabernet Sauvignon, Napa Valley	MX 2,900

### BLANCOS

Dariush, Chardonay, Napa Valley	MX 5,100
Adelsheim, Chardonay, Willamette Valley	MX 2,500

## ESPAÑA

### TINTOS

Hacienda Solano Viñas Viejas, Ribera del Duero	MX 3,150
Valserrano Gran Reserva, Rioja	MX 3,700
Arzuaga Crianza, Ribera del Duero	MX 2,550
Arzuaga Reserva, Ribera del Duero	MX 4,450
Valle Gracia, Syrah	MX 3,150
Más 7	MX 2,600
Marquez dde Pluma Reserva, Ribera del Duero	MX 2,950

# VINO

## ITALIA

### TINTOS

<b>Tinganello</b>	<b>MX 6,300</b>
<b>Barolo Gianni Gagliardo</b>	<b>MX 4,350</b>
<b>Non Confunditure Baby Super Toscano, Montalcino</b>	<b>MX 2,500</b>
<b>Chianti Clasico Le Corti</b>	<b>MX 2,300</b>
<b>Brunello Di Montalcino Argiano</b>	<b>MX 4,950</b>
<b>Madama Barbera D'Alba</b>	<b>MX 2,200</b>

### BLANCOS

<b>Fallegro Vermentino</b>	<b>MX 2,200</b>
<b>Elena Walch Gewurztraminer</b>	<b>MX 2,000</b>

# VINOS PREMIUM

## MEXICO

<b>Sombrero, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 4,950</b>
<b>Gran Amado, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 4,950</b>
<b>Pater, Red Blend, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 4,550</b>
<b>Elixir Cordiz, Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 4,500</b>
<b>Volcan Reserva, Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 4,500</b>
<b>Lechuza, Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 5,000</b>
<b>Lechuza, Nebbiolo, Valle de Guadalupe</b>	<b>MX 4,800</b>

## U.S.A

<b>Silver Oak, Cabernet Sauvignon, Napa Valley</b>	<b>MX 8,100</b>
<b>Quintessa, Napa Valley</b>	<b>MX 10,600</b>
<b>Twomey, Pinot Noir</b>	<b>MX 5,800</b>

## FRANCIA

<b>Nicolas Feuillante Palms D'Or</b>	<b>MX 7,800</b>
<b>Michael Lynch Pauillac</b>	<b>MX 4,650</b>

## ITALIA

<b>Fontanafredda Barolo 2000</b>	<b>MX 9,300</b>
----------------------------------	-----------------

## ESPAÑA

<b>Arzuaga Gran Reserva</b>	<b>MX 6,200</b>
-----------------------------	-----------------

## ARGENTINA

**Del Sol, Finca Blousson, Malbec**

**MX 4,300**

## CHAMPAGNE

**Dom Perignon Brut**

**MX 11,200**

**Moët Chandon Ice**

**MX 4,800**

**Moët Chandon Brut Imperial**

**MX 4,000**

**Moët Chandon Néctar Imperial**

**MX 4,000**

**Moët Chandon Rosé Brut Imperial**

**MX 5,200**

**Nicolas Feuillante Reserve Exclusive Brut**

**MX 3,200**

**Henri Giraud Spirit Nature**

**MX 5,000**

**Henri Giraud Hommage**

**MX 5,900**

**Drappier Brut Nature Zero Dosage**

**MX 4,750**

**Drappier Brut Carte D'Or**

**MX 4,700**

**Veuve Clicquot Brut**

**MX 3,900**

**Chateau De Targe Saumur Brut Rose**

**MX 2,500**

## MOSCATO

**Nivole Michael Chiarlo**

**MX 2,400**

## **LA MAGIA DE ALUX**

**Alux es el lugar que esperó miles de años por ustedes, es un lugar mágico, místico, lleno de energía y vida, en donde moran 3 Aluxes en tránsito hacia su destino final ka'an, el cielo o Xibalbá, el inframundo.**

**En agradecimiento a permitirnos entrar en su hogar, les hacemos oraciones y ofrendas, les damos comida, miel, pozol y juguetes. Si los sabes respetar ellos te cuidan y te protegen.**

**Pocas personas los ven, son hábiles y ligeros como el viento.**

**El día de hoy, junto con la energía del Alux vamos a hacer que ustedes pasen una noche inolvidable.**

### **RESERVACIONES ALUX**

**(984) 206 1401 / (984) 122 7365  
contacto@aluxrestaurant.com**

---

**Av. Juárez Mz. 217 Lote 2  
Col. Ejidal entre diagonal 65 y 70  
Playa del Carmen, Q. Roo.**