

# INDAH

## ALL DAY MENU

### SNACKS & STARTERS / APERITIVOS & ENTRADAS

#### GUACAMOLE & CHIPS / GUACAMOLE CON TOTOPOS

\$200.00 MXN

Fresh guacamole served with chips. / Guacamole fresco con totopos.

#### FRENCH FRIES / PAPAS A LA FRANCESA

\$180.00 MXN

Indah's french fries served with lemon pepper seasoning. / Papas a la francesa servidas con un toque de sazónador pimienta limón.

#### ONION RINGS / AROS DE CEBOLLA

\$190.00 MXN

Crispy, golden homemade onion rings, served with a side of ranch dressing. / Crujientes aros hechos en casa, servidos con aderezo ranch.

#### CHICKEN TENDERS / TIRAS DE POLLO

\$250.00 MXN

Crispy chicken fingers (180gr), served with ketchup and ranch dressing. / Crujientes tiras de pollo (180gr), con catsup y aderezo ranch.

#### COCONUT SHRIMP / CAMARONES AL COCO

\$270.00 MXN

Crispy coconut shrimp (180gr) with a sweet homemade sauce / Crujientes camarones (180gr) al coco, con salsa dulce hecha en casa.

#### CHICKEN WINGS / ALITAS DE POLLO

\$250.00 MXN

Chicken wings (400gr) served with your choice of BBQ, buffalo, or teriyaki sauce, served with ranch dressing and crudité. / Alitas de pollo (400gr), bañadas con su elección de salsa bbq, búfalo o teriyaki. Servido de crudité fresco y aderezo ranch.

#### NACHOS WITH CHEESE / NACHOS CON QUESO

\$200.00 MXN

Crispy tortilla chips, smothered in melted cheese, bean sauce, pico de gallo and avocado / Crujientes totopos de maíz bañados con frijoles, queso derretido, salsa mexicana y aguacate.

Add Chicken Tinga (200gr) / Agrega Tinga de Pollo (200gr) +\$90.00 MXN

### SALADS / ENSALADAS

#### INDAH SALAD / ENSALADA INDAH

\$230.00 MXN

Lettuce, cherry tomatoes, red onion, asparagus, apple, caramelized pecans, avocado, goat cheese with balsamic vinaigrette dressing. / Lechuga, tomate cherry, cebolla morada, espárragos, manzana, nuez caramelizada, aguacate, queso de cabra y vinagreta de balsámico.

Add Chicken (180gr) / Agrega Pollo (180gr) + \$90.00 MXN

Add Shrimp (180gr) / Agrega Camaron (180gr) + \$120.00 MXN

Add Salmon (200gr) / Agrega Salmon (200gr) + \$200.00 MXN

#### COBB SALAD

\$250.00 MXN

Lettuce mix with chicken breast (180gr), bacon, cherry tomatoes, red onion, hard-boiled egg, avocado, crumbled blue cheese, and a honey-mustard dressing. / Mezcla de lechugas con pechuga de pollo (180gr), tocino, jitomate cherry, cebolla morada, un huevo cocido, aguacate, queso azul y aderezo miel-mostaza.

#### CALIFORNIA SALAD / ENSALADA CALIFORNIA

\$250.00 MXN

Lettuce, cherry tomatoes, avocado, crunchy onion, crispy bacon, with your choice of breaded or grilled chicken breast (180gr), served with our delicious thousand island dressing. / Lechuga con tomate cherry, aguacate, cebolla, crujiente tocino con tu elección de pollo empanizado o a la plancha (180gr) servido con nuestro aderezo mil islas.

#### CAESAR SALAD

\$210.00 MXN

Traditional caesar salad with romaine lettuce, croutons and homemade dressing / Tradicional ensalada César con crutones y lechuga romana, servida con aderezo César hecho en casa.

Add Chicken (180gr) / Agrega Pollo (180gr) + \$90.00 MXN

Add Shrimp (180gr) / Agrega Camaron (180gr) + \$120.00 MXN

Add Salmon (200gr) / Agrega Salmon (200gr) + \$200.00 MXN

### BOWLS

#### THAI BOWL

\$270.00 MXN

Diced chicken breast (180gr), white rice with quinoa, broccoli, cabbage, avocado, soy sauce, with a Thai peanut sauce / Pechuga de pollo (180gr), arroz blanco, quinoa, con salsa de soya, pimienta, col, aguacate, salsa Thai y cacahuete.

Add a fried egg / Agrega huevo frito +\$40.00 MXN

#### TUNA POKE BOWL / POKE BOWL DE ATUN

\$270.00 MXN

Steamed rice, homemade furikake, fresh diced tuna (150gr), broccoli, avocado, shredded carrots, cucumber and cabbage, drizzled with a spicy sambal dressing. / Arroz al vapor mezclado con furikake hecho en casa, cubos de atún (150gr), brocoli, aguacate, zanahoria rallada, pepino y col, aderezo con un toque de salsa sambal.

#### TERIYAKI BOWL

\$270.00 MXN

Asian-inspired bowl of white rice, teriyaki chicken (180gr), homemade furikake, broccoli, shredded carrots, grilled pineapple, cabbage and toasted sesame seeds, sautéed with teriyaki sauce. / Un bowl estilo asiático con arroz mezclado con furikake hecho en casa, pollo teriyaki (180gr), brócoli, zanahoria rallada, piña asada, col y ajonjolí tostado.

### PIZZA

#### MARGARITA

\$280.00 MXN

Pomodoro sauce, tomato, cheese and basil / Salsa pomodoro, jitomate, queso y albahaca.

#### PEPPERONI

\$280.00 MXN

Pomodoro sauce, pepperoni and cheese / Salsa pomodoro, pepperoni y queso.

#### BBQ CHICKEN / POLLO BBQ

\$335.00 MXN

Diced BBQ chicken breast (180 gr), bacon, and red onion. / Salsa bbq, pechuga de pollo en cubos (180 gr), tocino y cebolla morada.

#### BUILD YOUR OWN PIZZA / CREA TU PROPIA PIZZA

\$290.00 MXN

Choose 3 toppings:

Mushrooms, onion, tomato, olives, jalapeños, basil, ham, pepperoni, Italian sausage, bacon, BBQ sauce. / Escoge 3 ingredientes: champiñón, cebolla, jitomate, aceitunas, chile jalapeño, albahaca, jamón, pepperoni, salchicha italiana, tocino, salsa bbq.

Any extra ingredient / Ingrediente extra + \$30.00 MXN

All prices are in MXN pesos and includes IVA Please notify your server of any food restrictions or allergies  
Todos nuestros precios incluyen IVA Por favor notifique a su mesero cualquier restricción alimentaria o alergias

# MORE THAN JUST TACOS / MÁS QUE TACOS

## GRILLED CHICKEN BURGER / HAMBURGUESA DE POLLO

\$275.00 MXN

Chicken breast (180gr), cheese, avocado, bacon, crispy onions, lettuce tomato, served with french fries. / Pechuga de pollo (180gr), a la parrilla, tocino, queso, cebolla crujiente, acompañada con papas a la francesa.

## CHEESEBURGER / HAMBURGUESA CON QUESO

\$275.00 MXN

Grilled Angus beef (180gr), with cheese, bacon, crispy onions, pickles, lettuce, tomato and french fries / Carne Angus (180gr), a la parrilla con queso, tocino, cebolla crujiente, jitomate, pepinillos y lechuga, con papas a la francesa.

## CHICKEN ENCHILADAS / ENCHILADAS DE POLLO

\$260.00 MXN

Three chicken tinga enchiladas covered in a creamy green tomatillo sauce, topped with sour cream and melted cheese. / Tres enchiladas rellenas de tinga de pollo, cubiertas de una cremosa salsa de tomatillo y queso gratinado.

## PASTA BOLOGNESE

\$275.00 MXN

Pasta in our traditional bolognese sauce, served with grated parmigiano cheese. / Pasta con nuestra tradicional salsa boloñesa hecha en casa con queso parmesano.

## TORTILLA CHICKEN SOUP / SOPA DE TORTILLA CON POLLO

\$270.00 MXN

Traditional Mexican soup with grilled chicken pieces (180gr), panela cheese, tortilla strips, avocado, guajillo peppers, and sour cream. / Tradicional sopa mexicana con trozos de pollo (180gr), queso panela, tortilla frita, aguacate, chile guajillo y crema.

## BAJA FISH OR SHRIMP TACOS / TACOS DE PESCADO O CAMARÓN

\$270.00 MXN

Three breaded fish or shrimp tacos, served with coleslaw and chipotle dressing / Tres tacos de camarón o pescado capeado, servidos con ensalada de col y aderezo chipotle.

## CHICKEN BREAST SANDWICH

\$275.00 MXN

Chicken breast (180gr), bacon, cheese, ham, lettuce, tomato, onion, with mayo. / Pechuga de pollo (180gr), tocino, queso, jamón, lechuga, jitomate, cebolla, con mayonesa.

## QUESADILLAS

\$170.00 MXN

Quesadillas served with flour or corn tortillas, with melted cheese, martajada sauce, guacamole, and pico de gallo. / Quesadillas de harina o maíz, con queso fundido, servidas con guacamole, salsa martajada y salsa mexicana.

Add 180gr. Chicken / Agrega 180gr. Pollo + \$90.00 MXN  
Add 180gr. Skirt Steak / Agrega 180gr. Arrachera + \$160.00 MXN  
Add 180gr. Shrimp / Agrega 180gr. Camarón + \$120.00 MXN

## FAJITAS

Served in a sizzling cast-iron skillet with warm flour or corn tortillas, served with guacamole, pico de gallo and martajada sauce. / Servidas en un sartén de hierro fundido acompañadas con tortilla de harina o maíz, guacamole, salsa martajada y salsa mexicana.

## CHOOSE YOUR PROTEIN / ESCOGE TU PROTEINA

180gr. Chicken / 180gr. Pollo \$270.00 MXN  
180gr. Skirt Steak / 180gr. Arrachera \$320.00 MXN  
180gr. Shrimp / 180gr. Camarón \$360.00 MXN

# FROM THE SEA / DEL MAR

## SHRIMP AGUACHILE / AGUACHILE DE CAMARÓN

\$300.00 MXN

Chopped shrimp (180gr) with a hot green aguachile spicy sauce of serrano pepper, avocado, and garlic / Camarón picado (180gr) con salsa aguachile picante con chile serrano, aguacate y ajo.

## CATCH OF THE DAY / PESCA DEL DÍA

\$330.00 MXN

Fish fillet (180gr), cooked the way you like (garlic with olive oil, butter, or breaded) served with rice and vegetables. / Filete de pescado (180gr), cocinado al gusto (ajo con aceite de oliva, mantequilla o empanizado) servido con arroz y vegetales.

## TUNA AVOCADO

\$270.00 MXN

Cubed tuna (150gr) with cucumber and cilantro, dressed in a spicy mayo, served inside halved avocados. / Cubos de atún (150gr) mezclados con pepino, cilantro y cebolla. Aderezado con mayonesa especiada y servido sobre mitades de cremoso aguacate

## SHRIMP YOUR STYLE / CAMARONES AL GUSTO

\$300.00 MXN

Shrimp (180gr) cooked the way you like (garlic with olive oil, butter or breaded) served with rice and vegetables. / Camarones (180gr), cocinado al gusto (ajo con aceite de oliva, mantequilla o empanizado) servido con arroz y vegetales.

## TERIYAKI SALMON / SALMÓN CON TERIYAKI

\$350.00 MXN

Teriyaki Salmon (200gr) with vegetables and white rice topped with furikake. / Salmon con teriyaki (200gr), con vegetales y arroz blanco con furikake.

## TROPICAL CEVICHE

\$290.00 MXN

Cubed tuna (150gr) mixed with cucumber, cilantro, avocado, and our signature ginger-mango sauce, served with wontons. / Cubos de atún (150gr), mezclados con pepino, cilantro, cebolla y nuestra salsa de la casa de mango con jengibre, servida con won tons.

# DESSERTS / POSTRES

## CHURROS

\$150.00 MXN

Homemade churros with vanilla ice cream and chocolate sauce. / Churros hechos en casa, servidos con helado de vainilla y salsa de chocolate.

## ICE CREAM / HELADO

\$120.00 MXN

Two scoops of ice cream with berries and whipped cream. Ask your waiter for today's flavors. / Dos bolas de helado servidas con frutos rojos y crema batida. Pregunta a tu mesero por los sabores del día.

## TRES LECHE

\$160.00 MXN

Fluffy sponge cake soaked in our delicious three-milk mix with a touch of brandy and strawberries. / Esponjoso biscocho bañado con nuestra deliciosa mezcla de tres leches con un toque de brandi y fresas frescas.

## BROWNIE

\$160.00 MXN

Brownie served with melted chocolate and a scoop of vanilla ice cream. / Clásico brownie de chocolate con salsa chocolate y una bola de helado vainilla.

# INDAH