

SINCE 1992

Karen's



A vibrant and diverse meal featuring two pizzas (one with pepperoni, one with mushrooms and ham), a large platter of grilled meats (chicken, ribs, pork chops), corn on the cob, a stone-baked dish, and various side dishes including a salad, a bowl of rice, and a bowl of green sauce.



■ AROS
DE CALAMAR

■ GUACAMOLE



■ NACHOS



■ QUESO
FUNDIDO



■ CÓCTEL
DE CAMARÓN



■ ENSALADA
CESAR

ENTRADAS - APPETIZERS

GUACAMOLE

\$ 200

Aguacate, cebolla, tomate, cilantro, lechuga y queso fresco mezclado para crear una delicia mexicana.
Avocado, onion, tomato, coriander, lettuce and cheese mixed together to create a traditional mexican dish.

NACHOS

\$ 210

Totopos crujientes y calientes acompañados de queso gouda, queso cheddar, jalapeño, pico de gallo y frijoles.
Crunchy and hot tortilla chips with gouda cheese, cheddar cheese, jalapeños, pico de gallo and beans.

POLLO CHICKEN

\$ 220

ARRACHERA FLANK STEAK

\$ 270

MIXTO MIXED

\$ 270

POLLO, ARRACHERA, CHULETA CHICKEN, FLANK STEAK, PORK CHOP

QUESO FUNDIDO

Melted cheese

NATURAL PLAIN

\$ 219

POLLO CHICKEN

\$ 250

ARRACHERA FLANK STEAK

\$ 265

CHULETA PORK CHOP

\$ 240

VEGETALES VEGETABLES

\$ 240

AGUACHILE

\$ 415

Camarones, chiles frescos, limón, tiras de cebolla y tiras de pepino.
Shrimp, fresh chillies, lemon, onion strips and cucumber strips.

AROS DE CALAMAR

\$ 299

Crujientes aros de calamar fritos y servidos con salsa tártara hecha en casa.
Crunchy squid rings served with our home made tartar sauce.

CÓCTEL DE CAMARÓN

\$ 365

Camarones servidos con nuestra sabrosa salsa coctelera, cebolla, cilantro y aguacate.
 Servido con totopos o galletas saladas.
Shrimp served with our cocktail sauce, onion, coriander and avocado.
Served with tortilla chips or salty crackers.

CEVICHE DE CAMARÓN

\$ 365

Camarones marinados con jugo de limón y pico de gallo.
 Servido con totopos o galletas saladas.
Shrimp ceviche marinated with lemon juice and pico de gallo.
Served with tortilla chips or salty crackers.

ENSALADAS - SALADS

MIXTA

\$ 219

Lechuga, tomate, pimiento verde, cebolla, pepino, zanahoria y aguacate.
 Acompañado de aderezo cesar o ranch.
Lettuce, tomato, green pepper, onion, cucumber, carrot and avocado.
With cesar or ranch dressing.

CÉSAR

\$ 225

Con pollo
 With chicken
 \$ 270

Ensalada de lechuga romana y croutons (trozos de pan tostado) y aderezo cesar.
Salad of romaine lettuce and croutons (pieces of toasted bread) and caesar dressing.

CAPRESE

\$ 239

Rodajas de tomate y de mozzarella fresca, hojas de albahaca fresca, bañadas con aceite de oliva.
Tomato slices and fresh mozzarella, fresh basil leaves, drizzled with olive oil.

• CAZUELA
DE MARISCOS



• FILETE
DE PESCADO
EMPANIZADO



• CAMARONES
AL COCO



• CAMARONES
A LA DIABLA



• LANGOSTA
AL GUSTO



• MAR Y TIERRA



SOPAS - SOUPS

SOPA DE LIMA

\$ 199

Un caldo ligero de pollo, acompañado de verduras, pollo desmenuzado, lima y tiras de tortilla frita.
A light chicken broth, with vegetables, shredded chicken, lime and fried tortilla strips.

CAZUELA DE MARISCOS

\$ 380

Pescado, jaiba, almeja, camarón, mejillón, calamar y queso gouda derretido.
Fish, blue crab, clam, shrimp, mussel, squid and melted gouda cheese.

PESCADOS Y MARISCOS SEAFOOD

FILETE DE PESCADO

\$ 295

A elegir a la plancha o al mojo de ajo.
 Acompañado de arroz, verduras al vapor o ensalada.
Grilled with garlic.
With rice, steamed vegetables or salad.

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO

\$ 299

Pescado empanizado.
 Acompañado de arroz, verduras al vapor o ensalada.
Breaded fish.
With rice, steamed vegetables or salad.

FILETE DE PESCADO A LA VERACRUZANA

\$ 329

Filete de pescado, salseado en salsa de tomate frita, con cebolla, pimiento morrón y aceitunas.
Fish fillet, sauced in fried tomato sauce, with onion, bell pepper and olives.

CAMARONES KAREN'S

\$ 479

Elegir a la plancha, empanizados o al mojo de ajo.
 Acompañados de arroz, verduras al vapor o ensalada.
Grilled, breaded or with garlic sauce.
With rice, steamed vegetables or salad.

CAMARONES AL COCO

Jumbo Size

\$ 699

Karen's Size

\$ 479

Camarones empanizados con coco, sobre una cama de puré de papa.
 Acompañado de salsa de tamarindo y verduras al vapor.
Cononut breaded shrimp, laid on top of mashed potatoes.
With tamarind sauce and steamed vegetables.

CAMARONES A LA DIABLA JUMBO

\$ 750

Flameados en su mesa con cebolla, ajo, vino blanco, brandy, bisque de camarón y chipotle al gusto.
 Acompañado de fideos fritos.
Flamed at your table with onion, garlic, white wine, brandy, shrimp bisque and chipotle to taste.
With fried noodles.

MAR Y TIERRA

\$ 1650

Langosta y Rib Eye a la parrilla.
 Acompañado de arroz, verduras al vapor o ensalada.
Grilled lobster and Rib Eye.
With rice, steamed vegetables or salad.

LANGOSTA AL GUSTO

Por Gramo
Per Gram

\$ 5.60

Al grill, al mojo de ajo, mantequilla o natural.
 Acompañado de arroz, verduras al vapor o ensalada.
Grilled, with garlic, butter or natural sauce.
With rice, steamed vegetables or salad.



• COSTILLAS
BBQ

• ARRACHERA
NORTENA

• MOLCAJETE
DE POLLO

• TAMPIQUEÑA

• FAJITAS
DE POLLO

STEAK HOUSE

ARRACHERA NORTEÑA

\$ 410

Arrachera al grill y acompañada con papa al horno o puré de papa, verduras al vapor y cebollas cambray asadas.

Grilled flank steak served with baked potato or mashed potato, steamed vegetables and grilled onions.

COSTILLAS BBQ

\$ 410

Costillas de cerdo en salsa BBQ, horneadas, acompañadas con elote dulce, papa al horno y verduras al vapor.

Baked pork BBQ ribs, with sweet corn, baked potato and steamed vegetables.

TAMPIQUEÑA

\$ 410

Falda de arrachera, enchilada roja, rajas poblanas, cebolla cambray, guacamole y frijoles.

Flank steak, red enchilada, chili poblano, spring onion, guacamole and beans.

T-BONE (14 oz./400 gr.)

\$ 650

Al grill y acompañado de papa al horno o puré de papa, verduras al vapor o ensalada.

Grilled and accompanied by baked potatoes or mashed potatoes, with steamed vegetables or salad.

RIB EYE (14 oz./400 gr.)

\$ 730

Al grill y acompañado de papa al horno o puré de papa, verduras al vapor o ensalada.

Grilled and accompanied by baked potatoes or mashed potatoes, with steamed vegetables or salad.

MOLCAJETES

MOLCAJETE

Molcajete bañado en salsa ranchera, cebollas cambray, aguacate, queso panela, chile güero, cilantro y nopales.

Molcajete with ranchero sauce, cambray onions, avocado, panela cheese, chile güero, coriander and nopales.

**POLLO
CHICKEN**

\$ 340

**MIXTO CAMARÓN, ARRACHERA, POLLO
MIXED SHRIMP, FLANK STEAK, CHICKEN**

\$ 480

**ARRACHERA
FLANK STEAK**

\$ 399

**MIXTO ARRACHERA, POLLO
MIXED FLANK STEAK, CHICKEN**

\$ 440

**CAMARÓN
SHRIMP**

\$ 499

FAJITAS

FAJITAS

Asadas con pimienta verde, rojo y cebolla.

Servidas con salsa verde de aguacate, salsa mexicana y arroz.

Roasted with green, red pepper and onions.

Served with avocado green sauce, mexican sauce and rice.

**VEGETARIANA*
VEGETARIAN**

\$ 330

**CAMARÓN
SHRIMP**

\$ 499

**POLLO
CHICKEN**

\$ 369

**MIXTO CAMARÓN, ARRACHERA, POLLO
MIXED SHRIMP, FLANK STEAK, CHICKEN**

\$ 479

**ARRACHERA
FLANK STEAK**

\$ 399

**MIXTO ARRACHERA, POLLO
MIXED FLANK STEAK, CHICKEN**

\$ 479

*Fajitas vegetarianas incluyen pimienta rojo y verde, cebolla morada, zanahoria, papa, calabazas, champiñones.

*Vegetarian fajitas include red and green peppers, red onions, carrots, potatoes, zucchini, mushrooms.

• CORDON
BLUE



• TACOS
DE ARRACHERA



• ENCHILADAS
SUIZAS



• PARRILLADA
MEXICANA



• PARRILLADA
DE MARISCOS



TACOS

NUESTROS TACOS

Acompañados de guacamole y pico de gallo (Orden de 4).
Served with guacamole and pico de gallo (Order of 4).

POLLO CHICKEN	\$ 250	Con Queso With Cheese \$ 265	ARRACHERA FLANK STEAK	\$ 280	Con Queso With Cheese \$ 299
CHULETA PORK CHOP	\$ 220	\$ 250	ALAMBRE	\$ 220	\$ 250

ENCHILADAS ROJAS O MOLE

\$ 315

Tortillas rellenas de pollo deshebrado, bañadas en mole o salsa ranchera (rojas) con queso fresco y crema.

Acompañadas de arroz y frijol.

Tortillas filled with shredded chicken, covered in mole or ranchera sauce (red) with fresh cheese and cream. Served with rice and beans.

ENCHILADAS SUIZAS

\$ 310

Tortillas rellenas de pollo deshebrado, bañadas en salsa verde y gratinadas con queso.

Tortillas filled with shredded chicken, covered in a green sauce and grated melted cheese.

POLLO - CHICKEN

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$ 299

Pechuga de pollo a la plancha acompañada de verduras al vapor y papa al horno.

Grilled chicken breast with steamed vegetables and baked potato.

POLLO PARMESANO

\$ 310

Pechuga de pollo a la parmesana sobre una cama de salsa pomodoro.

Acompañada de espagueti en salsa de tomate.

Parmesan chicken on a bed of pomodoro sauce. Served with spaghetti in tomato sauce.

CORDON BLUE

\$ 350

Pechuga de pollo empanizada, rellena de jamón y queso sobre una cama de salsa pomodoro y puré de papa.

Breaded chicken breast, stuffed with ham and cheese, tomato sauce and mashed potatoes.

PARRILLADAS - GRILL BBQS

LA MEXICANA

2 Personas People \$ 990

1 Persona Person \$ 530

Costillas BBQ, arrachera, chorizo y pollo acompañada de verduras al vapor, nopales, elote y papa al horno.

BBQ ribs, flank steak, mexican sausage and chicken with steamed vegetables, nopales, corn and baked potato.

MIXTA

\$ 1550 \$ 810

Costillas BBQ, arrachera, pescado y camarones acompañada de verduras al vapor, papa al horno, nopales, elote, nopal y cebolla cambray.

BBQ ribs, flank steak, fish and shrimp served with steamed vegetables, baked potato, corn, nopales and cambray onion.

DE MARISCOS

\$ 1950 \$ 1050

Pescado, camarón, langosta, calamar y mejillones acompañada de arroz y verduras.

Fish, shrimp, lobster, squid and mussels with rice and vegetables.



• MARINERA



• PEPPERONI



• HAWAIIANA



• COZUMEL



• CARIBEÑA

PASTAS

BOLOÑESA \$ 329

Espagueti o fettuccini con salsa de tomate a base de tomates frescos, carne de res y especias.
Spaghetti or fettuccini with tomato sauce based on fresh tomatoes, beef and spices.

Con pollo
With chicken

\$ 350

Con camarón
With shrimp

\$ 410

3 QUESOS

Espagueti o fettuccini con quesos gouda, azul y parmesano.
Spaghetti or fettuccini with gouda, blue and parmesan cheeses.

ALFREDO \$ 350

Espagueti o fettuccini con salsa cremosa a base de queso parmesano.
Spaghetti or fettuccini with cream sauce and parmesan cheese.

LASAÑA VEGETARIANA \$ 310

Lasaña rellena de vegetales / *Lasagna stuffed with vegetables.*

MARINERA \$ 520

Espagueti o fettuccini con salsa de tomates frescos, camarones y especias.
Spaghetti or fettuccini with shrimps, tomato sauce and spices.

BURGERS

TEX MEX Piña, tocino y queso / *Pineapple, bacon and cheese.* \$ 265

DOBLE QUESO Double cheese burger. \$ 315

PIZZAS

NAPOLITANA \$ 290

Tomate fresco y queso. / *Tomato slices and cheese.*

JAMÓN \$ 290

Jamón y queso. / *Ham and cheese.*

CHAMPIÑONES \$ 290

Champiñones y queso. / *Mushrooms and cheese.*

VEGETARIANA \$ 290

Pimiento verde y rojo, calabaza, champiñones, jitomate, cebolla, zanahoria y queso.
Green and red pepper, zucchini, mushrooms, tomatoes, onion and cheese.

3 QUESOS \$ 310

Queso philadelphia, gouda, parmesano, salsa de tomate y orégano.
Philadelphia cheese, gouda, parmesan, tomato sauce and oregano.

COZUMEL \$ 310

Jamón, salami y champiñones. / *Ham, salami and mushrooms.*

HAWAIANA \$ 290

Jamón, queso y piña. / *Ham, cheese and pineapple.*

POPEYE \$ 310

Queso gouda, queso philadelphia y espinaca.
Gouda cheese, philadelphia cheese and spinach.

SALAMI \$ 290

Queso y salami. / *Cheese and salami.*

PEPPERONI \$ 290

Pepperoni y queso. / *Pepperoni and cheese.*

MEXICANA \$ 310

Chorizo, frijoles, tomate, cebolla y pimiento verde.
Mexican sausage, beans, tomato, onion and green pepper.

CAMARONES \$ 430

Camarones al mojo de ajo y queso. / *Shrimp with garlic and cheese.*

CARIBEÑA \$ 430

Camarones al mojo de ajo, atun, calamar y aceitunas.
Shrimp with garlic, tuna, squid and olives.

ATUN CON 3 QUESOS Y ACEITUNAS \$ 290

Tuna with three cheeses and olives.



SWEET CARIBBEAN MARGARITA
TEQUILA, LICOR DE MELÓN,
JUGO DE LIMÓN
Y JARABE NATURAL.

\$ 275



MIAMI VICE
RON, CREMA DE COCO,
LECHE CLAVEL, JUGO DE PIÑA
Y CONCENTRADO DE FRESA.

\$ 275



ELECTRIC LEMONADE
JUGO DE LIMÓN, AGUA MINERAL,
VODKA, JARABE NATURAL,
CURAZAO AZUL.

\$ 275



MOJITO
RON, JUGO DE LIMÓN,
MENTA, AZÚCAR
Y AGUA MINERAL.

\$ 275



PIÑA COLADA
RON, CREMA DE COCO,
JUGO DE PIÑA
Y LECHE CLAVEL.

\$ 275



DAIKIRI DE MANGO
RON, JUGO DE LIMÓN,
Y CONCENTRADO DE MANGO.

\$ 275



RIVIERA MAYA
LICOR DE MELÓN, VODKA,
JARABE NATURAL,
JUGO DE NARANJA, RON
Y CONCENTRADO DE FRESA.

\$ 275



APEROL SPRITZ
PROSECCO, APEROL
Y AGUA MINERAL.

\$ 250



BULLDOG
TEQUILA, TRIPLE SEC,
JUGO DE LIMÓN,
JARABE NATURAL
Y UNA CERVEZA.

\$ 280



GOLDEN MARGARITA

TEQUILA (DON JULIO REPOSADO)
LICOR DE NARANJA (GRAN MARNIER)
JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL
Y JUGO DE NARANJA.

\$ 480



FRIDA KHALO

RON, LICOR DE CASSIS,
JUGO DE NARANJA,
JUGO DE LIMÓN
Y JUGO DE PIÑA.

\$ 275



PANCHO VILLA

MEZCAL, ANCHO REYES
Y JUGO DE PIÑA.

\$ 275



TROPICAL KAREN'S

RON, MALIBU, JUGO DE PIÑA,
CURAZAO AZUL Y VODKA.

\$ 275



\$ 199

***ABC**

AMARETTO,
LICOR DE ALMENDRAS,
BAILEYS Y COGNAC.

ROYAL FLASH

WHISKEY (JACK DANIEL'S)
LICOR DE DURAZNO
Y JUGO DE ARÁNDANO.

\$ 199



PERLA NEGRA

JAGGERMAISTER
Y BOOST.

\$ 240



GIN TONIC

GINEBRA (TANQUERAY)
Y AGUA QUINA.

\$ 270



YARDA KAREN'S

\$ 275



TARRO JUMBO

\$ 270

POSTRES - DESSERTS

CHEESECAKE	\$ 135
Servido con salsa de fresas.	
FLAN DE LA CASA	\$ 120
PLÁTANO FLAMEADO • BANANA FLAMBE	\$ 190
Flameado en su mesa, con brandy, mantequilla, licor de plátano, jugo de naranja y canela.	
Servido con helado de vainilla.	
<i>Flamed at your table, with brandy, butter, banana liqueur, orange juice and cinamon.</i>	
<i>Served with vanilla ice cream.</i>	

BEBIDAS - DRINKS

CERVEZAS / BEERS

Sol / XX Lager / XX Ambar	\$ 80
Tecate / Tecate Light / Indio	
Corona	
Bohemia Clara / Bohemia Obscura	\$ 90
Heineken / Amstel Ultra	

TROPICAL COCKTAILS

Margarita Mango / Margarita Fresa / Piña Colada	\$ 190
Daiquiri Mango / Daiquiri Fresa / Mojito	
Mimosa Karen's	\$ 230

MEZCAL

El Recuerdo de Oaxaca	\$ 210
400 Conejos Joven	\$ 210

TEQUILA

José Cuervo Especial	\$ 145	Tequila 1800 Añejo	\$ 220
José Cuervo Tradicional	\$ 210	Herradura Plata	\$ 220
Hornitos Rep.	\$ 165	Don Julio Rep.	\$ 220
Jimador Rep.	\$ 165	Herradura Rep.	\$ 220
Cazadores Rep.	\$ 185	Don Julio 70	\$ 330
Don Julio Blanco	\$ 220	Patrón Rep.	\$ 330

RON / RUM

Bacardi Añejo	\$ 145	Appleton Special	\$ 210
Bacardi Limón	\$ 145	Havana Club 7 Años	\$ 220
Bacardi Blanco	\$ 145	Havana 3 Años Añejo	\$ 210
Bacardi Solera	\$ 165	Malibú	\$ 220
Captain Morgan	\$ 210		

BRANDY

Presidente	\$ 130	Terry	\$ 180
Don Pedro	\$ 140	Azteca de Oro	\$ 210
Fundador	\$ 170	Torres 10	\$ 220

WHISKY

Buchanan's 12	\$ 260	Chivas Regal 12	\$ 260
Johnnie W. BL	\$ 260	Canadian Club	\$ 210
Johnnie W. RL	\$ 210	Jack Daniel's	\$ 260
Jim Beam	\$ 260	J & B	\$ 210

VODKA

Smirnoff	\$ 150	Absolut Citron	\$ 190
Wyborowa	\$ 170	Absolut Mandarina	\$ 190
Tito's	\$ 190	Stolichnaya	\$ 190
Absolut Azul	\$ 190	Grey Goose	\$ 290

COGNAC

Courvoisier	\$ 350	Hennesy	\$ 350
(Very Superior Old Pale)		(Very Superior Old Pale)	
Martell	\$ 350		
(Very Superior Old Pale)			

GINEBRA / GIN

Beefeater	\$ 250	Bombay Sapphire	\$ 250
Tanqueray	\$ 250		

LICORES / LIQUORS

Kahlúa	\$ 170	Amaretto Disaronno	\$ 270
Xtabentún	\$ 170	Anís Chinchón Dulce	\$ 210
Baileys	\$ 210	Sambuca	\$ 210
Galeano	\$ 210	Jagermeister	\$ 210
Licor 43	\$ 210		

VINO / WINE

	COPA	GLASS	
Cabernet Sauvignon	\$ 220	Chardonnay	\$ 220
Sauvignon Blanc	\$ 220	Prosecco	\$ 240
Merlot	\$ 220		

BEBIDAS / DRINKS

Café	\$ 65	Capuccino	\$ 105
Café Espresso	\$ 85	Café Maya	\$ 210
Refrescos Emb. / Sodas	\$ 75		

CH SMALL G LARGE

Limonada	\$ 78	\$ 125
Naranjada	\$ 78	\$ 125
Aguas Frescas	\$ 78	\$ 125

"KAREN'S SEAFOOD, STEAK HOUSE & PIZZA"

Fue uno de los primeros restaurantes en abrir sus puertas en la hoy famosa 5ta. Avenida. Desde el año 1992 ha conquistado paladares de los locales y turistas que año tras año visitan **Playa del Carmen**.

Su ambiente inigualable, variada cocina y sus solicitadas parrilladas acompañados de música en vivo, hacen que **KAREN'S** sea el lugar a visitar por tradición.

KAREN'S is one of the very first restaurants to open on the famous 5th avenue. Since 1992 **KAREN'S** has conquest the palates of the locals and visitors of **Playa del Carmen**.

The incomparable service and atmosphere, versatile cuisine with its famous "parrilladas" and live music makes **KAREN'S** the place to visit by tradition.



SINCE 1992

Karen's

SEAFOOD STEAK HOUSE & PIZZA



PLAYA DEL CARMEN
MEXICO



KARENSRESTAURANTE