

iK: A Reinvigorating Breeze

iK is a day sign in the Mayan calendar system. It symbolizes the wind or breath which brings life and spirit to people all around. Its mision is giving impulse for breathing and growing. It also represents the Tree of Life and the God of Storms and Rain.

Air is and will always be a breath of life. Puerto Vallarta is, undoubtedly, an excellent place to evolve our body and spirit. The sea and it atmosphere of magic and charm bring fresh winds to its residents and visitors.

iK is the right place to refresh our senses and, specially, our soul.

DINNER

5:00PM - 11:00 PM

ENTREES

Spinach Salad with home made Cured Salmon 80gr	225
<i>Baby Spinach, grilled italian zucchini, baby corn, tortilla chips, fresh adobera cheese from el Tuito and citrus dressing.</i>	
Arugula Salad 120gr	265
<i>Arugula Baby with honey-mustard dressing, pear, goat cheese, caramelized walnuts and strawberry.</i>	
Mediterranean Salad 120gr	265
<i>Mix of lettuce with hibiscus emultion, zucchini seeds, goat cheese, walnuts and grilled peach.</i>	
Tuna Tataki 120gr	229
<i>Fine slices of tuna Sashimi over a bed of Salicornia, served with smoked tomatoes pesto and a lemon gremolata.</i>	
Cognac Prawns Cream 30gr	195
<i>Prawns cream flamed with Cognac and a Crostini with fresh nata.</i>	
Insects Trunk 9gr	275
<i>Black Corn chip with guacamole and variety of insects served with Molcajete sause.</i>	
Strudel Florentine 120gr	139
<i>Classic strudel stuffed with spinach, mushroom and Mozzarella cheese. Served with a delicious Pomodoro sauce and mix Salad.</i>	
Popcorn Shrimp 120gr	289
<i>Breaded Shrimp with amaranth and served with spicy ashes sause.</i>	
Scargots Bourgogne 70 gr.	239
<i>Delicious scargots sauteed with white wine, home made butter with fine herbs, baked with puff pastry.</i>	
Bone Marrow iK 600gr	299
<i>Baked beef Marrows with a combination of grilled cactus, onion, serrano chile, fresh cilantro, lime juice and grilled pineapple served with corn tortillas.</i>	
Grilled Chistorra 120gr	195
<i>Grilled Chistorra, with fresh panela cheese from el Tuito, served with garlic croutons and fine herbs.</i>	
Guacamole with Chicharron of Rib Eye 120gr	225
<i>Served with guacamole, tortillas, tomatillo sauce and chiles toreados.</i>	

IK STEAKS

Mignon 240 grs	590
Rib Eye 360 grs	999
New York 360 grs	890

All our steaks are served with baked potato.

SPECIALTIES

Countryside Thought 150gr	195
<i>Tender zucchini flowers stuffed with wild mushroom, Tofu, over a sweet corn sauce served with caramelized popcorns and baby corn.</i>	
Searred Scallops 180gr	495
<i>Searred Scallops with olive oil and garlic, served over risotto with vegetables.</i>	
Shrimp with Piña colada Sauce 180g	429
<i>Shrimp sauted with olive oil, gralic, cilantro and white wine, served with couscous with vegetables and a piña colada sauce.</i>	
Catch of the day and potato skins 200gr	439
<i>Tender catch of the day with potato scales, cooked in the oven with white wine served with mash potato and turnip.</i>	
Oriental Tuna 220gr	399
<i>Tuna Steak with sesame seeds crust, served with rice pasta tofu, mushroom, zucchini and spring chives with Teriyaki sauce.</i>	
Grilled Salmon Steak 220gr	469
<i>Served over a Plantain puree, strawberry sauce and grilled spring onions.</i>	
Fetuccini Mediterranean 200gr	349
<i>Seafood and pasta sautéed with garlic, olive oil, black olives, cherry tomato capers, basil, parsley and white wine.</i>	
Octopus in dry pasilla chile sauce 400gr	499
<i>Tender octopus tentacles, over grilled pinapple and sauted spring potato served with asparragus and creamy avocado.</i>	
Chicken Cazadora 180gr	349
<i>Baked Chicken breast with prosciutto and mozzarella cheese and served with a traditional cazadora sauce.</i>	
Surf and Turf 300gr	629
<i>Garlic shrimp served with grilled tender filet mignon with potato gratin and vegetables.</i>	
Trompo al Pastor 600gr	449
<i>Marinated pork meat served with corn tortillas, homemade salsa guacamole and grilled spring onion.</i>	
Fillet Mignon with Mole 200gr	469
<i>Tender Fillet Mignon with mole sauce over a Huitlacoche puree served with Asparagus and glazed baby carrots.</i>	
Confit Short Rib 300gr	599
<i>Delicious short rib slow cooking for 4 hours served with sweet potato puree and finished with a red berries sauce.</i>	
Lobster Surf & Turf Steak 380gr	1,250
<i>Lobster medallions Thermidor, over a traditional risotto served with organic vegetables.</i>	

SWEET TENTATION

Coconut Panna-Cotta 120grs	169
Mexican Rice Pudding 120grs	99
Creme Brulee of the Season 120grs	169
Banana Cheesecake 120grs	99
Chocolate Cake 120grs	169
Variety of Ice Cream 120ml	169
<i>(Coco, Avocado, Caramel, Goat Cheese, Pistachio)</i>	

EXTRAS

Vegetables Mix 70gr	70	Mashed Potatoes	70
Backed Potatoe 60gr	70	60gr	

Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included.
*16% Tax Included.

EVOLUTION COCKTAILS

by: Mario Mendoza

- La Juanita** 180ml 225
The juanita tonic is an herbal cocktail based on jasmine, mint and delicious cucumber leaves with quina water.
- Salvajita** 120ml 225
Salvajita is an aphrodisiac cocktail with club red clover gin and exotic jackfruit fruit from Puerto Vallarta with raspberries and gooseberry drops.
- Negrocilla** 120ml 225
The enigmatic classic negroni in a Puerto Vallarta version elaborated with raicilla from the coast hacienda el divisadero and a magical harmony of campari, cinzanno rosso and citrus perfumes on fire; a classic expression of our port to your palate.
- Chula** 120ml 225
La chula is a pure ik mixology style espresso martini with citrus notes that you can't miss.
- Manhattan Romantic Zone** 80ml 225
A world classic with the unique style twist of the romantic zone; Chivas 13 whisky with barrel tequila, vermouth rosso, angostura, citrus, and cocoa scent.
- Pop Corn Old Fashioned** 120ml 225
A classical delicious one with la prohibicion corn whiskey, 3 drops of biter delicious pop corn cordial, orange slices and cherry in a beautiful worthy version of la prohibicion and its classical flavors.
- Gin Love** 180ml 225
A refreshing black befeater cocktail with a fizz stile of strawberries, raspberries and violet & lavender soda with a big heart of currant and edible gold.
- Angelito** 200ml 225
Clarified cocktail of Trujillo tahona tequila, bugambilia flower infusion, blueberry juice, coconut water and fresh mint and lemon eureka, with a fruit smoke bubble, a always clear magical experience.
- Paquini** 200ml 225
Paquini means happiness; a cocoa fest joy and unique flavors from mother nature with a surprise of cassis and rich freshness.
- Martini Mazapán** 120ml 225
Delicious martini with French vodka and delicious taste of Mexico's favorite sweet marzipan.

THE ANCESTRALS

By: Mario Mendoza

- El Tlacuache** 120ml 255
The Tlacuache fire and pulque thief is a delicious ancestral cocktail clarified with legendary distilled pulque with guanabana, curcuma and jasmynes flavor.
- El Fruto del Sol** 160ml 255
La tuna es el fruto del sol y este destilado de tuna en un coctel delicioso y refrescante sabor a frambuesas y gengibre con hierba buena y vino burbujeante.
- Mulli** 120ml 255
Ancestral experience that combines in one cocktail the flavors of Mexico with cacao, jamaica flower, habanero syrup and the millenary mole destillated.
- Maria Spirit** 120ml 255
Citrus and aphrodisiac cocktail with damiana liquor and cannabis distillate worthy of the gods that pays reverence to our marijuana ceremonial culture and the great ritual performed by its shamans
- El Queso del Ratón** 80ml 255
Cheese vermut and mexican grape martini for the elegance and classic lover's; a delicious martini for the most demanding palates.
- Mariachi Loco** 420ml 285
Refreshing duellum gin cocktail with cielito lindo craft beer, passion fruit and drops of curcuma and mango essence.
- La Chalupa** 420ml 285
Delicious cocktail of special duellum gin and cielito lindo craft beer where the delight of banana and vanilla flavor will make this cocktail a great and unique experience.

THE 7 MEXICANS

by: Mario Mendoza

- Mayáhuel "Agave Goddess"** 188ml 225
The maguey Mayahuel goddess delight us with this ceremonial taste of her earth delicacies cocktail based on pulque, tequila, aloe and cucumber sustainable soda and citrus fruits with flower essence.
- Heart Warrior "Yolotl Tuchtli"** 210ml 225
Heart warrior is the spirit of the raicilla with red fruits of the sierra madre and coconut of the coast, with 24 k gold on its edges and a magical refreshing experience that will fill your soul.
- Sex Symbol Mexcalli** 155ml 225
Mexcalli is the sensual feast of mezcal with passion fruit, strawberries, a light touch of Jamaica flower, caramel champagne, fruit smoke and fire.
- The Happy Pinneapple** 225ml 255
The happy pineapple is the cocktail of hospitality based on sotol and delicious blackened pineapple with plum liqueur and a few bitter drops that will make each sip a joy in your taste buds.
- The Doña** 135ml 225
The emblematic Doña of our country is a mountain village flavors cocktail, quince jam, citrus and Grand Marnier; a delicious blend to be taken seriously.
- Oyamel Forest** 110ml 225
The monarch butterfly are protected by oyamel tree from rain and hail; in this charanda cocktail with plums and willow flower liquor we honour the grandeur and the forest taste.
- Southern Power** 225ml 225
A posh cocktail from southern Mexico (corn distilled, wheat and sugarcane) corn, mango, cocoa and chili liqueur combination that will leave you the southern country powerful and delicious flavor.

TRADITIONAL COCKTAILS

- | | | | |
|---|-----|--------------------------|-----|
| Mojito 150ml | 185 | Negroni 120ml | 185 |
| Mai Tai 250ml | 185 | Manhattan 120ml | 185 |
| Gin & Tonic 220ml | 185 | Margarita 150ml | 185 |
| Aperol Spritz 220ml | 229 | Bloody Mary 240ml | 185 |
| Carajillo 120ml | 229 | Cosmopolitan 150ml | 185 |
| Martini (Dulce, Seco, Perfecto y Sucio) 120ml | 185 | Luces de la Habana 220ml | 185 |
| Bloody Cesar 240ml | 185 | | |

MEXICAN DISTILLATES

- | RAICILLA | GLASS |
|---------------------------------------|-------|
| | 45ml |
| Hacienda Divisadero | 275 |
| Hacienda El Divisadero "Chico Aguiar" | 275 |
| El Gallo | 275 |
| Las Perlas | 275 |
| Huaraches de Plata | 275 |
| SOTOL | |
| Hda Del Sol Reposado | 165 |
| Hda Del Sol Blanco | 199 |
| La Rodadora | 285 |
| POSH | |
| Posh La Capitana | 175 |
| DISTILLATES | |
| Grappa Penca & Piedra | 275 |
| Tapon Penca & Piedra Tuna | 275 |
| Bacanora Agua Miel | 275 |
| Pulquita Penca & Piedra | 275 |
| Teq Tuxcan Indio Alonso Bco | 275 |
| PULQUE | |
| Pulque Octli 335ml | 189 |

All of our prices are with tax included.

DISTILLATES

MEZCAL	GLASS
	45ml
400 Conejos Espadin	180
Alipus	299
Amaras	180
Montelobos Tobala	450
Montelobos Pechuga	545
Union	155
Moisilla Penca & Piedra	329
Mole Penca & Piedra	275
Sentir Agave Cerrudo	735
Sentir Agave Espadin "Olla De Barro"	375
Hechizo	239
Patatus	315
Agua Maldita	155
Agua Maldita Abocado	259
Jurame	285
Clase Azul	1,459
Agua Dulce	259
Agua Dulce Pechuga de Conejo	259
RUM	GLASS
Bacardi Añejo	145
Bacardi Blanco	145
Appleton State	145
Capitan Morgan	145
Matusalem Clasico	145
Havana Club 7 años	199
Havana Club 3 Años	145
Malibu	145
Zacapa 23	275
COGNAC	
Remy Martin	325
Courvoisier	325
Hennesys VSOP	325
Martell VSOP	325
GIN	
Beefeater	145
Beefeater Pink	165
Beefeater Blackbeery	145
Bombay Sapphire	165
Hendricks	259
Tanqueray	165
Tanqueray Ten	259
Clover Club	189
Clover Club London Dry	165
Duellum Clasica	259
Duellum Especial	259
Juanita	165
BRANDY	
Torres 10	145
Torres 20	299
Magno	145
TEQUILA	
Centenario	145
Cazadores	145
Cuervo Tradicional Reposado	175
Sauza Conmemorativo añejo	150
Sauza Hornitos	145
7 Leguas Blanco	175
7 Leguas Reposado	199
Cuervo Reserva de la Familia	765
1800 Añejo	199
1800 Cristalino	285
Don Julio Blanco	239
Don Julio 70 cristalino	349
Don Julio Reposado	309
Don Julio Añejo	329
Don Julio 1942	735
Don Julio Real	1,459



GLASS

45ml

Herradura Blanco	209
Herradura Reposado	239
Herradura Añejo	249
Herradura Ultra	349
Herradura Suprema	995
Maestro Dobel Humito	349
Maestro Dobel Diamante	349
Patron Silver	229
Patron Reposado	259
Patron Añejo	285
Casa Dragones Joven	995
Casa Dragones Blanco	395
Casa Dragones Reposado	515
Casa Dragones Añejo	995
Clase Azul Reposado	785
Clase Azul Blanco	515
Clase Azul Añejo	1,785
Tequileño Blanco	275
Tequileño Añejo	735
Trujillo Crystal	165
Trujillo 40	145
Trujillo Tahona	229
Altos Olmeca Plata	209
Cascahuin Blanco	259
Terra Noble Blanco	285
Nuestro Placer	515
Casamigos	275
Codigo 1530 Blanco	329
Codigo 1530 Rosa	515
Codigo 1530 Rep	515
VODKA	
Absolut Blue	145
Absolut Citron	145
Absolut Sandia	145
Absolut Mandarin	145
Finlandia	145
Sky	145
Grey Goose	229
Ketel One	165
Smirnoff	145
Stolichnaya	145
Titos Handmade	209
Belvedere	229
WHISKY	
Fireball	145
Maker s Mark	229
John Jameson	145
Prohibe Ley Seca	209
Ballantines	145
Canadian Club	145
Canadian Mist	145
Cutty Sark	145
Dewars	145
J&B	145
Jim Beam	145
Passport	145
Red Label	145
Black Label	265
Double Black	365
Blue Label	1,459
Jack Daniels	209
Jack Daniel'S Honey	165
Jack Daniel'S Gentleman	265
Glendfiddich 12	275
Macallan 12	365
Buchanans 12 Años	265
Buchanas 18 Años	499
Chivas Regal 12	229
Chivas Regal 13 Tequila	285
Chivas Regal Extra 13 Cherry	285
Chivas Regal 18	345



All of our prices are with tax included.

All of our prices are with tax included.

iK: Brisa que Reanima

Ik es un signo de día dentro del sistema calendárico maya. Simboliza el viento o el aliento que da vida y ánimo a quienes rodea. Es el encargado de dar impulso para respirar y crecer. También representa el árbol de la vida, y el dios de la tormenta y la lluvia.

El aire es y será siempre aliento de vida Puerto Vallarta es, sin duda, un excelente lugar para evolucionar el cuerpo y el espíritu. El mar y su atmósfera de magia y encanto traen vientos frescos a sus pobladores y visitantes.

Ik es el lugar indicado para refrescar los sentidos y, sobre todo, el alma.

CENA

5:00PM - 11:00 PM

ENTRADAS

Ensalada de Espinaca con Salmon 80gr	225
<i>Espinaca baby, calabaza italiana a la parrilla, elote baby crujiente de tortilla de maíz, queso fresco del Tuito y vinagreta de cítricos.</i>	
Ensalada de Arugula 120gr	265
<i>Arúgula baby con aderezo de miel y mostaza, pera, queso de cabra, nuez caramelizada y fresa fresca.</i>	
Ensalada Mediterránea 120gr	265
<i>Mezcla de lechugas tiernas con una emulsión de jamaica pepitas de calabaza, queso de cabra, nuez y durazno a la parrilla.</i>	
Tatakí de Atún 120gr	229
<i>Finas rebanadas de atún sashimi sobre una cama de Salicornia, acompañado de un pesto de tomates ahumados y una gremolata de limón real.</i>	
Crema de Langostinos 30gr	195
<i>Crema de langostinos flameada al cognac acompañado de un crostini con nata fresca.</i>	
Tronco de Insectos 9gr	275
<i>Raspada de maíz negro con guacamole y variedad de insectos acompañado de salsa martajada.</i>	
Estrudel Florentino 120gr	139
<i>Clásico estrudel relleno de espinaca, champiñones y queso mozzarella acompañado de una exquisita salsa pomodoro y ensalada mixta.</i>	
Palomita de Camarón 120gr	289
<i>Camarón empanizado al amaranto servida con salsa de ceniza picante.</i>	
Escargots 70 gr	239
<i>Deliciosos salteados al vino blanco con una deliciosa mantequilla a las hierbas hecha en casa en un cantarito tapado con hojaldré.</i>	
Tuetanos Ik 600gr	299
<i>Tuetanos de res al horno con una combinación de nopal asado, cebolla, chile serrano, cilantro fresco, jugo de limón real y piña asada servido con tortilla de maíz.</i>	
Chistorra a la Parrilla 120gr	195
<i>Chistorra asada con panela fresca del Tuito al grill, acompañada con crotones al ajo y finas hierbas.</i>	
Chicharrón de Rib Eye con Guacamole 200gr	225
<i>Servido con guacamole, tortillas, salsa de tomatillo y chiles toreados.</i>	

IK STEAKS

Mignon 240 grs	590
Rib Eye 360 grs	999
New York 360 grs	890

Todos nuestros cortes son servidos con papa al horno.

ESPECIALIDADES

Pensamientos del Campo 150 gr	195
<i>Tiernas flores de calabaza rellenas de setas silvestres, tofú, sobre una salsa de maíz, amarillo acompañado de palomitas caramelizadas y elote baby.</i>	
Callo Garra de León al Sartén 180gr	495
<i>Callos sellados con aceite de oliva y ajo, sobre un risotto cremoso y vegetales.</i>	
Camarones con Salsa de Piña Colada 180g	429
<i>Camarones salteados con aceite de oliva, ajo, cilantro y vino blanco, con un cous-cous con vegetales y salsa de piña colada.</i>	
Pesca del Día con Escama de Papa 200gr	439
<i>Tierno filete de pescado con escama de papa, cocinado al horno en vino blanco con puré de papa y nabo.</i>	
Atún Oriental 220gr	399
<i>Atún Sashimi encostrado en ajonjolí, acompañado de fideo de arroz, tofú, setas, calabacita y rabo de cebollita en salsa teriyaki.</i>	
Steak de Salmon a la Parrilla 220gr	469
<i>Servido sobre puré de plátano macho, salsa de fresa y cebollitas cambray rostizadas.</i>	
Fetuccini Mediterráneo 280gr	349
<i>Pasta y Mariscos salteados en aceite de olivo, ajo, aceitunas negras, tomate cherry, alcaparras, albahaca, perejil y vino blanco.</i>	
Pulpo en Salsa Chile pasilla 350gr	499
<i>Suaves tentáculos de pulpo al sartén, sobre piña asada con papas cambray salteadas acompañado de espárragos y un cremoso de aguacate.</i>	
Pollo Cazadora 180gr	349
<i>Pechuga de pollo, con prosciutto y mozzarella al horno sobre fetuccini con una tradicional salsa cazadora.</i>	
Mar y Tierra 270gr	629
<i>Camarón al ajillo con un tierno centro de filete de res sellado a la parrilla con papa gratín y vegetales.</i>	
Trompo de Carne al Pastor 600gr	449
<i>Tierno bistec de cerdo marinados al pastor acompañado de tortillas de maíz salsa de la casa guacamole y cebollitas asadas.</i>	
Filete de Res en Salsa de Mole 200gr	469
<i>Tierno corazón de filete de res en salsa de mole sobre un puré de huitlacoche acompañado de tiernos espárragos y zanahoria baby glaseada.</i>	
Short Rib Confitado 300gr	599
<i>Delicioso costillar de res cocinado a fuego lento durante 4 horas acompañado de un cremoso puré de camote, bañado con una salsa de frutos rojos silvestres.</i>	
Mar y Tierra con Langosta 380gr	1,250
<i>Cola de langosta caribeña, con tiernos medallones de filete de res a la parrilla, puré de coliflor con esencia de trufa, vegetales, salsa de foie gras y mantequilla de ajo rostizado.</i>	

DULCE TENTACIÓN

Panacota de Coco	120grs	169
Arroz con Leche	120grs	99
Creme Brulee Temporada	120grs	169
Pay de Platano	120grs	99
Pastel Chocolate	120grs	169
Helado	140ml	169
<i>(Coco, Aguacate, Caramelo, Queso de Cabra, Pistache)</i>		

EXTRAS

Mix de Verduras	70gr	70	Puré de Papa	60gr	70
Papa al Horno	60gr	70			

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.

EVOLUTION COCKTAILS

por: Mario Mendoza

La Juanita 180ml	225
<i>Coctelito herbal a base de jazmines, hierba buena y deliciosas lenguas de pepino con agua quina.</i>	
Salvajita 120ml	225
<i>Afrodisiaco coctel con ginebra clover club red y jaca fruta exótica de Puerto Vallarta con frambuesas y gotas de grosella.</i>	
Negrocilla 120ml	225
<i>El enigmatico clasico negroni en una versión de puerto vallarta elaborado con raicilla de la costa hacienda el divisadero y una magica armonia de campari, cinzanno rosso y perfumes citricos al fuego, una expresión clasica de nuestro puerto a tu paladar</i>	
Chula 120ml	225
<i>La chula es un expreso martini al puro estilo de ik mixology que no te puedes perder con notas citricas.</i>	
Manhattan Romantic Zone 80ml	225
<i>Un clasico del mundo en la zona romantica con un twist muy al estilo de la zona romantica whisky chivas 13 con barrica de tequila, vermut rosso, angostura, citricos y perfume de cacao.</i>	
Pop Corn Old Fashioned 120ml	225
<i>Un delicioso clásico mexicanizado con whisky de maíz mexicano la prohibición, 3 gotas de angostura, delicioso cordial de pop corn, rodaja de naranja y cereza en una bella versión digna de la prohibición y sus sabores clásicos.</i>	
Gin Love 180ml	225
<i>Refrescante coctel de beefetter black con un estilo fizz de fresas, frambuesas y soda de violetas e lavanda con un gran corazón de grosellas y oro comestible.</i>	
Angelito 200ml	225
<i>Coctel clarificado de tequila Trujillo tahona, infusión de buganblias, jugo de arándano, agua de coco y fresca hierba buena y limón eureka, con una esfera de humo de frutas, una mágica experiencia siempre clara</i>	
Paquini 200ml	225
<i>Paquini significa felicidad una alegría en el festín del cacao y sabores únicos provenientes de la naturaleza con una sorpresa de cassis y rica frescura</i>	
Martini Mazapán 120ml	225
<i>Delicioso martini con vodka francés y sabor delicioso del dulce predilecto de México, mazapán.</i>	

LOS ANCESTRALES

por: Mario Mendoza

El Tlacuache 120ml	255
<i>El tlacuache ladrón del fuego y del pulque es un delicioso coctel ancestral clarificado con destilado de pulque legendario con sabores a guanábana, cúrcuma y jazmines.</i>	
El Fruto del Sol 160ml	255
<i>La tuna es el fruto del sol y este destilado de tuna en un coctel delicioso y refrescante sabor a frambuesas y gengibre con hierba buena y vino burbujeante.</i>	
Mulli 120ml	255
<i>Mulli es el mole milenario en un coctel con sabor a México, cacao, flor de jamaica, syrop de habanero y en un destilado de mole que hacen de este coctel una experiencia ancestral.</i>	
Maria Spirit 120ml	255
<i>María Spirit es un coctel de culto a la marihuana y el gran ritual ceremonial de nuestra cultura y sus chamanes, un coctel herbal, citrico y afrodisiaco con licor de damiana y destilado de cannabis digno de los dioses.</i>	
El Queso del Ratón 80ml	255
<i>Martini de grappa mexicana y vermut de quesos para todos los amantes de lo elegante y clasico, un delicioso martini para paladares exigentes.</i>	
Mariachi Loco 420ml	285
<i>Refrescante coctel de ginebra duellum con cerveza artesanal cielito lindo y fruta de la pasión y gotas de esencia de cúrcuma y mango.</i>	
La Chalupa 420ml	285
<i>Delicioso coctel de ginebra duellum especial y cerveza artesanal cielito lindo donde la delicia de cordial de plátano y vainilla hará de este coctel una gran experiencia única.</i>	

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

LOS 7 MEXICANOS

por: Mario Mendoza

Mayáhuel “Diosa del Agave” 160ml	225
<i>La diosa del maguey mayáhuel nos regala este coctel con sus delicias en la tierra a base de pulque, tequila, refresco sustentable de pepino y aloe, cítricos con perfume de flores con un sabor ceremonial.</i>	
Corazón Guerrero “Yolotl Tuchtli” 200ml	225
<i>El corazón guerrero es el espíritu de la raicilla con frutos rojos de la sierra madre y de la costa, coco, oro de 24 kilates en sus bordes y una mágica experiencia refrescante que llena el alma.</i>	
Sex Symbol Mexcalli 120ml	225
<i>Mexcalli es la fiesta del mezcal con la fruta de la pasión, fresas ligero toque de flor de jamaica, caramelo de champange, humo de frutas y fuego</i>	
La Piña Feliz 200ml	255
<i>La piña feliz es el coctel de la hospitalidad con base de sotol y deliciosa piña tatemada con licor de ciruela y unas gotitas de bitter que harán de cada sorbo una alegría en tu paladar</i>	
La Doña 120ml	225
<i>La doña emblemática de nuestro país es un coctel de sabores de un pueblo montañoso, mermelada de membrillo, cítricos y Grand Marnier, deliciosa mezcla para tomarse en serio.</i>	
Bosques de Oyamel 120ml	225
<i>El árbol de oyamel protege de la lluvia y el granizo a la mariposa monarca en este coctel de charanda, ciruelas, licor de flor de sauco, hacemos homenaje a los sabores del bosque y la majestuosidad.</i>	
El Sureño Power 200ml	225
<i>Un coctel del Sur de México con posh (destilado de maíz, trigo y caña de azúcar) elote y mango con cacao y licor de chiles que te dejara el poderoso sabor delicioso del sur de nuestro país.</i>	

COCTELERÍA TRADICIONAL

Mojito 150ml	185	Negroni 120ml	185
Mai Tai 250ml	185	Manhattan 120ml	185
Gin & Tonic 220ml	185	Margarita 150ml	185
Aperol Spritz 220ml	229	Bloody Mary 240ml	185
Carajillo 120ml	229	Cosmopolitan 150ml	185
Martini (Dulce, Seco, Perfecto y Sucio) 120ml	185	Luces de la Habana 220ml	185
Bloody Cesar 240ml	185		

DESTILADOS MEXICANOS

RAICILLA	COPA 45ml
Hacienda Divisadero	275
Hacienda El Divisadero "Chico Aguiar"	275
El Gallo	275
Las Perlas	275
Huaraches de Plata	275
SOTOL	
Hda Del Sol Reposado	165
Hda Del Sol Blanco	199
La Rodadora	285
POSH	
Posh La Capitana	175
DESTILADOS	
Grappa Penca & Piedra	275
Tapon Penca & Piedra Tuna	275
Bacanora Agua Miel	275
Pulquita Penca & Piedra	275
Teq Tuxcan Indio Alonso Bco	275
PULQUE	355ml
Pulque Octli	189

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

DESTILADOS

	COPA
MEZCAL	45ml
400 Conejos Espadin	180
Alipus	299
Amaras	180
Montelobos Tobala	450
Montelobos Pechuga	545
Union	155
Moisilla Penca & Piedra	329
Mole Penca & Piedra	275
Sentir Agave Cerrudo	735
Sentir Agave Espadin "Olla De Barro"	375
Hechizo	239
Patatus	315
Agua Maldita	155
Agua Maldita Abocado	259
Jurame	285
Clase Azul	1,459
Agua Dulce	259
Agua Dulce Pechuga de Conejo	259
RON	
Bacardi Añejo	145
Bacardi Blanco	145
Appleton State	145
Capitan Morgan 700ml	145
Matusalem Clasico	145
Havana Club 7 años	199
Havana Club 3 Años	145
Malibu	145
Zacapa 23	275
COÑAC	
Remy Martin	325
Courvoisier	325
Hennesys VSOP	325
Martell VSOP	325
GINEBRA	
Beefeater	145
Beefeater Pink	165
Beefeater Blackbeery	145
Bombay Sapphire	165
Hendricks	259
Tanqueray	165
Tanqueray Ten	259
Clover Club	189
Clover Club London Dry	165
Duellum Clasica	259
Duellum Especial	259
Juanita	165
BRANDY	
Torres 10	145
Torres 20	299
Magno	145
TEQUILA	
Centenario	145
Cazadores	145
Cuervo Tradicional Reposado	175
Sauza Conmemorativo añejo	150
Sauza Hornitos	145
7 Leguas Blanco	175
7 Leguas Reposado	199
Cuervo Reserva de la Familia	765
1800 Añejo	199
1800 Cristalino	285
Don Julio Blanco	239
Don Julio 70 cristalino	349
Don Julio Reposado	309
Don Julio Añejo	329
Don Julio 1942	735
Don Julio Real	1,459



COPA

Herradura Blanco	209
Herradura Reposado	239
Herradura Añejo	249
Herradura Ultra	349
Herradura Suprema	995
Maestro Dobel Humito	349
Maestro Dobel Diamante	349
Patron Silver	229
Patron Reposado	259
Patron Añejo	285
Casa Dragones Joven	995
Casa Dragones Blanco	395
Casa Dragones Reposado	515
Casa Dragones Añejo	995
Clase Azul Reposado	785
Clase Azul Blanco	515
Clase Azul Añejo	1,785
Tequileño Blanco	275
Tequileño Añejo	735
Trujillo Crystal	165
Trujillo 40	145
Trujillo Tahona	229
Altos Olmeca Plata	209
Cascahuin Blanco	259
Terra Noble Blanco	285
Nuestro Placer	515
Casamigos	275
Codigo 1530 Blanco	329
Codigo 1530 Rosa	515
Codigo 1530 Rep	515
VODKA	
Absolut Blue	145
Absolut Citron	145
Absolut Sandia	145
Absolut Mandarin	145
Finlandia	145
Sky	145
Grey Goose	229
Ketel One	165
Smirnoff	145
Stolichnaya	145
Titos Handmade	209
Belvedere	229
WHISKY	
Fireball	145
Maker s Mark	229
John Jameson	145
Prohibe Ley Seca	209
Ballantines	145
Canadian Club	145
Canadian Mist	145
Cutty Sark	145
Dewars	145
J&B	145
Jim Beam	145
Passport	145
Red Label	145
Black Label	265
Double Black	365
Blue Label	1,459
Jack Daniels	209
Jack Daniel'S Honey	165
Jack Daniel'S Gentleman	265
Glendfiddich 12	275
Macallan 12	365
Buchanans 12 Años	265
Buchanas 18 años	499
Chivas Regal 12	229
Chivas Regal 13 Tequila	285
Chivas Regal Extra 13 Cherry	285
Chivas Regal 18	345



iK: Brisa que Reanima

Ik es un signo de día dentro del sistema calendárico maya. Simboliza el viento o el aliento que da vida y ánimo a quienes rodea. Es el encargado de dar impulso para respirar y crecer. También representa el árbol de la vida, y el dios de la tormenta y la lluvia.

El aire es y será siempre aliento de vida Puerto Vallarta es, sin duda, un excelente lugar para evolucionar el cuerpo y el espíritu. El mar y su atmósfera de magia y encanto traen vientos frescos a sus pobladores y visitantes.

Ik es el lugar indicado para refrescar los sentidos y, sobre todo, el alma.

COMIDA

11:00AM - 4:30 PM

Ceviche Mixto 120gr	229
<i>Pulpo, Camarón, Pescado, con salsa de limón chile rocoto cebolla cilantro y jitomate.</i>	
Aguachile Rojo 120gr	219
<i>Camarón y cayo con chile chiltepin, pepino, cebolla morada, cilantro.</i>	
Fish and Chips 120gr	259
<i>Tiras de filete de pescado capeado chip de papa aderezo de Jalapeño.</i>	
Castacan 120gr	229
<i>Chicharrón de pulpo servido sobre tostada raspada chile harnero jitomate hojas de cilantro.</i>	
Panini iK 1 pza	229
<i>Sándwich con láminas de prosciutto, queso mozzarella, jitomate, arúgula y aderezo de habanero.</i>	
Hot Dog iK 1 pza	179
<i>Salchicha jumbo asada, cebolla caramelizada, chiles jalapeños y papas a la francesa.</i>	
Hamburguesa Bourbon BBQ 200gr	249
<i>Hamburguesa de res, piña al grill, cebolla frita, queso, tocino y salsa BBQ con bourbon, acompañado de papas a la francesa.</i>	
Guacamole con Carne Seca 200gr	219
<i>Servido con carne seca, cilantro, cebolla y jitomate, acompañado con tostada raspada.</i>	
Crudites 120gr	119
<i>Bastones de vegetales servidos con aderezo ranch, chile piquín y limón.</i>	
Alitas picantes con Habanero 350gr	239
<i>Alitas preparadas con salsa de soya, jengibre y ajo, cebollita cambray y limón.</i>	
Arrachera iK 200gr	399
<i>Queso panela asado, salsa cremosa de aguacate cilantro y chiles toreados.</i>	
Pesca del Día 200gr	289
<i>Preparada a su gusto, zarandeado, cenizo, a la diabla o habanero, servida con mix de vegetales babys.</i>	
Pechuga de Pollo Rellena 200gr	349
<i>Pollo relleno de queso mozarella fresco, nuez de la india cacahuete, mix de vegetales puré de papa con queso azul y salsa de curry y coco .</i>	

DULCE TENTACIÓN

Flan Napolitano 120grs	165
Carlota de Limon Eureka 120grs	165
Pastel Irlandes 120grs	165
Variedad de Helados 120grs (Coco, Aguacate, Caramelo, Queso de Cabra, Pistache)	165

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.

iK: A Reinvigorating Breeze

iK is a day sign in the Mayan calendar system. It symbolizes the wind or breath which brings life and spirit to people all around. Its mision is giving impulse for breathing and growing. It also represents the Tree of Life and the God of Storms and Rain.

Air is and will always be a breath of life. Puerto Vallarta is, undoubtedly, an excellent place to evolve our body and spirit. The sea and it atmosphere of magic and charm bring fresh winds to its residents and visitors.

iK is the right place to refresh our senses and, specially, our soul.

LUNCH

11:00AM - 4:30 PM

Mixed Ceviche 120gr	229
<i>Octopus, shrimp and fish, with lemon sauce rocoto pepper, onion, cilantro and tomato.</i>	
Red Aguachile 120gr	219
<i>Shrimp and scallops with chiltepin pepper, cucumber, red onion and cilantro.</i>	
Fish and Chips 120gr	259
<i>Seasoned fish strips potato chip jalapeño dressing</i>	
Castacan 120gr	229
<i>Octopus Crackling, served over corn tostada, habanero pepper, tomato and cilantro.</i>	
Panini iK 1 pc	229
<i>With prosciutto, mozzarella cheese, tomato, arugula and habanero pepper dressing.</i>	
Hot Dog iK 1 pc	199
<i>Grilled jumbo sausage, caramelized onion, jalapeño pepper and french fries</i>	
Bourbon BBQ Hamburger 200gr	265
<i>Beef burger, grilled pineapple, fried onion, cheese, bacon, bourbon BBQ sauce served with french fries</i>	
Guacamole 200gr	219
<i>Served with dried meat, cilantro, onion and tomato, accompanied with tostada raspada</i>	
Crudites 120gr	119
<i>Raw vegetables sticks served with ranch dressing, pequin pepper and lemon.</i>	
Habanero Chicken Wings 350gr	239
<i>Wings prepared with soy sauce, ginger, garlic, spring onion and lemon.</i>	
iK Flank Steak 200gr	399
<i>With grilled panela cheese, creamy sauce of avocado, cilantro and roasted pepper.</i>	
Catch of the Day 200gr	289
<i>Prepared to your taste; Zarandeado, in ashes, diabla style or habanero, served with mixed vegetables.</i>	
Stuffed Chicken Breast , 200gr	349
<i>With fresh mozzarella cheese, indian walnut, peanut, mix of vegetables, potato puree, blue cheese and a special coconut & curry sauce</i>	

SWEET TENTATION

Neapolitan Pudding 120grs	165
Lemon Eureka Carlota 120grs	165
Irish Cake 120grs	165
Variety of Ice Cream 120grs (Chocolate, Strawberry, Vanilla, Pistachio, Lemon)	165

Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included.*16% Tax Included

WINE

SPARKLING WINE

BOTTLE GLASS
750ml 150ml

Prosecco Rose DOC Casa Defra		1,050	
Moët & Chandon Brut Impérial		3,150	
Veuve Clicquot Brut		3,550	
Prosecco I Heart Blanco Doc		1,000	190
Freixenet Cava Cordon Negro		1,600	
Prosecco Mionetto		1,150	275

ROSE WINE

Pinot Grigio Rose Casa Defrà DOC		950	200
Rosé grenache, Monte Xanic		1,550	
Bobal, Freixenet Selección Especial		1,050	

WHITE WINE

Pinot Grigio Primi Soli DOC		700	150
Chenin Blanc "Dejaste Huella"		1,150	
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Allegro Concierto Enologico 750ml		1,650	
Chardonnay Secret Mistress		1,025	220
Sauvignon Blanc, Tres Raices		1,150	275
Chardonnay, 4 Sierras		1,150	275
Pinot Grigio, Freixenet		1,550	
Chardonnay, Magoni Vermentino		1,200	
Chenin Blanc, Macabeo, Entrelineas		1,325	
Blanco Viognier, Chenin Blanc, Sophie		1,700	

RED WINE

Cabernet Sauvignon Surco 2,7		1,250	275
Merlot Gran Reserva Doña Dolores		1,500	300
Sangiovese Chianti Freixenet		1,550	
Ensamble Cabernet, Syrah, Tres Raices		1,500	
Cabernet Sauvignon, Anxelin		1,550	
Shiraz, Linde Don Leo		1,850	
Malbec Reserva Bodega El Molino		950	200
Sangiovese, Tré, Tres Raíces		1,100	
Zinfandel "Old Vine" Bogle		1,550	
Syrah Reserve Cava Quintanilla		1,450	
Pinot Noir Grand Reserve William Cole		1,100	
Malbec Cordero con Piel de Lobo		1,200	

BEER (355ml)

Corona	75	Negra Modelo	85
Corona Light	75	Victoria	75
Pacifico	75	Michelob Ultra	85
Modelo Especial	85	Stella Artois	85
Jengibre Coaxala 237ml	179	Cielito Lindo IPA	195
Cielito Lindo	179		
Hefeweizen			

WATER & SODA

Hethe 350ml	65	Hethe Gasificada 750ml	130
Hethe 750ml	120	Canada Dry 355ml	49
Hethe Gasificada 350ml	70	Perrier Mineral 350ml	85

COFFEE

American 200ml	55	Irish 220ml	195
Espresso 30ml	55	Mexican 220ml	195
Capuccino 220ml	95	Italian 220ml	195
Mocaccino 220ml	95	Flamed 220ml	195

ENERGIZING

Red Bull 250ml	139	Boost Energy 235ml	75
----------------	-----	--------------------	----

All of our prices are with tax included.

VINO

VINO ESPUMOSO

BOTELLA COPA
750ml 150ml

French Rivera Piper-Heidsieck		1,050	
Moët & Chandon Brut Impérial		3,150	
Veuve Clicquot Brut		3,550	
Prosecco I Heart Blanco Doc		1,000	190
Freixenet Cava Cordon Negro		1,600	
Prosecco Mionetto		1,150	275

ROSADO

Pinot Grigio Rose Casa Defrà DOC		950	200
Rosé grenache, Monte Xanic		1,550	
Bobal, Freixenet Selección Especial		1,050	

BLANCO

Pinot Grigio Primi Soli DOC		700	150
Chenin Blanc "Dejaste Huella"		1,150	
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Allegro Concierto Enologico 750ml		1,650	
Chardonnay Secret Mistress		1,025	220
Sauvignon Blanc, Tres Raices		1,150	275
Chardonnay, 4 Sierras		1,150	275
Pinot Grigio, Freixenet		1,550	
Chardonnay, Magoni Vermentino		1,200	
Chenin Blanc, Macabeo, Entrelineas		1,325	
Blanco Viognier, Chenin Blanc, Sophie		1,700	

TINTO

Cabernet Sauvignon Surco 2,7		1,250	275
Merlot Gran Reserva Doña Dolores		1,500	300
Sangiovese Chianti Freixenet		1,550	
Ensamble Cabernet, Syrah, Tres Raices		1,500	
Cabernet Sauvignon, Anxelin		1,550	
Shiraz, Linde Don Leo		1,850	
Malbec Reserva Bodega El Molino		950	200
Sangiovese, Tré, Tres Raíces		1,100	
Zinfandel "Old Vine" Bogle		1,550	
Syrah Reserve Cava Quintanilla		1,450	
Pinot Noir Grand Reserve William Cole		1,100	
Malbec Cordero con Piel de Lobo		1,200	

CERVEZA (355ml)

Corona	75	Negra Modelo	85
Corona Light	75	Victoria	75
Pacifico	75	Michelob Ultra	85
Modelo Especial	85	Stella Artois	85
Jengibre Coaxala 237ml	179	Cielito Lindo IPA	195
Cielito Lindo	179		
Hefeweizen			

AGUA Y REFRESCO

Hethe 350ml	65	Hethe Gasificada 750ml	130
Hethe 750ml	120	Canada Dry 355ml	49
Hethe Gasificada 350ml	70	Perrier Mineral 350ml	85

CAFÉ

Café Americano 200ml	55	Irlandes 220ml	195
Café espresso 30ml	55	Mexicano 220ml	195
Capuccino 220ml	95	Italiano 220ml	195
Mocaccino 220ml	95	Flambeado 220ml	195

ENERGIZANTE

Red Bull 250ml	139	Boost Energy 235ml	75
----------------	-----	--------------------	----

Todos nuestros precios son con IVA incluido.