
LISTENING ROOM & BAR

CONCORDE MUSIC

pa'ax

Se pronuncia *"Paash"*

En lengua maya, la palabra que nombra a la música en su forma más pura: el acto de tocar, de hacer sonar.

Pa'ax es un espacio diseñado y para reproducir música con la mayor fidelidad posible en estéreo de dos canales, el formato en el que se ha producido gran parte de la música grabada durante más de sesenta años y que continúa vigente.

Aquí, todo está pensado para favorecer la experiencia de escucha. No hay pantallas y las distracciones se reducen al mínimo. La sala, la acústica y el sistema de sonido te invitan a concentrarte en un solo sentido: el oído.

Cada mesa cuenta con una lámpara táctil de intensidad ajustable. Si necesitas atención, cambia la luz a amarillo para avisarle a tu mesero y solicitar el servicio de manera discreta, sin interrumpir la música.

Toma asiento, date tiempo y dedica toda tu atención a escuchar.

---

1 La Sala

El santuario, asientos orientados al sonido, acústica tratada al milímetro.

2 El Bar

Exclusividad sin hermetismo. Coctelería de autor y conversación íntima alrededor del ritual de la música.

3 El Patio

El respiro bajo el cielo meridano. Para iniciar la noche o prolongar la conversación.

Equipo de audio

Listening room

1 **B. audio Alpha One |** Integrated amplifier, network player and digital-to-analog converter (DAC) | *Made in France*

2 **CEC TL5 |** Two CD transports. *Made in Japan*

2 **Technics SL-1200MK2 |** Two direct-drive turntables | *Made in Japan*

1 **RESØR 2525 M |** Two-channel rotary mixer. Handcrafted in Berlin, Germany

2 **ifAUDIO |** Custom loudspeakers. Made in Buenos Aires, Argentina

Bar

1 **Willsenton 300B |** Tube amplifier

1 **Eversolo DMP-A6 |** Network music streamer

2 **JBL 4312A |** Loudspeakers

Tratamiento acústico

Roberto Velazco Graniel
Fundador y director de una firma especializada en acústica en Mérida, Yucatán, cuenta con más de 25 años de experiencia en ingeniería acústica. Su trayectoria incluye el diseño y acondicionamiento acústico de estudios de grabación, teatros y espacios para espectáculos, entre ellos Montana Studio y Foro GNP en Mérida.



La música primero

1 Voz a volumen amable.

Para que todos disfruten de la compañía y de la música.

---

2 En el Bar, teléfono discreto.

Puede quedarse encendido, úsalo con discreción.

---

3 En la sala, silencio.

Teléfono apagado o en modo silencio. Gracias por escuchar.

Alimentos

Carta de Tapas

Croustade de Salmón Ahumado y Crème Fraîche | $220
Salmón ahumado con Crème fraîche casera sobre una baguette crujiente.

Croustade de Prosciutto e Higos | $150
Croustade de Hogaza de masa madre, prosciutto e higos con flor de sal.

Croustade de Queso de cabra y miel de flores yucatecas | $00
Queso de cabra cremoso con miel de flores yucatecas sobre pan de centeno.

Croustade de Foie Gras y compota de chalota | $250
Foie gras con compota de chalota y pan de nuez tostado.

Ensalada de Camarón en salsa rémoulade sobre baguette | $160
Camarón con rémoulade de la casa sobre baguette tostada.

Ensalada de pepino y rábano local | $110
Ensalada alineada con limón eureka y aceite de oliva extra virgen, servida sobre baguette tostada.

Croustade de hongos y cherry confitados | $110
Sobre pan de masa madre tostado y hummus artesanal.

Jamón y queso gruyere | $190

Tabla Mixta | $235

Alimentos

Sandwiches y Baguettes

Croque yucateco | $150
pan brioche con jamón cocido,
queso gratinado y dijon.

Panino caprese | $225
Pan italiano con burrata fresca,
tomate, albahaca y pesto.

Muffuletta | $215
Pan siciliano con carnes frías, quesos
y ensalada de aceitunas.

Baguette de Prosciutto | $230
Baguette con prosciutto, mozzarella,
arúgula y aceite de oliva.



Alimentos

Untables

Hummus de Betabel con tostadas de pita | $120
Hummus de betabel con aceite de oliva y pita tostada.

Ratatouille con tostadas de pita | $120
Hummus de betabel con aceite de oliva y pita tostada.

Guacamole con chapulines | $150
Guacamole con chapulines sazonados y tostadas de maíz.

Concepto y recetas

Florence Bertheau | Chef Flo
Chef ejecutiva y privada, health coach y creadora de recetas. Dirige FoodFlo desde 1998 y fue chef privada de Larry King durante ocho años. Su cocina parte de lo internacional, lo estacional y lo sustentable.

Chef ejecutivo

Mario Carrillo
A cargo de la selección de ingredientes, la preparación y la ejecución diaria de la carta.

Cocina en colaboración con Mutantte Catering @mutantte.mx

Coctelería de Autor

Smells like teen spirit
El aroma que inspiró un himno generacional, hecho cocktail. Vodka, licor de frutos y botánicos de la casa, jugo de piña, té de sandía, top de prosecco.

Purple rain
Tu pones el ingrediente que lo cambia de color. Bombay sapphire gin, té de flores de campanilla, lavanda y limón.

Champagne supernova
Whisky infusionado con té verde y zacate limón, ginger beer, vino espumoso blanco y espuma de cerveza IPA.

Dreams
Gin rosa, reducción de jugo de arándanos, lima local, top de sidra rose y perfumado con agua de rosas.

Sgt's Pepper
Gin Tanqueray, soda de melón artesanal, cardamomo, vermouth, agua tónica evaporada con pimienta allspice.

Coctelería de Autor

Back to black
Vodka, té negro, southern comfort, licor de banana, semillas de cilantro y limón eureka.

Rolling in the deep
Gin, vino rosé espumoso, aperol, jugo de toronja, esencia de manzanilla.

Kind of blue
Whisky japonés, vermut, curazao, bitters de hoja santa y menta & tónica.

Mixólogo

Lorenzo Villanueva
Mixólogo y artista multidisciplinario. Ha estado a cargo de los proyectos más emblemáticos de Tulum, siendo pionero de la coctelería contemporánea en la Riviera Maya: Posada Margherita, Hartwood, Casa Banana y Nu suman 10 menciones en la guía Michelin al momento y de cuyas barras ha estado a cargo, entrenando además decenas de profesionales en el ramo.

Como artista plástico cuenta con numerosas exposiciones individuales y colectivas en México y el extranjero. Amante de la música cuenta con un álbum del proyecto Malix Balam. Es precisamente aquí donde su melomanía y la mixología convergen para Pa'ax.

Coctelería

Clásicos

Naked and famous | $210
Humo de mezcal, amargor de Aperol y hierbas de Chartreuse en equilibrio con limón. Un clásico moderno de culto.
| mezcal, aperol, chartreuse, jugo de limón |

Last word | $210
Herbal, ácido y ligeramente dulce. Un clásico de la época de la prohibición que volvió a la coctelería moderna.
| gin, chartreuse verde, licor de marrasquino, jugo de limón |

Hugo spritz | $210
Fresco y floral, con burbujas ligeras y menta. El spritz ideal para una tarde de terraza.
| prosecco, licor de flor de saúco, soda, menta, limón |

Moscow mule | $190
Chispeante, cítrico y con el picor del jengibre. Un clásico que se disfruta bien frío.
| vodka, jugo de limón, ginger beer, menta |

Manhattan | $190
Elegante e intenso, con whiskey, vermut y un toque de amargos. El coctel neoyorquino por excelencia.
| whiskey, vermut rosso, bitters de angostura, cereza |

Old fashioned | $190
Whiskey, un toque de dulzor y aromas cítricos. La esencia del coctel clásico, sin artificios.
| bourbon, azúcar, bitter de angostura, twist de naranja |

Apero spritz | $190
Burbujeante, ligero y color atardecer. Notas de naranja amarga para abrir el apetito.
| aperol, prosecco, soda, rodaja de naranja |

Coctelería

Clásicos

Negroni | $190
Amargo, aromático y sofisticado. Tres ingredientes, un sabor inconfundible.
| gin, campari, vermut rosso |

Margarita | $150
Tequila, cítrico y sal: fresco, vibrante y siempre en su punto.
| tequila, licor de naranja, jugo de limón, sal |

Paloma | $150
Toronja y tequila con final burbujeante. Un clásico mexicano ligero y refrescante.
| tequila, jugo de toronja, limón, soda, sal |

Mezcalita | $150
Mezcal con cítricos y borde de sal de gusano. Ahumado, fresco y con carácter mexicano.
| mezcal, jugo de naranja, jugo de limón, sal de gusano |

Gin & tonic | $150
Aromas botánicos del gin, tónica burbujeante y un toque de cítrico. Simple y siempre refrescante.
| gin, agua tónica, twist de limón |

Mojito | $150
Menta fresca, lima y ron blanco. Ligero, herbal y refrescante, de origen cubano.
| ron blanco, hierbabuena, lima, azúcar, agua mineral |

Destilados y licores

Tequilas

Cazcanes 7 reposado | $300
Tequila Ocho Plata | $200
Cascahuín Tahona | $250
Siete Leguas Plata | $180
Siete Leguas reposado | $210
Don Julio 70 | $280
Tequila Los Abuelos | $320
Zumbador Blanco | $120
Zumbador Reposado | $150
Tradicional Reposado | $120
Tradicional Plata | $110
Herradura Blanco | $170
Don Julio Reposado | $210
Cuervo Gran reserva de la Familia | $850

Mezcal

La Última y Nos Vamos Coyote | $395
Júrame Salmiana | $180
Koch Espadín | $150
Koch Tobalá | $380
Convite Tepeztate | $370
Convite Espadín Pechuga | $280
Gracias a Dios Cupreata | $300

Ron

Bacardí Blanco | $90
Appleton Estate Signature Blend | $90
Flor de Caña 4 Extra Dry | $90
Flor de caña 12 | $200
Captain Morgan | $90
Matusalem 12 | $150
Zacapa 23 | $280
Havana Club 7 | $150
Havana Club 3 | $90

Gin

Tanqueray | $150
Bombay | $170
Hendrick's | $260
Beefeater | $120
La Matraca | $150

Destilados y licores

Vodka
Grey Goose | $250
Stoli | $120
Ketel One | $120
Tito's | $160
Belvedere | $230

Whiskey
Scotch . blends
Johnnie Walker Black Label | $200
Monkey Shoulder | $250
Toki | $150
Buchanan's 12 | $200

Scotch . single malts
Glenlivet 12 | $350
Glenfiddich 12 | $350
Macallan 12 | $460
Glenmorangie 10 | $310

Scotch . Islay
Ardbeg 10 | $520
Bruichladdich The Classic Laddie | $350
Bowmore 12 | $280

Scotch . speyside
Aberlour | $350
AnCnoc 12 | $350

Bourbon
Woodford Reserve | $250
Maker's Mark | $190
Jim Beam | $120

Tennessee Whiskey
Jack Daniel's 7 | $120

Licores
Campari | $120
Chartreuse Verde | $350
Cinzano Vermut Rosso | $120
Baileys | $140
Xtabentún | $80
Vaccari Sambuca Nero | $140
St-Germain | $250
Licor 43 | $140
Frangelico | $140
Vermouth Canasta Williams & Hubert | $95

Cervezas

Modelo especial | $70
Negra modelo | $70
Victoria | $70
Pacífico | $70
Stella artois | $75
Michelob ultra | $75
Cerveza artesanal | $120
Modelo especial 0% | $70
Chelada | $30
Michelada | $35
Ojo rojo | $40

Bebidas sin alcohol

Coca cola regular | $60
Coca cola sin azúcar | $60
Fresca | $60
Limonada | $60
Topo chico | $70
Agua ciel natural | $50
Agua mineral alameda 375 ml. | $80
Agua mineral alameda 750 ml. | $120
Soda artesanal de melón Melissa | $110
Ginger beer mula de 5 | $110

Mocktails

Lado A | $120
Lado B | $120

Carta de Vinos

Vino espumoso

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura Reserva
Uva: Xarel-lo Macabeo Parellada • País: España
| Copa $310 | Botella $1,520 |

Vino blanco

Nespolino Rubicone IGT
Uva: Trebbiano Chardonay • País: Italia
| Copa $160 | Botella $750 |

Dos Buhos
Uva: Chenin Blanc • País: México
| Copa $400 | Botella $1,950 |

Schloss Johannisberg -50° Grados
Uva: Riesling • País: Alemania
| Copa $260 | Botella $1,270 |

Vino tinto

Varvaglione - 12 e Mezzo
Uva: Negro amaro • País: Italia
| Copa $260 | Botella $1,350 |

Bouchard Heritage
Uva: Pinot noir • País: Francia
| Copa $250 | Botella $1,150 |

Borsao Selección
Uva: Garnacha • País: España
| Copa $200 | Botella $950 |

Vino naranja

Nespolino - Orange Wine
Uva: Trebbiano Pinot Bianco • País: Italia
| Copa $250 | Botella $1,200 |

Champagne

Allouchery - Perseval Brut Premier Cru
Uva: 100% Pinot Noir • Tradition Blanc de Noirs Brut • Crianza mínima de dos años en cava
| Botella $3,500 |

“Pa’ax, donde la música nunca es simple fondo y escuchar se convierte en un arte.”