

BEACH

CLUB

DESAYUNO 7 AM - 11 AM

Favoritos Playeros

PAN DEL DÍA Pan dulce hecho en casa	30 ⁰⁰
CANASTO DE PAN DULCE Seis piezas de pan dulce hecho en casa	150 ⁰⁰
HUEVOS AL GUSTO Tres piezas de huevo, papa rústica, frijoles refritos, selección de: tocino, chorizo, jamón o salchicha	190 ⁰⁰
OMELET AL GUSTO Tres piezas de huevo, papa rústica, frijoles refritos, queso monterrey jack, selección de: tocino, chorizo, jamón o salchicha	195 ⁰⁰
GRAND SLAM Dos huevos al gusto, salchicha, tocino, papa rústica, hot cake (una pieza), fruta mixta	280 ⁰⁰
HUEVOS BENEDICTINOS Huevos pochados, selección de lomo canadiense o salmón ahumado, muffin tostado inglés, salsa holandesa, ensalada mixta, ajo, hierbas finas, papa rústica con cebolla, pimientos	318 ⁰⁰
QUESADILLA TEXANA Huevos revueltos, tortilla de harina, queso monterrey jack, salchicha, tocino, salsa mexicana, guacamole, crema, salsa roja tatemada	299 ⁰⁰
BURRITO SUNRISE Machaca, huevos, frijoles, queso monterrey, guacamole, salsa mexicana, salsa tatemada	294 ⁰⁰

BREAKFAST 7 AM - 11 AM

Beach Favorites

BREAKFAST BREADS Fresh home-made sweet bread	30 ⁰⁰
SWEET BREAD BASKET Six pieces of home-made sweet bread	150 ⁰⁰
EGGS ANY STYLE Three pieces of egg, rustic potato, refried beans, selection of bacon, chorizo, ham or sausage	190 ⁰⁰
OMELET Three pieces of egg, rustic potato, refried beans, monterrey jack cheese, selection of bacon or chorizo, ham or sausage	195 ⁰⁰
GRAND SLAM Two eggs, sausage, bacon, rustic potato, hot cake (one piece), mixed fruit	280 ⁰⁰
BENEDICT EGGS Poached eggs, selection of canadian loin or smoked salmon, english toasted muffin, hollandaise sauce, mixed salad, rustic potato with onion, garlic, fine herbs, peppers	318 ⁰⁰
TEXAN QUESADILLA Scrambled eggs, flour tortilla, monterrey jack cheese, sausage, bacon, mexican sauce, guacamole, cream, red tatemada sauce	299 ⁰⁰
BURRITO SUNRISE Machaca, eggs, beans, monterrey cheese, guacamole, mexican sauce, tatemada sauce	294 ⁰⁰



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

DESAYUNO 7 AM - 11 AM

Favoritos Playeros

QUESABIRRIA	310 ⁰⁰
Tortilla de maíz, queso monterrey, carne de res adobada con chile guajillo, consomé de res servido con cilantro, cebolla y limón	
PLATO DE FRUTA	170 ⁰⁰
Frutas de temporada, yogurt griego de frutos rojos, granola	
HUEVOS RANCHEROS	198 ⁰⁰
Tostada de maíz hecha en casa, frijoles negros, huevos estrellados, salsa verde o roja, queso cotija, aguacate, cilantro	
AVOCADO TOAST	230 ⁰⁰
Pan sourdough, requesón, aguacate, espárragos verdes, tomate orgánico, pepino, espinaca baby, cilantro, verdolagas, salsa macha	
HOT CAKES MANTEQUILLA	260 ⁰⁰
Mantequilla, frutos rojos, miel de agave, crema batida de caramelo y canela	
HOT CAKE TACOS	330 ⁰⁰
Hot cake, huevos revueltos, tocino, salchichas, queso cotija, papas rústicas, salsa tematada, miel maple	
LOS CHILAQUILES	198 ⁰⁰
Salsa verde o roja, salsa de frijoles negros refritos, aguacate, crema, queso cotija, cebolla morada, cilantro <i>Añade: huevo 229⁰⁰ / pollo 269⁰⁰ / arrachera 330⁰⁰</i>	
HUEVOS Y ARRACHERA	368 ⁰⁰
Arrachera, dos huevos al gusto, papa rústica, chilaquiles rojos o verdes, frijoles	

BREAKFAST 7 AM - 11 AM

Beach Favorites

QUESABIRRIA	310 ⁰⁰
Corn tortilla, mexican beef chili guajillo stew, monterey cheese, beef consommé with cilantro, onion, and lemon	
FRUIT PLATE	170 ⁰⁰
Seasonal fruits, greek berries yogurt, granola	
HUEVOS RANCHEROS	198 ⁰⁰
Homemade corn tostada, black beans, sunny side eggs, green or red sauce, cotija cheese, avocado, cilantro	
AVOCADO TOAST	230 ⁰⁰
Sourdough bread, cottage cheese, avocado, green asparagus, organic tomato, cucumber, baby spinach, cilantro, purslane, spicy salsa macha	
BUTTER HOT CAKES	260 ⁰⁰
Butter, berries, agave honey, caramel- cinnamon whipped cream	
HOT CAKE TACOS	330 ⁰⁰
Hot cake, scrambled eggs, bacon, sausages, cotija cheese, rustic potato, tatemada salsa, maple honey	
LOS CHILAQUILES	198 ⁰⁰
Green or red sauce, refried black bean sauce, avocado, sour cream, cotija cheese, red onion, cilantro <i>Add: egg 229⁰⁰ / chicken 269⁰⁰ / arrachera 330⁰⁰</i>	
EGGS WITH FLANK STEAK	368 ⁰⁰
Arrachera, two eggs any style, rustic potato, red or green chilaquiles, fried beans	



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

DESAYUNO 7 AM - 11 AM

Bagels

BAGEL DE SALMÓN 370⁰⁰

Bagel de queso parmesano y semillas de alcaraveas, salmón ahumado, queso crema, jitomate cherry, cebolla morada, aguacate, alcaparras, verdolaga, limón, espárragos verdes, arúgula, pepino, espinaca baby

BAGEL CLÁSICO 160⁰⁰

Bagel, queso crema, jitomate cherry orgánico, aguacate, espárragos verdes, arúgula, espinaca baby, pepino

BAGEL AMERICANO DE HUEVO 245⁰⁰

Bagel, queso crema, aguacate, huevos revueltos, tocino, jitomate orgánico, espárragos verdes, arúgula, espinaca baby, pepino, papas rústicas

Clásicos y Dulces

WAFLES CLÁSICOS 280⁰⁰

Mantequilla, frutos rojos, miel de agave, crema batida de caramelo y canela

WAFLES PLAYEROS 320⁰⁰

Helado de miel maple, crema batida de caramelo y canela, fruta rojos, plátano, crumbel de café

AVENA 192⁰⁰

Avena rústica, frutos rojos, leche o agua, granola, miel de agave, panqué de plátano hecho en casa

PAN FRANCÉS CLÁSICO 280⁰⁰

Pan francés de vainilla en costra de azúcar y canela, frutos rojos, plátano, crema batida, miel maple

PAN FRANCÉS DE PLAYA 320⁰⁰

Pan brioche de vainilla fresca en costra de cereales relleno de queso crema, frutos rojos, plátano tempura, crema batida de dulce de leche, crumbel de Ferrero Rocher

BREAKFAST 7 AM - 11 AM

Bagels

SALMON BAGEL 370⁰⁰

Parmesan cheese and caraway seeds bagel, smoked salmon, cream cheese, organic cherry tomato, red onion, avocado, purslane, capers, lemon, green asparagus, arugula, cucumber, baby spinach

CLASSIC BAGEL 160⁰⁰

Bagel, cream cheese, organic cherry tomato, avocado, green asparagus, arugula, baby spinach, cucumber

AMERICAN EGGS BAGEL 245⁰⁰

Bagel, cream cheese, avocado, scrambled eggs, bacon, organic tomato, green asparagus, arugula, baby spinach, cucumber, rustic potatoes

Classics & Sweets

CLASSIC WAFFLES 280⁰⁰

Butter, berries, agave honey, caramel-cinnamon whipped cream

BEACH WAFFLES 320⁰⁰

Honey maple ice-cream, berries, banana, cinnamon caramel whipped cream, coffee crumbel

OAT 192⁰⁰

Rustic oatmeal, berries, milk or water, granola, agave honey, home-made banana bread

CLASSIC FRENCH TOAST 280⁰⁰

French vanilla bread in sugar and cinnamon crust, berries, banana, whipped cream, maple honey

BEACH FRENCH TOAST 320⁰⁰

Fresh vanilla brioche bread in cereal crust stuffed with cream cheese, berries, banana tempura, dulce de leche whipped cream, Ferrero Rocher crumbel



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

DESAYUNO 7 AM - 11 AM

Desayunos para Niños

CORAZÓN KIDS 285^{.00}

Jugo, choco milk o malteada de vainilla, fresa, o chocolate
Plato de fruta con waffles
Burrito de huevo con queso y jamón, papas rústicas

ALETA KIDS 285^{.00}

Jugo, choco milk o malteada de vainilla, fresa, o chocolate
Hot cake con crema batida y miel maple
Dos huevos al gusto con salchicha de res y papas rústicas

Smoothies

WILD BERRY 113^{.00}

Jugo de naranja, mix de moras, yogurt, azúcar morena

DETOX 100^{.00}

Jugo de naranja, manzana verde, espinaca, apio

SUN LOVER 100^{.00}

Jugo de naranja, zanahoria, jengibre

GREEN MONSTER 100^{.00}

Coco, espinaca, piña, pepino, kiwi

BREAKFAST 7 AM - 11 AM

Kids Breakfast

CORAZÓN KIDS 285^{.00}

Fresh juice or choco-milk or milkshake vanilla, strawberry, or chocolate
Fruit plate with waffles
Egg burrito with cheese and ham, rustic potatoes

ALETA KIDS 285^{.00}

Fresh juice or choco-milk or milkshake vanilla, strawberry, or chocolate
Hot cake with whipped cream and maple honey
Two eggs any style with beef sausage and rustic potatoes

Smoothies

WILD BERRY 113^{.00}

Orange juice, mix of berries, yogurt, brown sugar

DETOX 100^{.00}

Orange juice, green apple, spinach, celery

SUN LOVER 100^{.00}

Orange juice, carrot, ginger

GREEN MONSTER 100^{.00}

Coconut, spinach, pineapple, cucumber, kiwi



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

COMIDA 11 AM - 6 PM

Favoritos Playeros

PAPAS TRUFA	195 ⁰⁰
Papas fritas, aceite de trufa, perejil, queso parmesano, dip de curry amarillo	
CHIPS Y GUACAMOLE	220 ⁰⁰
Guacamole, salsa mexicana, totopos de maíz, salsa roja, queso cotija	
ENSALADA CÉSAR	180 ⁰⁰
Lechuga romana, queso parmesano, aderezo césar casero, crotones <i>Añade: pollo 240⁰⁰ / camarón 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰</i>	
ENSALADA COBB DE QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO	390 ⁰⁰
Lechuga iceberg, aderezo de miel al balsámico y frutos rojos, tomate cherry, pepino, espárragos, nueces caramelizadas, crotones de focaccia	
ENSALADA VERDE	180 ⁰⁰
Mezclun, pepino, aguacate, manzana verde, vinagreta de cítricos	
NACHO PLAYERO	230 ⁰⁰
Totopos de maíz, frijoles chili, crema agria, salsa mexicana, guacamole, jalapeños, queso monterrey jack <i>Añade: pollo 299⁰⁰ / camarón 320⁰⁰ / arrachera 340⁰⁰</i>	
DEDOS DE POLLO	185 ⁰⁰
Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas	
BONELESS DE POLLO	225 ⁰⁰
Pechuga de pollo frita, con nuestra mezcla de harina y especias, salsa bbq o búfalo, papas fritas	
LA QUECA	193 ⁰⁰
Tortilla de harina burrera, queso monterrey jack, guacamole, salsa mexicana, crema agria, salsa roja tatemada <i>Añade: pollo 270⁰⁰ / camarón 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰</i>	

LUNCH 11 AM - 6 PM

Beach Favorites

TRUFFLE FRENCH FRIES	195 ⁰⁰
French fries, truffle oil, parsley, parmesan cheese, yellow curry dip	
CHIPS AND GUACAMOLE	220 ⁰⁰
Guacamole, mexican sauce, corn chips, red sauce, cotija cheese	
CAESAR SALAD	180 ⁰⁰
Romaine lettuce, parmesan cheese, home-made caesar dressing, croutons <i>Add: chicken 240⁰⁰ / shrimp 300⁰⁰ / flank steak 320⁰⁰</i>	
GOAT CHEESE AND SERRANO HAM COBB SALAD	390 ⁰⁰
Iceberg lettuce, cherry tomato, cucumber, asparagus, balsamic honey dressing and berries, caramelized nuts, focaccia croutons	
GREEN SALAD	180 ⁰⁰
Mesclun, cucumber, avocado, green apple, citrus vinaigrette	
BEACH NACHOS	230 ⁰⁰
Corn chips, chili beans, sour cream, mexican sauce, guacamole, jalapeños, monterrey jack cheese <i>Add: chicken 299⁰⁰ / shrimp 320⁰⁰ / flank steak 340⁰⁰</i>	
CHICKEN FINGERS	185 ⁰⁰
Breaded chicken strips, ranch dressing, french fries	
CHICKEN BONELESS	225 ⁰⁰
Fried chicken breast, coated in our mixture of flour and spices, bbq or buffalo sauce, french fries	
THE CHEESE QUESADILLA	193 ⁰⁰
Oversized flour tortilla, monterrey jack cheese, guacamole, mexican salsa, sour cream, red tatemada salsa <i>Add: chicken 270⁰⁰ / shrimp 300⁰⁰ / flank steak 320⁰⁰</i>	



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

COMIDA 11 AM - 6 PM

Ceviches y Tacos

CEVICHE RÚSTICO 315⁰⁰

Pesca del día, tomate, cebolla, cilantro, chile serrano, jugo de limón, pepino

CEVICHE MIXTO 360⁰⁰

Camarón, pulpo, pesca del día, callo, pepino, cilantro, cebolla morada, chile serrano, jugo de limón

AGUACHILE VERDE 298⁰⁰

Camarón, pepino, cilantro, chile serrano, ajo, limón, aguacate, aceite de oliva

COCTEL ACAPULQUEÑO 380⁰⁰

Camarón, pulpo, pesca del día, callo, pepino, cilantro, cebolla morada, chile serrano, orégano, ajo, jugo de naranja, jugo de limón, salsa coctelera

TACO DE POLLO 210⁰⁰

Tortilla de harina, pollo, salsa mexicana, aguacate, mayonesa chipotle, salsa tatemada roja

PESCADO BAJA 265⁰⁰

Pesca del día tempura o a la parrilla, tortillas de harina, frijol negro, ensalada de col, aguacate, aderezo de chipotle, salsa verde tatemada

CAMARÓN BAJA 270⁰⁰

Camarón tempura o a la parrilla, tortillas de harina, frijol negro, ensalada de col, aguacate, aderezo de chipotle, salsa verde tatemada

TACO DE ASADA 278⁰⁰

Tortillas de maíz, arrachera, ensalada de nopales, queso fresco, salsa roja tatemada, guacamole

PULPO CRUJIENTE 290⁰⁰

Pulpo, tempura de chiles negros, ensalada de col, chicharrón en adobo de cerveza oscura, cebolla curtida, puré de zanahoria-habanero, mousse de aguacate

SAMPLER DE TACOS (10) 620⁰⁰

Cuatro tacos al pastor, tres tacos de arrachera y tres tacos de carnitas, todos en tortilla de maíz

LUNCH 11 AM - 6 PM

Ceviches & Tacos

RUSTIC CEVICHE 315⁰⁰

Catch of the day, tomato, onion, cilantro, serrano pepper, lime juice, cucumber

MIX CEVICHE 360⁰⁰

Shrimp, octopus, catch of the day, scallop, cucumber, cilantro, red onion, serrano pepper, lemon juice

GREEN AGUACHILE 298⁰⁰

Shrimp, cucumber, cilantro, serrano pepper, garlic, lemon, avocado, olive oil

ACAPULCO COCKTAIL 380⁰⁰

Shrimp, octopus, catch of the day, scallop, cucumber, cilantro, red onion, serrano pepper, oregano, garlic, orange juice, lemon juice, cocktail sauce

CHICKEN TACO 210⁰⁰

Flour tortilla, chicken, mexican sauce, avocado, chipotle mayonnaise, red tatemada sauce

BAJA FISH TACO 265⁰⁰

Tempura or grilled catch of the day, flour tortillas, black beans, coleslaw, avocado, chipotle dressing, green tatemada salsa

BAJA SHRIMP TACO 270⁰⁰

Tempura or grilled shrimp, flour tortillas, black beans, coleslaw, avocado, chipotle dressing, green tatemada salsa

GRILLED BEEF 278⁰⁰

Corn tortillas, flank steak, citrus nopal salad, fresh cheese, red tatemada salsa, guacamole

CRISPY OCTOPUS 290⁰⁰

Pacific octopus, chicharrón in dark beer marinade, black pepper tempura, coleslaw, pickled onion, habanero-carrot purée, avocado mousse

MEXICAN TACO SAMPLER (10) 620⁰⁰

Ten tacos with corn tortilla: four al pastor tacos, three flank steak tacos, three pork carnitas style



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

COMIDA 11 AM - 6 PM

Hamburguesas y Sándwiches

HAMBURGUESA OLD-FASHIONED	335 ⁰⁰
Carne de res prime, queso provolone, cebolla asada, chile poblano, lechuga, tomate, papas fritas	
HAMBURGUESA CLÁSICA	345 ⁰⁰
Carne de res prime, queso cheddar, cebolla, tomate, lechugas, tocino, papas fritas	
HAMBURGUESA TEXANA	355 ⁰⁰
Brisquet premium ahumado de res, salsa bbq, aros de cebolla, tocino, queso monterrey jack, pepinillos caseros, papas fritas	
HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE	240 ⁰⁰
Pan brioche, pollo crujiente, salsa bbq o búfalo, ensalada mixta, guacamole, queso provolone, papas fritas	
CLUB SÁNDWICH	275 ⁰⁰
Pechuga de pollo a la parrilla, jamón de pavo, pan multigrano, queso provolone, huevo, aguacate, tocino, lechuga, tomate, mayonesa tapenade, papas fritas	
PEPITO DE ARRACHERA	320 ⁰⁰
Pan ciabatta, arrachera, guacamole, queso monterrey jack, frijoles negros, salsa mexicana, papas fritas	
BLT DE POLLO GRILL	240 ⁰⁰
Pechuga de pollo a la parrilla, tocino, aderezo de chipotle, tomate, lechuga orgánica	
CHILI DOG	210 ⁰⁰
Pan de hot dog jumbo, salchicha de res jumbo, tocino, frijoles chili, queso cheddar, cebolla, jalapeño, papas gajo	
COMBO PLAYERO	690 ⁰⁰
Nachos playeros, alitas, dedos de pollo, papas fritas, chips y guacamole	

LUNCH 11 AM - 6 PM

Burgers and Sandwiches

OLD-FASHIONED BURGER	335 ⁰⁰
Prime beef, provolone cheese, roasted onion, poblano chili, lettuce, tomato, french fries	
CLASSIC BURGER	345 ⁰⁰
Prime beef, cheddar cheese, onion, tomato, lettuce, bacon, french fries	
TEXAS BURGER	355 ⁰⁰
Premium smoked beef brisquet, bbq sauce, onion rings, bacon, monterrey jack cheese, home-made pickles, french fries	
CRISPY CHICKEN BURGER	240 ⁰⁰
Brioche bread, crispy chicken, mixed salad, bbq or buffalo sauce, guacamole, provolone cheese, french fries	
CLUB SANDWICH	275 ⁰⁰
Grilled chicken breast, turkey ham, multigrain bread, provolone cheese, egg, avocado, bacon, lettuce, tomato, tapenade mayonnaise, french fries	
FLANK STEAK PEPITO	320 ⁰⁰
Ciabatta bread, flank steak, guacamole, monterrey jack cheese, black beans, mexican salsa, french fries	
BLT GRILLED CHICKEN	240 ⁰⁰
Grilled chicken breast, bacon, chipotle dressing, tomato, organic lettuce	
CHILI DOG	210 ⁰⁰
Brioche bun, all beef hot dog, bacon, chili beans, cheddar cheese, onion, jalapeño pepper, potato wedges	
BEACH SAMPLER	690 ⁰⁰
Beach nachos, chicken wings, chicken fingers, french fries, chips and guacamole	



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

CENA 6 PM - 11 PM

DINNER 6 PM - 11 PM

Entradas

Appetizers

TOSTADAS DE AGUACHILE 420⁰⁰

Callos de hacha, camarones al pastor, mousse de aguacate, mayonesa de cilantro, rábanos sandía, cilantro criollo, cebolla xni-pec, compota de mango y piña

AGUACHILE TOSTADA 420⁰⁰

Scallop, al pastor shrimp, avocado mousse, cilantro mayo, rainbow radish, cilantro, xni-pec onion, mango and pineapple compote

CARPACCIO DE PULPO 380⁰⁰

Pulpo al alioli de aguacate, servido sobre tapioca crujiente, sorbete de tomate albahaca y cilantro, aceite de olivo, lima confitada y aceite de curry amarillo

OCTOPUS CARPACCIO 380⁰⁰

Octopus with avocado aioli, served on crispy tapioca, tomato basil and cilantro sorbet, olive oil, confit lime and yellow curry oil

TOSTADA DE CHICHARRÓN DE ATÚN 490⁰⁰

Aguacate, cebolla morada, cilantro, ajonjolí de wasabi, ajonjolí de soya, jitomate, menta, aceite de olivo, germinados de alfalfa, aderezo, salsa de ostión

TUNA CRACKLING TOSTADA 490⁰⁰

Avocado, red onion, cilantro, wasabi sesame, soy sesame, tomato, mint, olive oil, alfalfa sprouts, dressing, oyster sauce

ALMEJAS ENSENADA 520⁰⁰

Almejas chocolatas gratinadas al carbón, con salsa mexicana, mantequilla de ajo, queso oaxaca, camarones a la cremosa de chile chipotle, arroz poblano, cebolla xni-pec

ENSENADA CLAMS 520⁰⁰

Charcoal gratin local clams, with mexican sauce, garlic butter, oaxaca cheese, creamy chipotle shrimp, poblano rice, xni-pec onion

CEVICHE AMARILLO 320⁰⁰

Pork belly, pulpo del pacifico, callo, camarón, pesca del día, cebolla morada, chile serrano, pepino, limón, aceite de ajonjolí, chicharrón de arroz, tomate cherry, salsa de soya, aji amarillo, papel de arroz

CEVICHE AMARILLO 320⁰⁰

Pork belly, octopus, scallop, shrimp, catch of the day, red onion, serrano pepper, cucumber, lime, sesame oil, crispy rice, cherry tomatoes, soja sauce, yellow aji, rice paper

BARRA DE MARISCOS

(Precio por gramaje)

Langosta caribeña

Almejas chocolatas

Camarones jumbo

Atún fresco

Mejillones

Pulpo

Pesca del día

Ostiones del Pacífico (kumamoto o giga)

SEAFOOD BAR

(Price per gram)

Caribbean lobster

Local clams

Jumbo shrimp

Fresh tuna

Mussels

Octopus

Whole fish catch of the day

Pacific oysters (kumamoto or giga)

ASK FOR THE SEASONAL

PREGUNTE POR LA TEMPORADA



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

CENA 6 PM - 11 PM

Para Compartir

PAPAS TRUFA	195 ⁰⁰
Papas fritas, aceite de trufa, perejil, queso parmesano reggiano	
CHICHARRÓN DE QUESO	450 ⁰⁰
Acompañado de guacamole, queso panela asado, queso cotija, salsa de molcajete de chapulines, cacahuates y pulque	
DIP DE SALMÓN FRESCO	450 ⁰⁰
Aceite de trufa, cilantro, queso cotija, servido con crujiente de tapioca a la tinta de calamar	
MOLCAJETE DE MARISCOS	800 ⁰⁰
En salsa de 4 chiles a la cerveza oscura, camarones, langosta, pulpo, callos de almeja, aguacate, cilantro, crema, cebolla cambray, nopales, tortilla de maíz y de harina	
TLAYUDA DE CARPACCIO DE RES	460 ⁰⁰
Requesón, alioli de queso parmesano, alcaparras fritas, jitomate confitadas, mousse de aguacate y epazote frito	
EMPANADAS YUCATECAS	220 ⁰⁰
Cochinita pibil en salsa de xni-pec confitada, guacamolada, plátano frito, mayonesa de axiote	

Sopas

MEXICAN GRAN CHOWDER	390 ⁰⁰
Bisque de elote, langosta, salmón, callo, camarón, vegetales, cilantro, queso panela	
SOPA AZTECA DE CAMARONES	360 ⁰⁰
Cangrejo de caparazón blando y camarones, mezcal, cilantro, alioli de aguacate	
SOPA DE TORTILLA CLÁSICA	220 ⁰⁰
Tortillas fritas, aguacate, queso panela, epazote, tomate cherry, chile guajillo, crema agria	

DINNER 6 PM - 11 PM

To Share

TRUFFLE FRIES	195 ⁰⁰
French fries, truffle oil, parsley, parmesan reggiano cheese	
CHEESE CRACKLING	450 ⁰⁰
Guacamole, grilled panela cheese, cotija cheese, grasshopper molcajete sauce, peanut, pulque	
FRESH SALMON PATE'	450 ⁰⁰
Truffle oil, cilantro, crumbled cotija cheese, tapioca crackling blacked with squid ink	
SEAFOOD MOLCAJETE	800 ⁰⁰
In four chili sauce with dark beer, shrimp, lobster, octopus, clam, avocado, cilantro, cream, cambray onion, nopales, corn and flour tortilla	
TLAYUDA BEEF CARPACCIO	460 ⁰⁰
Cottage cheese, parmesan cheese aioli, fried capers, confit tomato, avocado mousse and fried epazote	
YUCATAN PORK EMPANADAS	220 ⁰⁰
Pork pibil style in candied xni-pec sauce, guacamolada, fried plantain, axiote mayonnaise	

Soups

MEXICAN SEAFOOD CHOWDER	390 ⁰⁰
Corn bisque, lobster, salmon, scallops, shrimp, vegetables, cilantro, panela cheese	
SHRIMP & CRAB SOUP	360 ⁰⁰
Soft shell crab soup & shrimp, mezcal, cilantro, avocado aioli	
CLASSIC TORTILLA SOUP	220 ⁰⁰
Crispy tortilla strips, avocado, panela cheese, cherry tomato, epazote, guajillo chili, sour cream	



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

CENA 6 PM - 11 PM

Ensaladas

BURRATA CAPRESSE 360⁰⁰
Tomate heirloom, aguacate tatemado, arúgula, verdolaga, queso burrata, setas confitadas, pesto de cilantro y pepitas verdes tostadas, croton focaccia de ratatouillec

ENSALADA CÉSAR 180⁰⁰
Preparada en la mesa, lechuga romana, queso parmesano, aderezo César casero, crotones, huevos de codorniz, jitomate cherry, albahaca, polvo de aceitunas negras
Añade: pollo 240⁰⁰ / camarón 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

Platos Fuertes de Mariscos

PULPO A LAS BRASAS 440⁰⁰
Pulpo del pacífico, mezcla de chiles regionales, papas katakuriko, alioli negro, vegetales orgánicos

ENCHILADAS DE LANGOSTA 780⁰⁰
Risotto de flor de calabaza, salsa cremosa de chile pasilla y queso cotija, tortilla de harina, cebolla morada xni-pec, cilantro, crema de flor de calabaza

PASTA PAPPARDELLE 420⁰⁰
Espárrago, camarón, elotes, ajo, mantequilla, corazón de alcachofa, zanahoria baby, puré de habanero curado, salsa blanca de quesos, cecina de jamón serrano, cebolla

FILETE DE PESCADO ZARANDEADO 490⁰⁰
Filete de jurel al adobo de piña y chile sobre cuscús frutal al comino y encurtido xni-pec

DINNER 6 PM - 11 PM

Salads

BURRATA CAPRESSE 360⁰⁰
Heirloom tomato, roasted avocado, arugula, purslane, burrata cheese, confit mushrooms, cilantro and toasted green seeds pesto, ratatouille focaccia crouton

CAESAR SALAD 180⁰⁰
Prepared at the table, romaine lettuce, parmesan cheese, home-made caesar dressing, croutons, quail eggs, cherry tomato, basil, black olive powder
Add: chicken 240⁰⁰ / shrimp 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

Seafood Main Dishes

GRILLED OCTOPUS 440⁰⁰
Pacific octopus, regional chili mix, katakuriko potatoes, black alioli, organic vegetables

LOBSTER ENCHILADA 780⁰⁰
Pumpkin flower risotto, creamy pasilla chili sauce and cotija cheese, flour tortilla, red onion xni-pec, cilantro, pumpkin flower cream

PAPPARDELLE PASTA 420⁰⁰
Asparagus, shrimp, corn, artichoke heart, baby carrot, cured habanero purée, white cheese sauce, serrano ham jerky, onion, garlic, butter

ZARANDEADO YELLOWTAIL SNAPPER 490⁰⁰
Pan roasted split yellowtail snapper, chili spiced pineapple couscous, xni-pec onion pickles



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

CENA 6 PM - 11 PM

Platos Fuertes de Mariscos

PESCADO A LA TALLA 996⁰⁰

Pescado fresco entero del día, talla a la mayonesa de chile guajillo y chile habanero, arroz poblano, pepino, ensalada de lechuga, aceite de limón, tomate, aguacate, dip de talla, acompañado de tortillas de ajo

FILETE DE CABRILLA 490⁰⁰

Costra de pesto de jalapeño y pepitas, risotto de azafrán a la mantequilla de limón amarillo

STEAK DE ATÚN SELLADO 550⁰⁰

Atún sellado en costra de polvo de ajonjolí y chile quebrado, compota de cebolla piña y comino, puré de chícharo y miso, jitomate cherry, ensalada de arúgula, edamame, dip de ostión, arancini relleno de queso, hierbas finas y jengibre curtido

LANGOSTA ALETA 1,400⁰⁰

Langosta a la parrilla, bearnesa de cilantro, berros y chipotle, bok choy, higos, papa al gratín y camote al queso de cabra

GAMBAS GRATINADAS 999⁰⁰

Mantequilla de ajo y chile guajillo, queso parmesano, crumbel de huitlacoche y pork belly, pasta pappardelle al jamón y chile serrano

DINNER 6 PM - 11 PM

Seafood Main Dishes

TALLA STYLE CATCH OF THE DAY 996⁰⁰

Char-grilled whole catch of the day, carved with guajillo chili and habanero chili mayonnaise, poblano rice, lettuce salad, lemon oil, tomato, cucumber, avocado, talla dip, accompanied by garlic tortillas

CRUSTED SEA BASS 490⁰⁰

Jalapeño and pepita pesto crust, saffron risotto with lemon butter

SEARED SESAME TUNA STEAK 550⁰⁰

Tuna sealed in sesame powder crust and chili flakes, onion pineapple and cumin compote, pea and miso purée, cherry tomato, arugula salad, edamame, oyster dip, arancini stuffed with fine herb cheese and pickled ginger

LOBSTER ALETA 1,400⁰⁰

Grilled lobster, coriander, bok choy, figs, watercress and chipotle bearnaise, potato-sweet potato gratin and goat cheese

GRATIN PRAWNS 999⁰⁰

Garlic and guajillo chili butter, parmesan cheese, huitlacoche crumble and pork belly, pappardelle pasta with ham and serrano pepper



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

CENA 6 PM - 11 PM

Platos Fuertes de Carne

FILETE DE RES AL MEZCAL 990⁰⁰

Marinado al mezcal en salsa de pimienta roja de pirul, gratín de papa-camote y queso de cabra, espárragos y jitomates orgánicos asados al orégano, ensalada de nopal

CHAMORRO DE TERNERA BRASEADO 450⁰⁰

Braseado al achiote y hoja de aguacate, arroz rojo, salsa chile mole, cilantro criollo, nopal asado, cebolla cambray

PORK BELLY PIBIL 425⁰⁰

Salsa de chile mole a la hoja santa, salteada de col blanca al cilantro, tostón de plátanos fritos, guacamolada, ensalada de verdolaga

MEDIO POLLO ROSTIZADO 425⁰⁰

Al mojo de naranja agria, gratín de camote y chayote

BRISQUET BRASEADO 490⁰⁰

Pecho de res prime ahumado, cebolla curtida, puré de zanahoria y habanero ahumado, vegetales a la parrilla, demi glace de betabel

FILETE DE RES ANGUS 250 GR 1,090⁰⁰

ARRACHERA 300 GR 690⁰⁰

RIB EYE PRIME 350 GR 1,399⁰⁰

NEW YORK PRIME 350 GR 1,299⁰⁰

MEDIO POLLO ROSTIZADO 425⁰⁰

Todos nuestros cortes están acompañados de: vegetales salteados con ajo, puré de papa trufada, o papas a la francesa, demi glace, chimichurri de jitomate deshidratado

DINNER 6 PM - 11 PM

Meat Main Dishes

MEZCAL GRILLED BEEF FILET 990⁰⁰

Mezcal marinated in red pepper sauce from pirul, potato-sweet potato gratin and goat cheese, nopal salad, asparagus and organic tomatoes roasted with oregano

BRAISED VEAL SHANK 450⁰⁰

Braised with achiote and avocado leaf, rice, chili mole sauce, cilantro, roasted nopal, cambray onion

PORK BELLY IN CHILI MOLE 425⁰⁰

Mole chili sauce with piper sanctum leaf, sautéed white cabbage with cilantro, fried plantains, guacamolada, purslane salad

ROASTED HALF CHICKEN 425⁰⁰

With sour orange, sweet potato gratin and chayote

BRAISED BRISKET 490⁰⁰

Smoked prime beef brisket, pickled onion, carrot-smoked habanero purée, grilled vegetables, beet demi glace

BEEF FILLET ANGUS 8 OZ 1,090⁰⁰

FLANK STEAK 10 OZ 690⁰⁰

RIB EYE PRIME 12 OZ 1,399⁰⁰

NEW YORK PRIME 12 OZ 1,299⁰⁰

HALF ROASTED CHICKEN 425⁰⁰

All our steaks are accompanied by: sautéed vegetables with garlic, truffled mashed potatoes, or french fries, demi glace, dehydrated tomato chimichurri



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

Menú de Niños

HAMBURGUESA 210^{.00}
De res o de pollo empanizado o pescado empanizado, queso, jitomate, lechuga, papas a la francesa

BONELESS DE POLLO 225^{.00}
Pechuga de pollo frita, salsa bbq o búfalo, papas fritas

DEDOS DE POLLO 185^{.00}
Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas

PASTA ALFREDO 195^{.00}
Salsa de queso, fetuccini, queso parmesano
Añade: pollo 265^{.00} / camarón 295^{.00}

Postres

TRES LECHES 225^{.00}
Esponja de maíz tres leches de maíz y coco, queso cotija de vainilla en salsa de tuna roja

CHURRO TWIST 190^{.00}
Con helado de leche quemada, salsa de chocolate y chile guajillo

BANANA FOSTER* 190^{.00}
Pan francés de especias, plátanos empapados en ron, helado de vainilla, crema de queso mascarpone e hinojo

FLAN DE QUESO CREMA DE PIÑA 190^{.00}
Crumbel de jengibre, salsa de cereza y agave

* Preparado en la mes

Kids Menu

BURGER 210^{.00}
Beef or krispy chicken or krispy fish, cheese, tomato, lettuce, french fries

CHICKEN BONELES 225^{.00}
Fried chicken breast, bbq or buffalo sauce, french fries

CHICKEN FINGERS 185^{.00}
Breaded chicken strips, ranch dressing, french fries

ALFREDO PASTA 195^{.00}
Cheese sauce, fettuccini, parmesan cheese
Add: chicken 265^{.00} / shrimp 295^{.00}

Desserts

TRES LECHES 225^{.00}
Three milks, corn & coconut sponge cake, vanilla cotija cheese whipped cream, red prickly pear sauce

CINNAMON CHURROS 190^{.00}
Caramel ice-cream, guajillo hot chocolate dipping sauce

BANANA FOSTER* 190^{.00}
French spiced bread, rum-soaked bananas, vanilla ice-cream, mascarpone cream cheese and fennel

PINEAPPLE CREAM CHEESE FLAN 190^{.00}
Ginger graham crusted, sour cherry agave sauce

* Prepared table side



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

SUSHI 11 AM - 9 PM

Entradas

CRISPY EDAMAMES 130⁰⁰
Jalapeño tempura, limón real, togarachi, ponzu

CURRICÁN 350⁰⁰
Atún, kanikama picante, aguacate, salsa serranito, aderezo de yuzu, aderezo de cilantro

CRISPY RICE 189⁰⁰
Atún, mousse de aguacate, mayonesa picante, arroz

SASHIMI SERRANITO DE ATÚN 290⁰⁰
Atún fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate

SASHIMI SERRANITO DE SALMÓN 290⁰⁰
Salmón fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate

Nigiris

Todos nuestros nigiris tienen un ligero toque de wasabi, acompañados con la salsa de su preferencia, pregunte a su mesero por las variedades del día. Dos piezas por orden

Atún 120⁰⁰ / Camarón 120⁰⁰ / Salmón 120⁰⁰
Pesca del día 105⁰⁰ / Anguila 144⁰⁰

NIGIRI SAMPLER (5 PIEZAS) 350⁰⁰
Atún, camarón, anguila, salmón y pesca del día

SUSHI 11 AM - 9 PM

Appetizers

CRISPY EDAMAMES 130⁰⁰
Jalapeño tempura, yellow lime, togarachi, ponzu

CURRICÁN 350⁰⁰
Fresh tuna, spicy kanikama, avocado, serranito pepper sauce, yuzu alioli, cilantro

CRISPY RICE 189⁰⁰
Fresh tuna, avocado mousse, spicy alioli, rice

SASHIMI SERRANITO DE ATÚN 290⁰⁰
Fresh tuna, sesame, serranito pepper sauce, avocado

SASHIMI SERRANITO DE SALMÓN 290⁰⁰
Fresh salmon, sesame, serranito pepper sauce, avocado

Nigiris

All our nigiris have a light touch of wasabi, accompanied with the sauce of your choice, ask your waiter for the varieties of the day
Two pieces

Tuna 120⁰⁰ / Shrimp 120⁰⁰ / Salmon 120⁰⁰
Catch of the day 105⁰⁰ / Eel 144⁰⁰

SAMPLER NIGIRI (5 PIECES) 350⁰⁰
Tuna, shrimp, eel, salmon & catch of the day



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

SUSHI 11 AM - 9 PM

Arroces

YAKIMESHI VEGETARIANO 130⁰⁰
Arroz frito, vegetales mixtos,
aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas,
ajo, cebolla, salsa de soya

YAKIMESHI DE POLLO 175⁰⁰
Pollo, arroz frito, vegetales mixtos,
aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas,
ajo, cebolla, salsa de soya

YAKIMESHI MIXTO 310⁰⁰
Pollo, res, camarón, arroz frito,
vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo,
especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya

Para Compartir

BARCO DE SUSHI CORAZÓN 2,750⁰⁰
Sashimi de atún, sashimi de salmón,
ceviche del rey, ceviche rústico, aguachile,
nigiri de atún, nigiri de camarón,
nigiri de pesca del día, nigiri de anguila,
nigiri de salmón, kanikama y 4 rollos a elegir

SUSHI 11 AM - 9 PM

Rice

VEGGIE YAKIMESHI 130⁰⁰
Fried rice, mixed vegetables, sesame oil, egg,
asian spices, garlic, onion, soy sauce

CHICKEN YAKIMESHI 175⁰⁰
Chicken, fried rice, mixed vegetables, sesame oil,
egg, asian spices, garlic, onion, soy sauce

MIXED YAKIMESHI 310⁰⁰
Chicken, beef, shrimp, fried rice, mixed vegetables,
sesame oil, egg, asian spices, garlic, onion, soy sauce

To Share

SUSHI CORAZÓN BOAT 2,750⁰⁰
Tuna and salmon sashimi, aguachile,
rustic ceviche and king's ceviche,
nigiris: tuna, shrimp, catch of the day, eel,
salmon, and kanikama,
your choice of four sushi rolls from the menu



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

SUSHI 11 AM - 9 PM

Rollos de Sushi

SPICY TUNA 210⁰⁰

Kanikama, aguacate, espárrago, masago, togarashi, mayonesa picante

BRUCE LEE 250⁰⁰

Papel de soya, kanikama spicy, camarón tempura, aguacate, pepino, mango, jurel

CRUNCHY COSMOS 285⁰⁰

Empanizado, camarón, salsa de anguila, aguacate, pepino, kanikama, mayonesa picante

RAINBOW 230⁰⁰

Atún, salmón, kanikama, camarón, masago, aguacate, pepino, ajonjolí

BAJA CALIFORNIA 175⁰⁰

Tampico picante, pepino, aguacate, polvo de algas, queso crema

EBI CALIFORNIA 170⁰⁰

Empanizado, camarón, aguacate, queso crema, pepino

OSHI 290⁰⁰

Camarón tempura, kanikama, pepino, aguacate, atún, ajo, limón, ajonjolí

SALMON ROLL 190⁰⁰

Alga nori, aguacate, pepino, queso crema, cebollín, salmón ahumado, ajonjolí, salsa de anguila

CURRY ROLL 260⁰⁰

Papel de soya, chile jalapeño tempura, pepino, aguacate, kanikama spicy, atún fresco, salmón fresco, cebollín, aceite de curry, salsa de chile serrano

THAI 285⁰⁰

Papel de arroz, lechuga romana baby, mango, camarón tempura, kanikama picante, pepino, aguacate, espárragos, pesca del día, mango, atún, salsa serranito

HIROSHIMA 340⁰⁰

Jurel, kanikama spicy, aguacate, topping camarón tempura, mango

SUSHI 11 AM - 9 PM

Sushi Rolls

SPICY TUNA 210⁰⁰

Kanikama, avocado, asparagus, masago, togarashi, spicy mayonnaise

BRUCE LEE 250⁰⁰

Soy paper, kanikama spicy, tempura shrimp, avocado, cucumber, mango, sea bass

CRUNCHY COSMOS 285⁰⁰

Breaded, shrimp, eel sauce, avocado, cucumber, spicy mayonnaise

RAINBOW 230⁰⁰

Tuna, salmon, kanikama, shrimp, masago, avocado, cucumber, sesame

BAJA CALIFORNIA 175⁰⁰

Tampico spicy, cucumber, avocado, seaweed powder, cream cheese

EBI CALIFORNIA 170⁰⁰

Breaded, shrimp, avocado, cream cheese, cucumber

OSHI 290⁰⁰

Tempura shrimp, kanikama, cucumber, avocado, tuna, garlic, lemon, sesame

SALMON ROLL 190⁰⁰

Nori seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, chives, smoked salmon, sesame, eel sauce

CURRY ROLL 260⁰⁰

Soy paper, tempura jalapeño pepper, cucumber, avocado, kanikama spicy, fresh tuna, fresh salmon, chives, curry oil, serrano pepper sauce

THAI 285⁰⁰

Rice paper, baby romaine lettuce, mango, tempura shrimp, spicy kanikama, cucumber, avocado, asparagus, catch of the day, mango, serranito sauce

HIROSHIMA 340⁰⁰

Sea bass, kanikama spicy, avocado, tempura shrimp topping, mango



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

Postres

TRES LECHES Esponja de maíz tres leches de maíz y coco, queso cotija de vainilla en salsa de tuna roja	225 ^{.00}
CHURRO TWIST Con helado de leche quemada, salsa de chocolate y chile guajillo	190 ^{.00}
BANANA FOSTER* Pan francés de especias, plátanos empapados en ron, helado de vainilla, crema de queso mascarpone e hinojo	190 ^{.00}
FLAN DE QUESO CREMA DE PIÑA Crumbel de jengibre, salsa de cereza y agave	190 ^{.00}

* Preparado en la mes

Desserts

TRES LECHES Three milks, corn & coconut sponge cake, vainilla cotija cheese whipped cream, red prickly pear sauce	225 ^{.00}
CINNAMON CHURROS Caramel ice-cream, guajillo hot chocolate dipping sauce	190 ^{.00}
BANANA FOSTER* French spiced bread, rum-soaked bananas, vanilla ice-cream, mascarpone cream cheese and fennel	190 ^{.00}
PINEAPPLE CREAM CHEESE FLAN Ginger graham crusted, sour cherry agave sauce	190 ^{.00}

* Prepared table side



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

Signature Drinks

EL PEPINO 290.00
Tequila Don Julio blanco, cointreau, pepino, serrano y limón

NOBLE SUNSET 290.00
Absolut Citrus, aperol, toronja y jugo de limón con vino espumoso

HAND-SHAKEN FRESH PINEAPPLE DAIQUIRI 290.00
Ron Capitán Morgan, piña, jengibre, canela y limón

CABO COLADA 290.00
Ron Capitán Morgan blanco, plátano, Bailey's y coco

MOSCOW MULE EN MÉXICO 290.00
Vodka Ketel One, jarabe casero de canela y jengibre, limón y agua mineral

HURRICANE 290.00
Ron Capitán Morgan, maracuyá, piña y limón

SPA COLADA 290.00
Ron Capitán Morgan blanco, agua de coco, piña fresca, jugo de piña con un toque de limón

TOMMY'S MARGARITA 290.00
Tequila Volcán, limón y agave

HEART ROSÉ 290.00
Beefeater Pink, fresa, limón amarillo y agua mineral

CARAJILLO KISS 335.00
Tequila Don Julio blanco, espresso, chocolate, Licor 43 y un toque de chile

Signature Drinks

EL PEPINO 290.00
Don Julio blanco tequila, Cointreau, cucumber, serrano, lime

NOBLE SUNSET 290.00
Absolut Citrus, Aperol, grapefruit & jime juice with sparkling wine

HAND-SHAKEN FRESH PINEAPPLE DAIQUIRI 290.00
Captain Morgan, fresh pineapple, ginger, cinnamon, lime

CABO COLADA 290.00
Captain Morgan white, fresh banana, Bailey's, coconut

MOSCOW MULE IN MEXICO 290.00
Ketel One vodka, topo chico house-made cinnamon ginger syrup, lime

HURRICANE 290.00
Captain Morgan, passion fruit, pineapple, lime

SPA COLADA 290.00
Captain Morgan white, coconut water, fresh pineapple and pineapple juice, touch of lime

TOMMY'S MARGARITA 290.00
World famous margarita with tequila Volcán, fresh lime, agave

HEART ROSÉ 290.00
Beefeater Pink, strawberry, yellow lemon and mineral water

CARAJILLO KISS 335.00
Don Julio blanco tequila, espresso, chocolate, Licor 43, a touch of chili



ALL PRICES INCLUDE 16% TAX
Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

Cerveza

Pacifico light	100 ⁰⁰
Corona extra / light	100 ⁰⁰
Indio	100 ⁰⁰
XX Lager	100 ⁰⁰
Heineken	100 ⁰⁰
Tecate Light	100 ⁰⁰
Bud light	110 ⁰⁰
Bohemia clara / oscura	110 ⁰⁰
Negra modelo	110 ⁰⁰
Michelob ultra	110 ⁰⁰
Clamato	85 ⁰⁰
Vaso michelado	25 ⁰⁰
Cubeta Pacifico (6)	500 ⁰⁰
<i>Pacifico, Corona, Indio, XX Lager, Heineken, Tecate Light</i>	
Cubeta Bohemia (6)	550 ⁰⁰
<i>Michelob Ultra, Bohemia Clara/Oscuro, Negra Modelo</i>	

Soft Drinks

Red Bull (regular, sugar free & tropical)	130 ⁰⁰
Coca, Diet Coke, Fresca, Sprite	75 ⁰⁰
Jugo de naranja	85 ⁰⁰
Agua Evian	100 ⁰⁰
Agua mineral	70 ⁰⁰
Limonada	85 ⁰⁰
Café	70 ⁰⁰

Digestivos

Bailey's	240 ⁰⁰
Amaretto	250 ⁰⁰
Kahlúa	210 ⁰⁰
Sambuca	205 ⁰⁰
Frangélico	250 ⁰⁰

Beer

Pacifico light	100 ⁰⁰
Corona extra / light	100 ⁰⁰
Indio	100 ⁰⁰
XX Lager	100 ⁰⁰
Heineken	100 ⁰⁰
Tecate Light	100 ⁰⁰
Bud light	110 ⁰⁰
Bohemia clara / oscura	110 ⁰⁰
Negra modelo	110 ⁰⁰
Michelob ultra	110 ⁰⁰
Clamato	85 ⁰⁰
Michelada glass	25 ⁰⁰
Bucket Pacifico (6)	500 ⁰⁰
<i>Pacifico, Corona, Indio, XX Lager, Heineken, Tecate Light</i>	
Bucket Bohemia (6)	550 ⁰⁰
<i>Michelob Ultra, Bohemia Clara/Oscuro, Negra Modelo</i>	

Soft Drinks

Red Bull (regular, sugar free & tropical)	130 ⁰⁰
Coke, Diet Coke, Fresca, Sprite	75 ⁰⁰
Orange juice	85 ⁰⁰
Evian water	100 ⁰⁰
Mineral water	70 ⁰⁰
Lemonade	85 ⁰⁰
Coffee	70 ⁰⁰

After Dinner Drinks

Bailey's	240 ⁰⁰
Amaretto	250 ⁰⁰
Kahlúa	210 ⁰⁰
Sambuca	205 ⁰⁰
Frangélico	250 ⁰⁰



ALL PRICES INCLUDE 16% TAX
Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

Servicio por Botella / Bottle Service

Las botellas marcadas * incluyen 2 Red Bull | O por + \$100 pesos incluye 2 Red Bull en cualquiera de las botellas
Marked bottles * include 2 Red Bull | Or for + \$100 pesos includes 2 Red Bulls in any bottle

VODKA

Ketel One *	750 ml.	3,450 ⁰⁰
Ciroc	750 ml.	3,680 ⁰⁰
Smirnoff	750 ml.	2,185 ⁰⁰
Smirnoff Tamarindo	750 ml.	2,415 ⁰⁰
Belvedere Original *	700 ml.	4,140 ⁰⁰
Belvedere pure luminous	1750 ml.	9,660 ⁰⁰
Grey Goose	750 ml.	4,600 ⁰⁰
Grey Goose 1.75 Lts	1750 ml.	8,740 ⁰⁰
Tito's	750 ml.	4,485 ⁰⁰
Absolut Azul	750 ml.	2,415 ⁰⁰

WHISKY - BOURBON

Johnnie Walker Black Label	750 ml.	4,830 ⁰⁰
Johnnie Walker Red Label *	750 ml.	3,220 ⁰⁰
Johnnie Walker Double Black	750 ml.	5,635 ⁰⁰
Johnnie Walker Green Label	750 ml.	6,670 ⁰⁰
Johnnie Walker Gold Label	750 ml.	7,130 ⁰⁰
Johnnie Walker 18 Años	750 ml.	10,925 ⁰⁰
Johnnie Walker Blue Label	750 ml.	22,425 ⁰⁰
Buchanan's 12 Años	750 ml.	4,485 ⁰⁰
Buchanan's 18 Años	750 ml.	8,165 ⁰⁰
Buchanan's Two Soul	750 ml.	4,370 ⁰⁰
Crown Royal	750 ml.	3,335 ⁰⁰
Singleton	700 ml.	7,130 ⁰⁰
JB Scotch	750 ml.	2,530 ⁰⁰
Jack Daniel's	700 ml.	3,450 ⁰⁰
Maker's Mark	700 ml.	3,335 ⁰⁰
Fireball	750 ml.	3,450 ⁰⁰
Chivas Regal	750 ml.	3,800 ⁰⁰

TEQUILA

Don Julio Blanco	750 ml.	3,680 ⁰⁰
Don Julio Reposado	750 ml.	3,910 ⁰⁰
Don Julio Reposado Cristalino	750 ml.	4,140 ⁰⁰
Don Julio 70 Añejo *	750 ml.	5,550 ⁰⁰
Volcan de mi Tierra Blanco	750 ml.	5,635 ⁰⁰
Don Julio 1942	700 ml.	10,350 ⁰⁰
Patron Silver	750 ml.	4,370 ⁰⁰
Herradura Ultra Añejo	750 ml.	4,140 ⁰⁰
Clase Azul Reposado	750 ml.	10,350 ⁰⁰
Altos Reposado	750 ml.	3,100 ⁰⁰
Altos Olmeca Plata	750 ml.	2,600 ⁰⁰

MEZCAL

Unión Espadin	700 ml.	3,450 ⁰⁰
Unión Tobala	700 ml.	4,945 ⁰⁰

GINEBRA / GIN

Tanqueray Dry London Gin *	750 ml.	3,220 ⁰⁰
Bombay Sapphire Gin	750 ml.	3,500 ⁰⁰
Beefeater Dry London Gin	750 ml.	3,335 ⁰⁰
Beefeater Pink	750 ml.	3,400 ⁰⁰
Beefeater Blackberry	750 ml.	3,400 ⁰⁰
Hendrick's Gin	750 ml.	5,405 ⁰⁰

RON / RUM

Bacardi Blanco	1000 ml.	2,400 ⁰⁰
Ron Zacapa Ambar 12	750 ml.	4,370 ⁰⁰
Zacapa 23	750 ml.	6,325 ⁰⁰
Captain Morgan Spiced Rum	750 ml.	2,200 ⁰⁰
Captain Morgan White	750 ml.	2,000 ⁰⁰
Malibu Coconut Rum	750 ml.	1,900 ⁰⁰

COGNAC & BRANDY

Remy Martin VSOP	700 ml.	6,670 ⁰⁰
Hennessy VSOP	700 ml.	7,820 ⁰⁰
Martell VSOP	700 ml.	5,070 ⁰⁰
Torres 10	700 ml.	2,875 ⁰⁰

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial *	750 ml.	4,180 ⁰⁰
Moët & Chandon Rosé Imperial	750 ml.	4,950 ⁰⁰
Moët & Chandon Nectar Imperial Rosé	750 ml.	4,950 ⁰⁰
Moët & Chandon Ice Imperial	750 ml.	4,840 ⁰⁰
Moët & Chandon Ice Rosé	750 ml.	7,920 ⁰⁰
Moët & Chandon Brut Magnum	1.5 L.	8,250 ⁰⁰
Veuve & Cliquot Brut	750 ml.	4,290 ⁰⁰
Dom Pérignon	750 ml.	13,750 ⁰⁰

DIGESTIVOS / AFTER DINNER DRINKS

Bailey's	750 ml.	2,875 ⁰⁰
Jägermeister	750 ml.	2,990 ⁰⁰



ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

BEACH

CLUB

Carta de Vinos VARIEDAD DE UVA, Productor, Terroir (Región)

<i>Wine List</i> <small>GRAPE VARIETIES, Producer, Terroir (Region)</small>	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
RIFF PINOT GRIGIO Veneto Alto Adige, <i>Italy</i>	305 ^{.00}	1,470 ^{.00}
CARMEN SAUVIGNON BLANC Valle Central, <i>Chile</i>	280 ^{.00}	1,210 ^{.00}
FINCA FLICHMAN CHARDONNAY Mendoza, <i>Argentina</i>	235 ^{.00}	1,100 ^{.00}
BOGLE CHARDONNAY California, <i>USA</i>	390 ^{.00}	2,090 ^{.00}
CASA MADERO V ROSE Parras Coahuila, <i>México</i>	290 ^{.00}	1,365 ^{.00}
AIX ROSE MAGNUM 1.5 L Coteaux d'Aix-en-Provence, <i>France</i>		4,950 ^{.00}
AIX ROSE MAGNUM 750 ML Coteaux d'Aix-en-Provence, <i>France</i>		2,750 ^{.00}
BRUMETE BRUT SUPERIOR Brumete, <i>Spain</i>	205 ^{.00}	825 ^{.00}
IL FRESCO BRUT ROSATO D.O.C. Treviso, <i>Italy</i>	250 ^{.00}	1,320 ^{.00}
PROSECCO NERO-ASOLO SUPERIORE D.O.C. Treviso, <i>Italy</i>		2,750 ^{.00}
NORTON CABERNET SAUVIGNON Luján de Cuyo, <i>Argentina</i>	215 ^{.00}	1,155 ^{.00}
TA VISTA VIVE MALBEC <i>za, Argentina</i>	280 ^{.00,320}	.00



ALL PRICES INCLUDE 16% TAX
Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.