




GO  
MI  
DA

LUNCH

MOZZA  
MARE  
CASUAL BEACH GOURMET

## CONFORTABLE COMFORTABLE

-  **QUESADILLAS DE HONGOS (180 g) 3 pzas** **\$129**  
Queso asadero | tortilla de harina | guacamole | salsa molcajete  
**MUSHROOM QUESADILLA (180 g) 3 pcs**  
*Melted cheese | flour tortilla | guacamole | molcajete sauce*
- 
- HAMBURGUESA DE RES CON QUESO CLÁSICA 1 pza** **\$156**  
200 g de carne de res | queso cheddar | lechuga | tomate | cebolla | pepinillos | tocino | papas fritas  
**CLASSIC CHEESE BURGER 1 pc**  
*200 g of ground beef | cheddar cheese | lettuce | tomato | onion | pickles | bacon | french fries*
- 
- NUESTRO HOT DOG (180 g) 1 pza** **\$185**  
Salchicha de res | maíz crujiente | tocino | queso pepper Jack | queso Parmesano | mayonesa de jalapeño  
**OUR HOT DOG (180 g) 1 pc**  
*Beef | crispy corn | bacon | pepper Jack cheese | parmesan cheese | jalapeño mayonnaise*
- 
- HAMBURGUESA DE CERDO B.B.Q 1 pza** **\$156**  
Costilla de cerdo b.b.q 220 g | ensalada coleslaw | papas parmesanas | pan negro con carbón activado  
**PORK B.B.Q BURGER 1 pc**  
*220 g of pulled pork | coleslaw | parmesan fries | black bread*
- 
- HAMBURGUESA DE CAMARÓN 1 pza** **\$282**  
200 g de camarón | queso gouda | pimientos asados | germen de alfalfa | mayonesa de chipotle | gajos de papa al cajún  
**SHRIMP BURGER 1 pc**  
*200 g of shrimp | gouda cheese | bell peppers | alfalfa sprouts | chipotle mayonnaise | Cajun spice potato wedges.*
- 
- SÁNDWICH DE POLLO 1 pza** **\$156**  
110 g de pechuga de pollo a la parrilla | mayonesa de ajo rostizado | queso suizo | tomate | cebolla asada | lechuga sangría | pan de ajo  
**GRILLED CHICKEN SANDWICH 1 pc**  
*110 g of grilled chicken | roasted garlic mayonnaise | swiss cheese | tomato | grilled onion | lettuce | garlic bread*




## REFRESCANTE REFRESHING




-  **HOJAS DE ESPINACAS Y AGUACATE 90 g** **\$180**  
Espinacas | tiras de won ton fritas | nuez de la india | semillas de ajonjolí tostado | vinagreta oriental  
**AVOCADO AND SPINACH LEAVES 90 g**  
*Spinach | avocado | crispy won ton | hazelnuts | toasted sesame seeds | Asian vinaigrette*
- 
-  **ENSALADA DE LECHUGA ROMANA 120 g** **\$168**  
 Tomate | aguacate | pepino | aceituna Kalamata | cebolla | garbanzos | vinagreta de limón y orégano  
**ROMAINE LETTUCE SALAD 120 g**  
*Tomato | avocado | cucumber | Kalamata olives | red onion | chickpeas | oregano-scented lime vinaigrette*
- 
-  **TOTOPOS DE JAIBA 150 g** **\$186**  
60 g de ensalada de kanikama y jaiba | pico de gallo | mayonesa de chipotle | salsa de chiles secos  
**CRAB SALAD TOTOPOS 150 g**  
*60 g of crab and kanikama salad | pico de gallo | chipotle mayonnaise | dried chile sauce*
- 
-  **AGUACHILE DE COCO 120 g** **\$132**  
 Tiras de coco fresco | salsa de chile y limón | cebolla | pepino | cilantro  
**COCONUT AGUACHILE 120 g**  
*Fresh coconut | aguachile sauce | onion | cucumber | cilantro | avocado*
- 
-  **NUESTRO CÓCTEL DE MARISCOS 200 mL** **\$228**  
20 g de camarón | 20 g callo de almeja | 20 g pulpo | sangrita | guarnición tradicional  
**SEAFOOD COCKTAIL 200 mL**  
*20 g shrimp | 20 g bay scallops | 20 g octopus | sangrita sauce | cucumber | onion | tomato | serrano chile*

## INDULGENTE INDULGENT

-  **SOPE DE CAMARÓN ZARANDEADO** 1 pza **\$240**  
110 g de camarón | alioli de limón | salsa de aguacate | ensalada de pico de gallo | salsa de chile de árbol  
**SHRIMP "SOPE" 1 pc**  
*110 g of shrimp | lemon aioli | avocado sauce | pico de gallo | dried chile sauce*
- 
- AROS DE CALAMAR** **\$156**  
110 g de aros de calamar crujientes | remoulade de chipotle | limón  
**CALAMARI RINGS**  
*110 g squid | chipotle remoulade | lime*
- 
- ALITAS DE POLLO (BÚFALO, TERIYAKI O B.B.Q)** **\$238**  
200 g de alitas de pollo | bastones de apio | aderezo de queso azul  
**CHICKEN WINGS (BUFFALO, TERIYAKI OR BBQ)**  
*200 g of chicken wings | celery sticks | blue cheese dressing*
- 
- ENVUELTO DE LOMO DE RES** 1 pza **\$228**  
150 g de lomo de res rostizado | tortilla de harina | dip de chipotle | salsa cremosa de jalapeño | papas francesas  
**ROAST BEEF WRAP 1 pc**  
*150 g of beef loin | flour tortilla | chipotle chile sauce | jalapeño mayonnaise*
- 
- SÁNDWICH ABIERTO DE PESCADO ZARANDEADO** 1 pza **\$146**  
Filete de pesca del día 110 g | salsa zarandeada | pan chapata | ensalada mixta | aguacate | aderezo balsámico  
**OPEN FACE FISH SANDWICH 1 pc**  
*110 g catch of the day | zarandeado sauce | ciabatta bread | mixed greens | avocado | balsamic vinaigrette*

## ENERGÉTICO ENERGETIC

-  **AGUACHILE DE CAMARÓN VERDE O NEGRO** **\$186**  
110 g de camarón cocido con limón | cebolla | cilantro | pepino | salsa tradicional de chile y limón  
**SHRIMP AGUACHILE (GREEN, RED OR BLACK)**  
*110 g of shrimp | onion | cucumber | cilantro | your choice of sauce*
- 
-  **TOSTADA DE ATÚN** 1 pza **\$166**  
Cubos de atún sellado 80 g | reducción de soya | escabeche de pepino | cebolla crujiente | mayonesa de chiles rojos  
**TUNA TOSTADA 1 pc**  
*80 g seared tuna | creamy soy sauce | pickled cucumber | crispy onion | dried chile mayonnaise*
- 
-  **TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO** 1 pza **\$146**  
120 g de pescado molido | tostada de maíz | zanahoria | cebolla | pepino | tomate | cilantro | aguacate  
**FISH CEVICHE TOSTADA 1 pc**  
*120 g ground fish | corn tostada | carrot | onion | cucumber | tomato | cilantro | avocado*
- 
- TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA** 3 pzas **\$186**  
110 g de pescado capeado | tortilla de maíz | ensalada de col y zanahoria | aderezo de chipotle  
**BAJA-STYLE FISH TACO 3 pcs**  
*100 g fish | corn tortilla | coleslaw salad | chipotle dressing*

-  Alimento no cocinado · *Raw food*  
 Libre de gluten · *Gluten free*  
 Vegetariano · *Vegetarian*

## Extravaganza

|  |         |
|--|---------|
| * ANGUS NEW YORK STEAK 454 g / 16 oz   | \$ 780  |
| * ANGUS RIB EYE STEAK 454 g / 16 oz  | \$ 780  |
| * ANGUS PORTERHOUSE STEAK 682 g / 24 oz  | \$ 1150 |
| * ANGUS COWBOY STEAK 538 g / 18 oz   | \$ 1025 |
| * COLA DE LANGOSTA AL GUSTO 500 g<br><i>LOBSTER TAIL COOKED TO ORDER 17.6 oz</i> | \$ 1180 |

\* Producto no incluido en el plan todo incluido  
\* Product not included in the all-inclusive plan

## PLACENTERO PLEASANT

|   |       |
|---|-------|
| <b>PASTEL DE TRES LECHES</b> (90 g) 1 rebanada<br>Con coco y amaranto<br><i>THREE MILKS CAKE (90 g) 1 slice</i><br><i>Coconut   amaranth</i>  | \$120 |
| <b>NUESTRO BROWNIE</b> (70 g) 1 pza<br>80 mL de helado de vainilla   salsa de chocolate<br><i>CHOCOLATE BROWNIE (70 g) 1 pc</i><br><i>80 mL of vanilla ice cream   chocolate sauce</i>                | \$115 |
| <b>COPA MELBA</b> 190 g<br>Durazno   80 mL de helado de vainilla   salsa de<br>frutos rojos   galletas<br><i>MELBA CUP 190 g</i><br><i>Peach   80 mL of vanilla ice cream   berry sauce   cookies</i> | \$120 |
| <b>PASTEL MARMOLEADO DE QUESO</b> (90 g) 1 pza<br>Fresas marinadas   salsa de caramelo<br><i>MARbled CHEESECAKE (90 g) 1 pc</i><br><i>Marinated strawberries   caramel sauce</i>                      | \$120 |

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el consumo de platillos con ingredientes crudos, queda bajo responsabilidad del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de su cocción.

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables únicamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.

*All of our food is of the highest quality and carefully prepared under the "Distintivo H" standards; the consumption of dishes with raw ingredients is the responsibility of the consumer. The grammage applies to the average weight of the meat before cooking.*

*The prices established in this menu are exclusively for clients who have not contracted our packages or plans with food included. Prices are shown in Mexican pesos (MXN). Taxes included.*