



- Maydān -

Restaurant Beach Club

Lunch
Almuerzo



**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**



Appetizers & Fresh Salads

Entradas y Ensaladas Frescas

GUACAMOLE AND CHIPS..... \$240

Prepared the traditional style, with tomato, onion, serrano pepper, coriander and lime juice accompanied with chips.

GUACAMOLE Y TOTOPOS

Preparado de la manera tradicional, con jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro y jugo de limón, acompañado de totopos.

SHRIMP COCKTAIL..... \$320

Marinated shrimps with Calypso sauce reflecting the Chef's style. Served with avocado.

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarones macerados bañados en salsa Calypso con el toque especial del Chef, acompañado con aguacate



TROPICAL CEVICHE \$335

Catch of the day, shrimp, mango, pineapple, red onions, habanero, coriander, tomato and special marinade from the house.

CEVICHE TROPICAL

Con la pesca del día, camarón, mango, piña, cebolla morada, chile habanero, cilantro, tomate, y un marinado de la casa.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

FRIED CALAMARI **\$300**

Calamari rings fried to perfection, served with a mayo-chipotle sauce, accompanied with mixed salad.

CALAMAR FRITO

Aros de calamar frito a la perfección, servidos con una salsa de mayonesa al chipotle, acompañado de ensalada mixta.

MEX - CAESAR SALAD **\$275**

Romaine lettuce, caesar dressing, parmesan cheese, julienne type fried tortilla and croutons.

ENSALADA CAESAR - MEX

Con lechuga romana, aderezo caesar, queso Parmesano, julianas de tortilla y crotones de pan

Grilled chicken / Pollo a la parrilla **\$310**

Grilled shrimp / Camarones a la parrilla **\$330**

GREEK SALAD **\$286**

Mixed lettuce, Kalamata olives, red onion, cucumber, cherry tomatoes, feta cheese and greek vinaigrette.

ENSALADA GRIEGA

Con lechugas mixtas, aceitunas Kalamata, cebolla morada, pepino, tomate cherry, queso feta y vinagreta griega.



RED FRUITS SALAD **\$286**

Mixed lettuce, caramelized almonds, raspberries, black berries and goat cheese, served with honey mustard vinaigrette.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Lechugas mixtas acompañadas de queso de cabra, almendras caramelizadas, frambuesas y zarzamoras con una vinagreta de miel y mostaza.

Soups

Sopas

TRADITIONAL TORTILLA SOUP WITH CHICKEN

\$205

With julienne type fried tortilla, avocado, sour cream, guajillo pepper and fresh cheese.

SOPA TRADICIONAL DE TORTILLA CON POLLO

Con julianas de tortilla frita, aguacate, crema ácida, chile guajillo y queso fresco.



“TLALPEÑO” BROTH

\$205

With chicken, rice, vegetables, perfumed with smoked chipotles, served with avocado, lime and serrano peppers.

CALDO TLALPEÑO

Con pollo, arroz, verduras y perfumado al chipotle ahumado, servido con aguacate, limón y chile serrano picado.

TARASCA BEAN SOUP

\$243

Bean soup served with corn kernels, julienne type fried tortilla and panela cheese.

SOPA TARASCA DE FRIJOL

Sopa de frijol con guarnición de esquites, juliana de tortilla y queso panela.

Sandwiches & Burgers

Sándwiches y Hamburguesas

THE CLASSIC BURGER \$350

12 oz of Angus beef, served with tomato, red onion, cheddar cheese, bacon and french fries.

LA HAMBURGUESA CLÁSICA

12 oz de carne de res Angus, servida con tomate, cebolla morada, queso cheddar, tocino y papas a la francesa.



“PEPITO” BAGUETTE \$390

Beef steak, onions and roasted mushrooms, regional Mennonite cheese, asadero cheese, red pepper pesto, avocado and refried beans, served with roasted cambray potatoes.

PEPITO

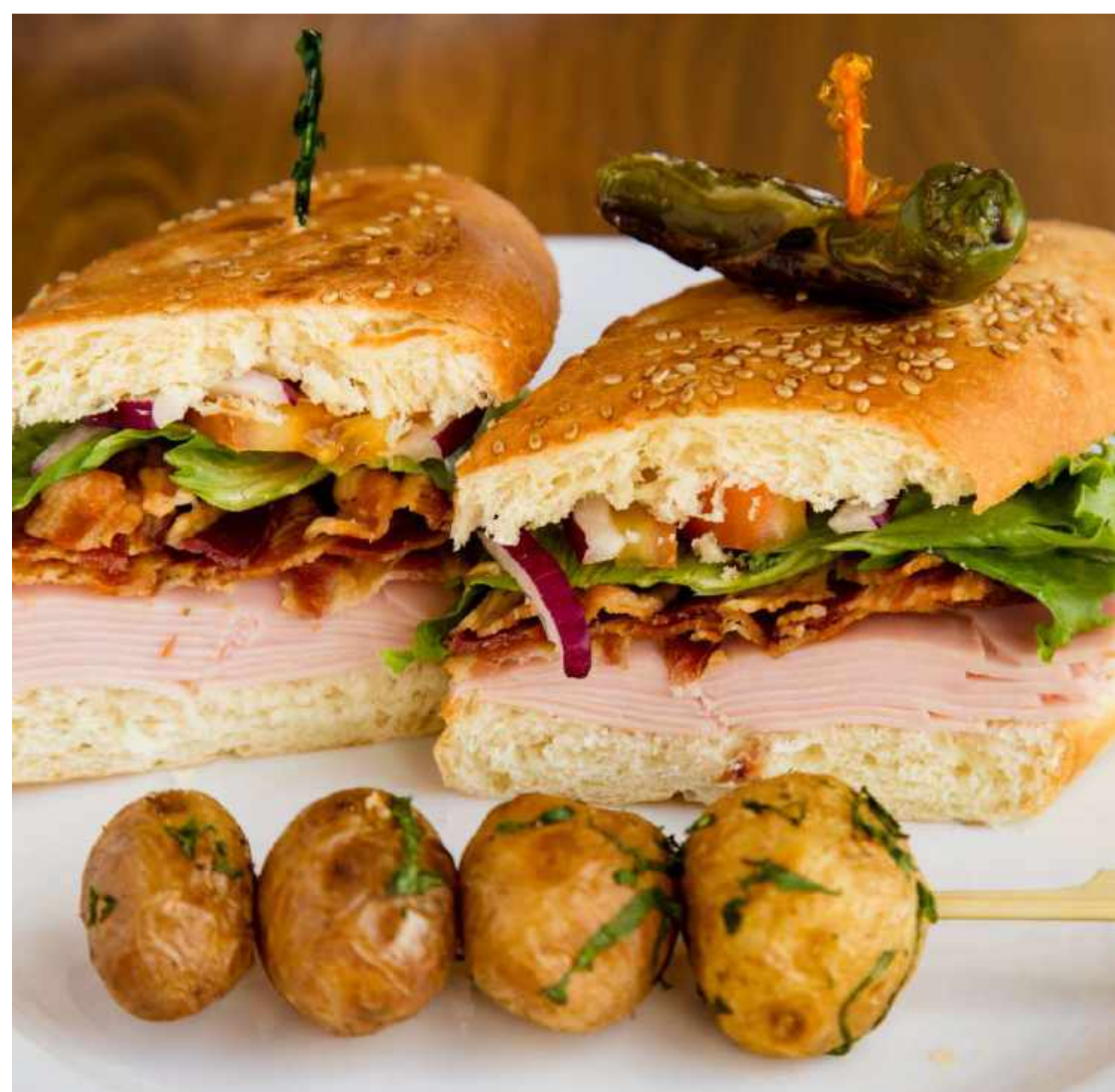
Sabana de filete de res, cebolla y champiñón asado, queso Menonita, queso asadero regional, pesto de morrón rojo, aguacate y frijoles refritos, servidos con papas cambray asadas.

TURKEY, BACON & GUACAMOLE BAGUETTE \$300

Turkey, bacon, lettuce, tomato, red onion, avocado served with roasted cambray potatoes.

BAGUETTE DE PAVO, TOCINO Y GUACAMOLE

Pavo, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada y aguacate, servido con papas cambray asadas.



CHICKEN CAESAR WRAP **\$275**

Flour tortilla, grilled chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, caesar dressing and fried potatoes.

ENVUELTOS DE POLLO CAESAR

Envuelto en tortilla de harina, pollo a la parrilla, lechuga romana, queso parmesano, aderezo caesar, guarnición de papas fritas.

Grilled shrimp / Camarones a la parrilla **\$350**



Mexican Flavors
Sabores de México

FAJITAS **\$390**

Grilled flank steak, bell peppers, onions, tomato, flour or corn tortillas, side of refried beans, pico de gallo, guacamole, rice and spicy sauces.

FAJITAS

Arrachera a la parrilla, pimiento rojo, amarillo y verde, cebolla, tomate, frijoles refritos, pico de gallo, guacamole, arroz y salsas picosas, acompañado de tortillas de maíz o harina.

Chicken / Pollo **\$360**

Shrimp / Camarón **\$380**



ENSENADA SEAFOOD TACOS (ORDER OF 3)..... \$295

Shrimp, scallops, fish or octopus, plain, battered or mexican style, served with assorted sauces, coleslaw salad and guacamole.

TACOS DE MARICOS ESTILO ENSENADA (ORDEN DE 3)

Camarón, callo, pescado o pulpo, natural, capeado o a la mexicana, con guarnición de salsas, ensalada de col y guacamole.



“TAMPIQUEÑA” FLANK STEAK \$340

From the grill served with mole, poblano peppers strips, beans, guacamole and rice.

ARRACHERA TAMPIQUEÑA

A la parrilla, acompañada de mole, rajas poblanas, frijoles, guacamole y arroz.

TRADITIONAL CHICKEN ENCHILADAS \$270

In corn tortilla, local fresh cheese, sour cream, red onion, rice, refried beans. Optional: mole poblano, green or red sauce.

TRADICIONALES ENCHILADAS DE POLLO

Tortilla de maíz, queso fresco regional, crema ácida, cebolla morada, arroz, frijoles refritos. Opcional: mole poblano, salsa verde o roja.



GRILLED CHICKEN BREAST..... \$260

Served with panela and prickly pear, homemade sauce, rice and beans.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con queso panela y nopal asado, salsa martajada, arroz y frijoles.

COCONUT SHRIMP..... \$335

Served with mixed salad, rice and mango sauce.

CAMARONES AL COCO

Con ensalada mixta, arroz y salsa de mango.

FISH FILET \$315

Prepared to your preference; garlic butter, mexican or veracruz style, accompanied with rice and grilled vegetables.

FILETE DE PESCADO

Preparado a su gusto; mojo de ajo, mexicana o estilo veracruz, servido con arroz y vegetales a la parrilla.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.