



- Maydān -

Restaurant Beach Club

Lunch
Almuerzo



**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**



Appetizers & Fresh Salads

Entradas y Ensaladas Frescas

GUACAMOLE AND CHIPS **\$270**

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 **\$340**

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 **\$370**

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.

FRIED CALAMARI **\$320**

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.



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.

MEX - CAESAR SALAD..... \$290

Romaine lettuce, caesar dressing, parmesan cheese, julianne 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..... \$350

Grilled shrimp / Camarones a la parrilla \$370

GREEK SALAD..... \$300

Mixed lettuce, Kalamata olives, red onion, cucumber, cherry tomatos, 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..... \$300

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 \$230

With julianne 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 \$230

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.

Sandwiches & Burgers

Sándwiches y Hamburguesas

THE CLASSIC BURGER..... \$370

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..... \$410

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..... \$320

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..... \$320

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 \$370



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.

Mexican Flavors

Sabores de México

FAJITAS **\$410**

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, pimienta 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 **\$380**

Shrimp / Camarón **\$400**

ENSENADA SEAFOOD TACOS (ORDER OF 3) **\$370**

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 **\$410**

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.



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.

TRADITIONAL CHICKEN ENCHILADAS..... \$340

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..... \$340

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..... \$420

Served with mixed salad, rice and mango sauce.

CAMARONES AL COCO

Con ensalada mixta, arroz y salsa de mango.

FISH FILET..... \$415

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.