



- Maydān -

Restaurant Beach Club

Lunch Almuerzo



**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**



Appetizers & Fresh Salads

Entradas y Ensaladas Frescas

GUACAMOLE AND CHIPS..... \$294

Prepared in the Traditional Style, with Pico de Gallo.

GUACAMOLE Y TOTOPOS

Preparado de la manera Tradicional, acompañado de Salsa Mexicana.

SHRIMP COCKTAIL..... \$336

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 \$336

Catch of the day, shrimp, mango, pineapple, red onion, 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.

“VUELVE A LA VIDA” CEVICHE..... \$410

Scallop, Shrimp and Fish, Lime Juice, Avocado, Coriander, Serrano Pepper, Tomato and Onion.

CEVICHE “VUELVE A LA VIDA”

Con Callo, Camarón y Pescado, Jugo de Limón, Aguacate, Cilantro, Chile Serrano, Tomate y Cebolla.



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.

TUNA CEVICHE

.....

\$350

Lime Macerated Tuna served with Watermelon, Onion, Tomato and Avocado Mousse.

CEVICHE DE ATÚN

Marcerado con limón Eureka Acompañado de Sandía Asada, Cebollas, Tomate y Mousse de Aguacate.

SALMÓN CEVICHE.....

\$400

Lime macerated Salmon served with Pinneapple, Coriander, Caper, Serrano Chili and Caramelized Nut.

CEVICHE DE SALMÓN

Salmón Fresco Macerado con Limón Aureka acompañado de Piña Asada, Cilantro, Alcaparras, Chile Serrano y Nuez Caramelizada.

SHRIMP AGUACHILE.....

\$340

Lime & Green Pepper Macerated Shrimp served with Avocado, Cucumber and Garlic Aioli & Yuzu.

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarones marcerados con Limón y Chile Verde acompañados de Aguacate, Pepino y Alioli de Ajo con Yuzu.

FRIED CALAMARI.....

\$294

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

CALAMAR FRITO

Aros de calamar frito a la perfección, servidos con una salsa de mayonesa al chipotle y 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..... \$294

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..... \$315

Grilled shrimp / Camarones a la parrilla \$336

GREEK SALAD \$336

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..... \$294

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..... \$252

With strips 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.



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.

Sandwiches & Burgers

Sándwiches y Hamburguesas

THE CLASSIC BURGER.....\$399

180gr. of Ground Beef, served with tomato, red onion, cheddar cheese, bacon and french fries.

LA HAMBURGUESA CLÁSICA

180gr. de Carne de Res, servida con tomate, cebolla morada, queso cheddar, tocino y papas a la francesa.

“PEPITO” BAGUETTE.....\$399

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

PEPITO

Sábana 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.....\$368

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

BAGUETTE DE PAVO, TOCINO Y GUACAMOLE

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



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 \$378

Shrimp / Camarón \$410

ENSENADA SEAFOOD TACOS (ORDER OF 3) \$336

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\$378

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.....\$380

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.....\$462

Served with mixed salad, rice and mango sauce.

CAMARONES AL COCO

Con ensalada mixta, arroz y salsa de mango.

FISH FILET.....\$441

Prepared to your preference; garlic butter, mexican or veracruz style. Served 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.

Desserts

Postres

BROWNIE..... \$200

With vanilla ice cream and chocolate sauce.
Con helado de vainilla y salsa de chocolate.

CHESSECAKE \$200

With your choice of favorite ice cram and berries sauce.
Con tu opción de helado favorito y salsa de frutos rojos.

BANANA SPLIT..... \$200

With your choice of favorite ice cram and berries sauce.
Con tu opción de helado favorito y salsa de frutos rojos.

MANGO LEMON SORBET..... \$200

Served with chamoy and chili powder.

SORBETE DE LIMÓN Y DE MANGO

Acompañado de chamoy y chile en polvo.

CHOCOLATE CAKE \$200
PASTEL DE CHOCOLATE

3 MILK CAKE \$200
PASTEL DE 3 LECHES



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.