Maydān

Restaurant Beach Club

Breakfast
Desayunos

EL Rincón CULINARIO

ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS

Quick starters
Para empezar el momento

FRUIT PLATE ***$260***

Watermelon, cantaloupe, papaya, pineapple, honeydew, berries and seasonal fruit, served with your choice of cottage cheese mousse, natural or strawberry yogurt.

FANTASÍA DE FRUTA

Sandía, melón, papaya, piña, melón verde, moras y fruta de temporada, servido con su elección de: Mousse de queso cottage, yogurt natural o de fresa.

MUESLI WITH TROPICAL FRUIT ***$250***

Fresh blueberries, kiwi, strawberries and mango mixed with tropical fruit granola, served in a papaya “bowl” with natural yogurt.

MUESLI DE FRUTA TROPICAL

Servido en papaya con yogurt natural, moras, kiwi, fresa, mango, y granola hecha en casa.

OATMEAL ***$220***

Garnished with strawberries, blackberries or banana, served with a side shot of hot milk or hot water.

AVENA

Caliente con leche o agua servida con plátano, fresa o moras.

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.

Bakery
Panadería

All served with your choice of maple syrup, honey, toffee, whipped cream, homemade strawberry marmalade or nutella and butter | Servidos a su elección con miel maple, miel de abeja, cajeta, crema chantilly, mermelada casera de fresa o nutella y mantequilla.

MAYDAN BISQUET ***$270***

Fluffy bread with maple syrup, bacon, walnuts and vanilla ice cream.

BISQUET MAYDAN

Pan esponjoso con miel de maple, tocino, nuez y helado de vainilla.

TROPICAL HOT CAKES ***$270***

Mango and pineapple marmalade, chocolate chips, whipped cream and fresh seasonal fruits.

HOT CAKES TROPICALES

Acompañados con mermelada de mango y piña, chispas de chocolate, con crema chantilly y abanico de frutas de la estación.

GOURMET FRENCH TOAST ***$300***

Made with cinnamon flavored homemade bread, brown sugar, chef's secret recipe, scented with Kahlua and served with fresh fruit and whipped cream.

TOSTADO FRANCÉS GOURMET

Con pan especial de canela y azúcar morena, receta del chef, perfumado con licor de café, fruta de temporada y crema batida.

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.

Casa Dorada Specials
Especialidadaes Casa Dorada

MAYDAN MOLLETES (4 PCS) ***$320***

Lightly toasted homemade bread with refried beans, ham, sausage and bacon. Served with Pico de Gallo.

MOLLETES MAYDAN (4 PZS)

Hechos con pan de la casa, frijoles refritos jamón, salchicha y tocino. Con su salsa mexicana tradicional.

HOUSE EGGS BENEDICT ***$340***

Canadian bacon, rosemary cream cheese, topped with orange hollandaise sauce over toasted English muffin, served with hash brown with chorizo.

BENEDICTINOS DE LA CASA

Sobre un muffin inglés, lomo canadiense, queso crema aromatizado con romero y salsa holandesa de naranja. Servido con papa hash Brown Ranchera con chorizo.

HEALTHY OMELETTE ***$260***

Egg whites, spinach, tomato, mushrooms, fresh Panela cheese and homemade potatoes.

OMELETTE CON CLARAS DE HUEVO

Con espinaca, tomate, champiñón, queso panela fresco y papas de la casa.

SCRAMBLED EGGS ENCHILADAS ***$300***

Covered with our own green cream sauce, Mennonite cheese, sour cream, coriander, slices of fresh avocado and red onion.

ENCHILADAS SUIZAS CON HUEVO

Rellenas de huevo, salsa verde cremosa, queso Menonita, crema agria, cilantro, abanico de aguacate y cebolla morada.

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.

SOPECITOS WITH FRIED EGGS (2 PCS) *$300*

With chicken or chorizo each one with different sauce, refried beans, panela cheese and roasted seasoned potatoes.

SOPECITOS DE HUEVO (2 PZS)

Con pollo o chorizo y huevos fritos, cada uno con su salsa, frijoles refritos, queso panela y papas asadas sazonadas.

FRIED EGGS SANDWICH *$320*

Fried eggs, ham, bacon and melted cheddar cheese, served with fresh fruit and homemade potatoes.

EMPAREDADO DE HUEVO

Jamón, tocino y huevos fritos gratinados con queso cheddar, servido con fruta y papas de la casa.

DIVORCED EGGS *$300*

Two fried eggs on fried tortillas, roasted ham, green and red sauce, separated with refried beans and grilled local cheese.

HUEVOS DIVORCIADOS

Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz frita, jamón asado, salsa verde y roja divorciados por crema de frijoles refritos y queso asado.

SCRAMBLED EGGS ENFRIJOLADAS *$300*

Covered with our creamy Charro beans sauce, Mennonite cheese, sour cream, coriander, slices of fresh avocado and red onion.

ENFRIJOLADAS CON HUEVO

Rellenas de huevo, salsa de crema de frijoles puercos, queso menonita, crema agria, cilantro, abanico de aguacate, y cebolla morada.

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.

MACHACA MEAT AND EGG BURRITO *$300*

Cabo Local recipe, served with Mennonite cheese, roasted potatoes, ranchero red sauce and refried beans.

BURRITO DE MACHACA CON HUEVO

Gratinado con queso Menonita, servido con papa asada, frijoles refritos y salsa ranchera.

EGGS VERACRUZANO STYLE *$300*

Fried tortillas stuffed with scrambled eggs with onions and tomato, beans sauce on top, served with fried pork chorizo, serrano pepper, sour cream and grated cheese.

HUEVOS VERACRUZANOS

Dobladitas de huevo a la mexicana con salsa de frijol acompañadas de chorizo frito y chile serrano con crema y queso.

RANCHERO EGGS *$300*

Our own recipe of two eggs over a crispy fried tortilla, roasted ham, ranchera red sauce, and refried beans.

HUEVOS RANCHEROS

Con la receta de la casa, dos huevos fritos sobre tortilla de maíz con jamón asado, salsa ranchera y frijoles refritos

CHILAQUILES *$300*

Your choice of red or green sauce, local fresh cheese, sour cream, red onions and refried beans.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Queso asadero regional, crema agria, cebolla morada y frijoles refritos.

Pollo/Chicken *$330*
Huevo/ Eggs *$320*
Arrachera/ Flank Steak *$360*

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.

COCINADA EN HORNO DE BARRO

BARBACOA

SATURDAYS & SUNDAYS FROM 8 AM

SÁBADOS Y DOMINGOS, A PARTIR DE LAS 8 AM

Traditional lamb barbecue, simmered in a clay oven, mesquite wood and wrapped in maguey leaves. Accompanied by its delicious consomme, red sauce, green sauce and handmade tortillas fresh from the comal.
Tradicional barbacoa de borrego, cocinada a fuego lento en horno de barro, leña de mezquite y envuelta en hojas de maguey. Acompañada de su delicioso consomé, salsa roja, salsa verde y torillas hechas a mano recién salidas del comal.

Reservations | Reservaciones:
(624) 163.5764, EXT. 5764

Maydān MR
Restaurant Beach Club