



- *Maydān* -

Restaurant Beach Club

Lunch
Almuerzo



**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**



Appetizers & Fresh Salads

Entradas y Ensaladas Frescas

GUACAMOLE AND CHIPS **\$390**

Prepared in the Traditional Style, with Pico de Gallo.

GUACAMOLE Y TOTOPOS

Preparado de la manera Tradicional, acompañado de Salsa Mexicana.

SHRIMP COCKTAIL **\$490**

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 **\$520**

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.

FRIED CALAMARI **\$417**

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..... \$390

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..... \$460

Grilled shrimp / Camarones a la parrilla \$480

GREEK SALAD..... \$390

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..... \$390

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..... \$300

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.

“TLALPEÑO” BROTH..... \$300

With chicken, rice, vegetables, avocado, lime and serrano peppers. Perfumed with smoked chipotle.

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..... \$530

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..... \$550

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..... \$465

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.

CHICKEN CAESAR WRAP..... \$465

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 \$530



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 **\$560**

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 **\$540**

Shrimp / Camarón **\$550**

ENSENADA SEAFOOD TACOS

(ORDER OF 3) **\$510**

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 **\$560**

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..... \$460

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..... \$485

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..... \$560

Served with mixed salad, rice and mango sauce.

CAMARONES AL COCO

Con ensalada mixta, arroz y salsa de mango.

FISH FILET..... \$550

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..... \$240

With vanilla ice cream and chocolate sauce.

Con helado de vainilla y salsa de chocolate.

CHESSECAKE \$240

With your choice of favorite ice cream and berries sauce.

Con tu opción de helado favorito y salsa de frutos rojos.

BANANA SPLIT..... \$240

With your choice of favorite ice cream and berries sauce.

Con tu opción de helado favorito y salsa de frutos rojos.

MANGO LEMON SORBET..... \$240

Served with chamoy and chili powder.

SORBETE DE LIMÓN Y DE MANGO

Acompañado de chamoy y chile en polvo.

CHOCOLATE CAKE..... \$240

PASTEL DE CHOCOLATE

3 MILK CAKE \$240

PASTEL DE 3 LECHE

FLAN..... \$240



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.

