



menú

BEACH TERRACE RESTAURANT & BAR

Horarios

Cocina: 8.00 - 21.00

Bar y Salón: 8.00 - 23.00



restaurante
ENTRADAS

BOCADILLOS DORADOS DE LANGOSTA \$340.00

TOSTADAS DE CAMARONES \$190.00
calamar, jitomate cereza, cebolla y aguacate

CARPACCIO DE SALMÓN \$220.00
con aceite de oliva extra virgen, jitomate cereza, aceitunas y naranja

BRUSCHETTA \$80.00
pan de la casa, ajo, jitomate y orégano

SALSA GUACAMOLE \$140.00
aguacate, jitomate, cebolla y chile

QUESADILLA \$90.00
natural con pico de gallo y salsa verde

CÓCTEL DE CAMARONES \$270.00
con cebolla, jitomate, cátsup, naranja y limón

Algunos alimentos pueden haber sido congelados a la origen

restaurante

PASTAS Y ARROZ

SPAGHETTI CON CAMARONES Y CALABAZA \$220.00
camarones, calabaza italiana y vino blanco

LINGUINE CON SALSA DE LANGOSTA \$340.00
langosta, jitomate cereza y brandy

LINGUINE A LOS DOS SALMÓNES \$220.00
salmón fresco y ahumado con salsa de media crema y vino blanco

LASAGNA \$210.00
ragù de carne angus, jitomate, parmesano y salsa besciamella

RISOTTO CON MARISCOS \$240.00
camarones, calamar, mejillones y vino blanco

PASTA INTEGRAL CON VERDURAS \$200.00
calabaza, coliflor, jitomate cereza, alcaparras y pesto

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE \$180.00
ragù de carne angus, jitomate y queso Parmesano

Algunos alimentos pueden haber sido congelados a la origen

restaurante
PESCADO y MARISCOS

LANGOSTA ASADA \$2.50 / gr.
salteada al vino blanco con aceitunas y jitomate cereza

FRITO MIXTO \$260.00
aros de calamar y camarones con mayonesa de chipotle

CEVICHE DE CAMARONES Y/O PESCADO \$290.00
ensalada de pez y mariscos al estilo Mexicano

FILETE A LA SICILIANA \$270.00
pescado blanco en salsa roja con sabores de la isla italiana

FILETE AL MOJO DE AJO \$270.00
con mantequilla y guarnición de verduras

FILETE DE PESCADO EN BLANCO \$270.00
con crema de papas y aceitunas. Con guarnición de verduras

TACOS DE CAMARONES \$180.00
con ensalada, aguacate

SALMÓN A LAS HIERBAS FINAS \$290.00
con crema ácida, salsa verde italiana y guarnición de verduras

PESCA DEL DIA - \$0.70 x gr.

BOQUINETE - MERO - PARGO - RÓBALO

A LA PARILLA (max 2 kg.)
con verduras mixtas.

FRITO (max 2 kg.)
con arroz, lechuga y jitomates.

HORNEADO (min 2 kg.)
a las hierbas finas. Con jitomates y papas.

Algunos alimentos pueden haber sido congelados a la origen

restaurante
CARNES

FAJITAS DE ARRACHERA \$210.00
de carne Angus

PECHUGA DE POLLO \$170.00
a la plancha con vino blanco con purea de papas

HAMBURGUESA \$150.00
de carne Sirlon (150 gr.) con papas cortadas a mano

CLUB SANDWICH \$170.00
con papas cortadas a mano

ENSALADAS Y VERDURAS

ENSALADA ESOTICA \$135.00
Lechuga, Mango, Papaya, Atún, Coco y Nueces

ENSALADA ALMAPLENA \$170.00
Lechuga, Salmón ah., Naranja, Panela, Ajonjolí, Calabaza asada

ENSALADA PUGLIESE \$160.00
Lechuga, Jitomate seco, Almendras, Parmigiano, Aceite Balsamico

ENSALADA PRIMAVERA \$120.00
Lechuga, atún, jitomate, mais, aceitunas

ENSALADA CÉSAR \$130.00
Lechuga, aderezo César, Crutones y Parmesano

PAPAS A LA FRANCESA \$80.00
Cortadas a mano

Algunos alimentos pueden haber sido congelados a la origen



bar

BEBIDAS y SMOTHIES

AGUAS y REFRESCOS

Agua Botella	\$30
Agua Recarga (Refill)	\$20
Coca Cola, Fanta, Sprite	\$35
Horchata, Jamaica, Tamarindo	\$40
Limonada	\$40
Limonada mineral	\$50
Jugos y Aguas de fruta natural	\$50

CERVEZAS

Corona, Victoria, Montejo, Pacifico	\$50
Michelada	\$90
Chelada	\$80
Ojo Rojo	\$100

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Piñada (Jugo de Piña, Crema de Coco y Leche)	\$90
Fresada (Fresas, Jugo de Naranja)	\$90
Cóctel de Fruta (Fruta de temporada)	\$90
Midsummer (Naranja, Piña, Té y Ginger ale)	\$90
San Francisco (Piña, Naranja y Limon)	\$90

CAFÉ

Americano	\$20
Espresso (Hecho con cafetera)	\$40

bar

COCKTAILS y LICORES

COCKTAILS

Margarita	\$110
Daiquiri	\$110
Piña Colada (Ron, Jugo de Piña, Crema de Coco y Leche)	\$110
Cuba Libre (Ron Añejo y Cola)	\$110
Gin Tonic (Gin y Agua Quinada)	\$110
Wodka Tonic (Wodka y Agua Quinada)	\$110
Screwdriver (Wodka y Jugo de Naranja)	\$110
Caipiroska (Vodka, Azucar de caña y Limón)	\$110
White Russian (Vodka, Kahula y Leche)	\$130
Tequila Sunrise (Tequila, Jugo de Naranja)	\$130
Campari Orange (Campari, Naranja y Azucar de caña)	\$130
Carajillo (Licor 43, Café espresso)	\$140
Long Island (Vodka, Tequila, Ron, Triple Sec, Gin y Cola)	\$140

LICORES

Buchanan's	\$160	Wodka Stolichnaya	\$90
Jack Daniel's	\$120	Wodka Absolut	\$90
Johnnie Walker (et. Roja)	\$90	Ron Bacardi Solera	\$110
William Lawson's	\$80	Ron Bacardi anejo	\$100
Baileys	\$90	Ron Bacardi blanco	\$80
Kahlua	\$90	Amaro Averna	\$80
Gin Tanqueray	\$100	Anis	\$70
Licor 43	\$90	Base para Coktails	\$50

MEZCALES

The Lost Explorer 8	220
Los Danzantes Reposado	170
Amantes / Amaras Reposado	160
Izo Joven Cenizo	160
Creylene Joven	150
Los Danzantes Joven	150
Amantes / Amaras Joven	130
400 Conejos	110
Papadiablo	110
Union Joven	90
Shot Reposado	80

TEQUILAS

Jose Cuervo Res. Familia Rep.	200
Jose Cuervo Res. Familia Plata	120
Jose Cuervo Tradicional (frio)	100
Don Julio 70	160
Herradura Ultra	160
1800 Cristalino	160
Don Julio, Herradura, 1800 - Blanco	100
Don Julio, Herradura, 1800 - Repos.	120
Don Julio, Herradura, 1800 - Anejo	140
Shot Reposado	80

DIGESTIVO

Limoncello casero (Hecho con limón biologico) \$70