Déjanos una reseña

# Mandarino

## BEACH CLUB

## ENTRADAS

***ENDIVIAS AL ROQUEFORT*** ..... $395
***AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN*** ..... $390
***AGUACATE RELLENO DE ATÚN*** ..... $410

***TOSTADAS DE ATÚN*** (1 pz)
con aderezo agridulce, fruta tropical y ensalada de apio y brotes ..... $170

***TOSTADAS DE PULPO*** (1 pz)
Pulpo a la plancha con cebolla morada, jitomate cherry, cilantro, limón y pepino ..... $170

***CEVICHE DEL MAR***
Ceviche mixto de pescado, camarón y pulpo, marinado al limón con mango, manzana verde y cilantro. ..... $350

***CÓCTEL DE MAR MIXTO***
estilo Acapulco con aguacate, brotes de girasol y tostadas de maíz ..... $350

## ENSALADAS

***ENSALADA MEDITERRÁNEA***
con aceitunas negras, queso feta, pepino, cebolla morada, lechuga orgánica y aderezo de menta y yogurth ..... $280

***ENSALADA CÉSAR***
con laminado de parmesano, crutones de pan crujiente y tiras de pollo al sésamo ..... $300

***ENSALADA DE PULPO***
láminas de pulpo, espinaca baby y tomate cherry con reducción de aceite balsámico y miel de agave ..... $420

***ENSALADA DE CALAMAR***
calamar a la plancha con lechuga baby preparada con vinagre de mostaza y miel ..... $380

## PLATO PRINCIPAL

***PULPO AL GRILL***
(especialidad del chef) ..... $670

***FRITURAS MIXTAS DEL MAR***
calamar, pulpo y camarones con salsa marinada y aderezo de chipotle ..... $470

***SOUTE DE MEJILLONES Y ALMEJAS***
mejillones y almejas de vino blanco servidos con perejil y pimienta negra ..... $410

***CRUJIENTES TACOS DE CAMARÓN***
con ensalada de frutas de mango, cacahuate, mayonesa de chile chipotle, lechuga de rúcula fresca. (3 piezas) ..... $350

***TACOS DE ARRACHERA***
con nopal asado, tomate, cebolla caramelizada con salsa de chile guajillo tatemado. (3 piezas) ..... $380

***OSTRAS***
con salsa de ponzu, limón, chile serrano y julianas de cebolla cambray ½ DOCENA ..... $495

***ALMEJA CHOCOLATA***
con salsa de ponzu, limón, chile serrano y julianas de cebolla cambray ½ DOCENA ..... $420

***HAMBURGUESA DE CANGREJO (CRAB CAKE)***
hamburguesa de cangrejo servida con pepinillo, rúcula fresca, queso mozzarella, tomates secos y cebolla caramelizada acompañada de salsa tártara ..... $445

***HAMBURGUESA VEGETARIANA***
hamburguesa de portobello, servida con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, aguacate, queso de cabra al chipotle y aderezo de queso azul ..... $350

***HAMBURGUESA CLÁSICA***
hamburguesa clásica con queso manchego, tocino, cebolla, lechuga y tomate, acompañada de aderezo casero ..... $350

***PANINI DE RIB EYE***
sandwiches clásicos de rib eye, aguacate, tomate, aderezo de mostaza dijon, rúcula fresca ..... $495

***PANINI DE JAMÓN CRUDO***
sandwiches con jamón serrano, queso mozzarella, rúcula fresca, salsa tártara y lechuga romana. ..... $350

***PANINI DE ARRACHERA***
sandwiches clásicos de rib eye, aguacate, tomate, aderezo de mostaza dijon, rúcula fresca. ..... $470

***LANGOSTINOS A LA PARRILLA***
camarón imperial al chile guajillo servido con espárragos al parmesano y ensalada de lechuga orgánica ..... $590

***LANGOSTA***
cola de langosta al gusto servida con ensalada, puré de patatas y salsa al mojo de ajo y perejil. ..... $5 Por gramo

***PESCADO A LA PARRILLA***
pescado del día, servido con verduras a la parrilla y puré de patatas. ..... $3.5 Por gramo

***ATÚN ROJO SELLADO***
con ensalada de tomate orgánico y cherry, cebolla morada, albahaca, arúgula y reducción de balsámico ..... $625

***SALMÓN AL GRILL***
a la plancha con vegetales salteados y una salsa de chile guajillo. ..... $590

***MANOS DE CANGREJO***
combinación del chef al vapor y a la parrilla. ..... $540

## POSTRES

***VULCANO DE CHOCOLATE*** ..... $390
***COPA HELADO*** ..... $195
***CHEESECAKE*** ..... $280

***GUARNICIONES***
***PAPAS A LA FRANCESA*** ..... $180

***MENÚ KIDS***
***DEDOS DE QUESO*** ..... $300

Leave us a review

# Mandarino

BEACH CLUB

Nasim GROUP

## Agua / Water

**Agua mineral Perrier** 330ml ( francia).....$135
**Agua natural Evian** 330ml ( italia) .....$135
**Agua mineral San Pellegrino** 300 ml( italia) .....$135

## Refrescos / Soft drink

**Limonada** natural o mineral .....$80
**Naranjada** natural o mIneral.....$80
**Coca cola** .....$75
**Coca cola zero** .....$75
**Sprite, Fanta** .....$75
**Ginger ale** .....$75
**Canada dry** .....$75
**Agua tónica** .....$75

## Cervezas / Beer

**Corona light** .....$90
**Corona** .....$90
**Montejo** .....$90
**Victoria** .....$90
**Pacífico** .....$90
**Modelo especial** .....$90
**Negra modelo**.....$90
**Stella artois** .....$135
**Ultra** .....$135
**Vaso michelado o chelado**.....$40
**Vaso ojo rojo**.....$60

## Grandes Clásicos

**Margaritas, Daiquirí, Mojito, Piña Colada, Cuba Libre, Long Island** .....$210

## Cocteleria

**Aperol spritz:** Aperol, agua mineral, prosecco.....$235
**Kinotto:** Jägermeister, vino blanco, manzana verde, limonada mineral.....$235
**Lady lychees:** vodka, vino blanco, puré de lychee y zarzamora.....$235
**Mezcalitas:** Mezcal Lágrima de Mezcal, licor de naranja, limón y endulzante. Personaliza con el sabor de tu preferencia entre piña, naranja, maracuyá, limón, frutos rojos o mango.....$235

## Martinis

**Espresso:** Kahlúa, ronchata, baileys, crema para batir.....$265
**La comadre:** licor de granada, mezcal Amores, frutos rojos, miel de agave, sal de gusano.....$265

## Mixologia

**Passion gin tonic:** gin Hendrick's, sake tónica, té verde, maracuyá y albahaca.....$265
**Il padrino:** Absolut Citron, limoncello y maracuya.....$265
**Luna bianca:** tequila Don Julio reposado, licor de coco, frangelico jugo de limón y plátano.....$265
**Marekiaro:** vodka Grey Goose, guayaba, curacao, menta y limón.....$265

## Digestivo

**Carajillo** .....$225
**Sambuca blanco** .....$220
**Baileys** .....$220
**Frangelico** .....$220
**Jägermeister** .....$220

Déjanos una reseña

# Mandarino

## BEACH CLUB

## APPETIZERS

***ENDIVIAS ROQUEFORT*** ..... $395
***AVOCADO WITH SHRIMP*** ..... $390
***AVOCADO WITH TUNA*** ..... $410

***TOSTADA WITH TUNA*** (1 piece)
With bittersuit dressing, tropical fruit and celery salad ..... $170

***TOSTADA WITH OCTOPUS*** (1 piece)
Grilled octopus topped with purple onion, cherry tomatoes, cilantro, lemon and cucumber ..... $170

***SEA CEVICHE***
Ceviche mixture of fish, shrimp and octopus, marinated with lemon and mango, green apple and cilantro ..... $350

***MIXED SEA COCKTAIL***
Acapulco style with avocado, sunflower sprout and tostadas ..... $350

## SALADS

***MEDITERRANEAN SALAD***
With black olives, feta cheese, cucumber, purple onion, organic lettuce and mint and yogurt dressing ..... $280

***CAESAR SALAD***
Sliced parmesan, crispy croutons and sesame chicken slices ..... $300

***OCTOPUS SALAD***
Sliced octopus, baby spinach and cherry tomato, with balsamic oil and agave honey ..... $420

***SQUID SALAD***
Grilled octopus with baby lettuce prepared with mustard vinegar and honey ..... $380

## MAIN COURSES

***GRILLED OCTOPUS***
(the chef's specialty) ..... $670

***MIXED FRIED SEAFOOD***
Calamary, octopus and shrimp with marinated sauce and chipotle dressing ..... $470

***MUSSELS AND CLAMS SAUTE***
Mussels and clams with white wine served with parsley and black pepper ..... $410

***CRISPY SHRIMP TACOS***
With mango fruit salad, peanuts, chipotle mayonnaise and rucula lettuce (3 pieces) ..... $350

***ARRACHERA TACOS***
With roasted nopal, tomato, caramelized onion with guajillo chili sauce tatemado. (3 pieces) ..... $380

***OYSTERS***
With ponzu sauce, lemon, serrano chili and chambray onions ½ dozen ..... $495

***CHOCOLATA STYLE CLAMS***
With ponzu sauce, lemon, serrano chili and chambray onions ½ dozen ..... $420

***BURGER CRAB***
With cucumber, rucula, mozzarella cheese, dry tomatoes and grilled onions, tartar dressing ..... $445

***VEGETARIAN BURGER***
Portobello burger, served with lettuce, tomato, grilled onions, avocado, chipotle flavoured goat cheese and blue cheese dressing ..... $350

***CLASSIC BURGER***
With manchego cheese, bacon, onion, lettuce, tomato and homestyle dressing ..... $350

***RIB EYE PANINI***
Classic rib eye sandwich, avocado, tomato, dijon mustard and organic rucula ..... $495

***SERRANO HAM PANINI***
Sandwich with serrano ham, mozzarella cheese, fresh rucula, tartar sauce and romaine lettuce ..... $350

***ARRACHERA STEAK PANINI***
Classic arrachera sandwich, avocado, tomato, mustard Dijon dressing and organic rucula. ..... $470

***GRILLED PRAWNS***
Imperial shrimp with guajillo chili served with parmesan asparagus and organic lettuce salad ..... $590

***LOBSTER***
Lobster tail served with salad, smashed potatoes and garlic sauce with parsley ..... $5 Per gram

***GRILLED FISH***
Fish of the day, served with grilled vegetables and mashed potatoes ..... $3.5 Per gram

***SEALED RED TUNA***
With organic tomato salad and cherry tomato, red onion, basil, arugula and reduced balsamic ..... $625

***GRILLED SALMON***
Grilled with salted vegetables and a guajillo chili sauce ..... $590

***CRAB HANDS***
A chef's combination, steamed and grilled ..... $540

## DESSERTS

***CHOCOLATE VOLCANO*** ..... $390
***ICE CREAM CUP*** ..... $195
***CHEESE CAKE*** ..... $280

***SIDES***
***FRENCH FRES*** ..... $180

***KID´S MENU***
***MOZZARELLA STICKS*** ..... $300

Leave us a review

# Mandarino

BEACH CLUB

Nasim GROUP

## Water

***Mineral water Perrier*** 330ml (France).....$135
***Natural water Evian*** 330ml (Italy).....$135
***Mineral water San Pellegrino*** 300ml (Italy) .....$135

## Soft Drink

***Lemonade*** (natural or mineral) .....$80
***Orangeade*** (natural or mineral).....$80
***Coke*** .....$75
***Coke zero*** .....$75
***Sprite, Fanta*** .....$75
***Ginger Ale*** .....$75
***Canada Dry*** .....$75
***Tonic Water***.....$75

## Beer

***Corona light*** .....$90
***Corona*** .....$90
***Montejo*** .....$90
***Victoria*** .....$90
***Pacífico*** .....$90
***Modelo Especial*** .....$90
***Negra Modelo***.....$90
***Stella Artois*** .....$135
***Ultra*** .....$135
***Prepared "Michelado" or "Chelado" Glass*** .....$40
***Prepared "Ojo Rojo" Glass*** .....$60

## Great Classics

***Margaritas, Daiquiri, Mojito, Piña colada, Cuba libre, Long Island*** .....$210

## Cocktail bar

***Aperol spritz:*** Aperol, mineral water, prosecco.....$235
***Kinotto:*** Jägermeister, white wine, green apple, mineral lemonade.....$235
***Lady lychees:*** vodka, white wine, smashed lychee, blackberry.....$235
***Mezcalitas:*** Mezcal Lágrima de Mezcal, orange liqueur, lemon and sweetener. Customize with the flavor of your choice between pineapple,orange, passion fruit, lemon, red fruits or mango.....$235

## Martinis

***Espresso:*** Kahlua, rumchata, baileys, whip cream .....$265
***La comadre:*** pomegranate liquor, Amores mezcal, red berries, agave syrup, worm salt.....$265

## Mixology

***Passion gin tonic:*** Hendrick's gin, tonic sake, green tea, passion fruit and basil.....$265
***Il padrino:*** Absolut Citron, limoncello and maracuya.....$265
***Luna bianca:*** Don Julio Reposado tequila, coconut licor, lime and banana frangelico.....$265
***Marekiaro:*** Grey Goose vodka, guava, curacao mint and lime.....$265

## Digestive

***Carajillo*** .....$225
***White Sambuca*** .....$220
***Baileys*** .....$220
***Frangelico*** .....$220
***Jägermeister*** .....$220

Déjanos una reseña

# Mandarino
BEACH CLUB

Nasim GROUP

## DESAYUNOS
## la prima colazione

***Il buongiorno***
croissant hecho en casa, mermelada, mantequilla, bebida caliente
y jugo de naranja.....$230 pesos

***Italia mia***
fruta fresca, yogurt natural, granola, pan tostado, mermelada,
mantequilla, jugo de naranja y bebida caliente.....$270 pesos

***Il mandarino***
huevo al gusto, pan tostado, mantequilla, mermelada, jugo de naranja o té,
café y plato de fruta fresca servida con yogurt y granola orgánica.....$320 pesos

***Omelette***
con queso y espinacas bañado con salsa de champiñones,
acompañado con galleta de papas y frijoles refritos.....$270 pesos

***Chilaquiles***
clásicos en salsa verde o roja, con huevo estrellado,
cebolla crema y cilantro..... $270 pesos
con pollo..... $300 pesos

***Huevos campesinos***
con tortilla crocante, jamón de pavo, queso fundido, bañado con salsa
de tomate verde, papas cambray y tocino.....$270 pesos

***Huevos benedictinos***
servido con salmón ahumado, salsa holandesa y aguacate,
sobre pan dorado a la mantequilla..... $300pesos

***Plato de fruta mixta***
de temporada, servida con granola, yogurt natural y miel de abeja.....$230 pesos

***Bagel classico***
con salmón ahumado, queso crema, cebolla morada, lechuga orgánica, alcaparras
y aceitunas negras..... $340 pesos

***Croissant***
con jamón y queso servido con aguacate, ensaladita de arúgula
y aderezo de chile chipotle..... $240 pesos

## BEBIDAS

***Jugos energéticos***
(jugos naturales centrifugados a frío)

***Esmeralda***
(espinaca, piña, apio, perejil, jugo de naranja).....$170 pesos
***Cenote***
(betabel, piña, apio, jugo de naranja , gengibre).....$170 pesos

***Mucho Hierro y Antioxidante***

***Braccio di ferro***
(espinacas, mango, pina, fresa, jugo de naranja).....$170 pesos
***Marea azul***
(melón, papaya, plátano, zarzamora y jugo de naranja).....$170 pesos
***Mandarino beach***
(zanahoria, betabel, frambuesa, gengibre y jugo de toronja).....$200 pesos

## licuados

***Palmera***
(coco, plá---tano, granola, pasa, fresa, leche*) .....$195 pesos
***Fresco***
(mango, kiwi, manzana, leche*).....$195 pesos
***Arena blue***
(zarzamora, plátano, fresa y leche*) .....$200 pesos
***Classico beach***
(cocoa, plátano, kiwi, papaya, leche*)..... $200 pesos

****opciones de leche: soya ,light , deslactosada , de almendra o con yogurt natural***

***Jugo de naranja*** .....$100 pesos
***Americano*** .....$75 pesos
***Espresso*** .....$75 pesos
***Doble espresso*** .....$95 pesos
***Latte*** .....$80 pesos
***Cappucino*** .....$90 pesos
***Té forte orgánico*** .....$90 pesos

Leave us a review

# Mandarino
BEACH CLUB

Nasim GROUP

## BREAKFAST
## la prima colazione

***Il buongiorno***
Homestyle croissant, jam, butter, hot beverage and orange juice.
.....$230 pesos

***Italia mia***
Fresh fruit, plain yogurt, granola, toast, jam, butter, hot beverage or orange juice.
.....$270 pesos

***Il mandarino***
Eggs (to taste), toast, butter, jam, orange juice or tea, coffee and fresh fruit served with yogurt and organic granola. .....$320 pesos

***Omlette***
With cheese and spinach bathed in a mushroom sauce, with hashbrown and refried beans. .....$270 pesos

***Chilaquiles***
Classics with red or green sauce, with a fried egg, onion, cream and cilantro
..... $270 pesos
With chicken. .....$300 pesos

***Campesino style eggs***
With crunchy tortilla, turkey ham, melted cheese, bathed with a green tomato sauce, small potatoes and bacon. .....$270 pesos

***Benedictine style eggs***
Served with smoked salmon, Holland sauce and avocado, on top of buttery toast.....$300 pesos

***Fruit Salad***
Seasonal fruit, served with granola, plain yogurt and honey. .....$230 pesos

***Classic Bagel***
With smoked salmon, cream cheese, red onion, organic lettuce, capers and black olives. .....$340 pesos

***Croissant***
With ham and cheese, served with avocado, arugula salad and chipotle dressing.....$240 pesos

## BEVERAG

***Energetic juice***
(cold mixed natural juices)

***Esmeralda***
(spinach, pineapple, celery, parsley, orange juice). .....$170 pesos
***Cenote***
(beetroot, pineapple, celery, orange juice, ginger).....$170 pesos

***Iron and antioxidants***

***Braccio di ferro***
(spinach, mango, pineapple, strawberry, orange juice).....$170 pesos
***Marea azul***
(cantaloupe, papaya, banana, blackberry and orange juice).....$170 pesos
***Mandarino beach***
(carrot, beetroot, raspberry, ginger and grapefruit juice).....$200 pesos

## SMOOTHIES

***Palmera***
(coconut, banana, granola, raisins, strawberry, milk*) .....$195 pesos
***Fresco***
(mango, kiwi, apple, milk*).....$195 pesos
***Arena blue***
(blackberry, banana, strawberry, milk*).....$200 pesos
***Classico beach***
(cocoa, banana, kiwi, papaya, milk*)..... $200 pesos

****milk options: soy, light, delactosed, almond or with plain yogurt***

***Orange juice*** .....$100 pesos
***Coffee American*** .....$75 pesos
***Espresso*** .....$75 pesos
***Double espresso*** .....$95 pesos
***Latte*** .....$80 pesos
***Cappuccino*** .....$90 pesos
***Organic "Te forte"*** .....$90 pesos

# Mandarino

## BEACH CLUB

## Tequilas

***Tradicional*** reposado..... $180 / $1800
***Herradura*** reposado..... $220 / $3000
***Herradura*** ultra..... $270 / $4200
***Don Julio*** reposado..... $220 / $3000
***Don Julio*** 70..... $290 / $4570

## Wiskey

***Etiqueta roja***..... $180 / $1800
***Etiqueta negra***..... $270 / $4200
***Buchanan's 12***..... $260 / $4000
***Chivas Regal*** 12 años..... $270 / $4200

## Mezcales

***Mezcales amores***..... $270 / $4200
***Mezcal Unión***..... $200 / $3000
***400 conejos*** reposado..... $260 / $4000
***Lágrima de Mezcal*** .....$260 / $4000

## Gin/Vodka

***Bombay***.....$240 / $3000
***Hendrix***.....$270 / $4200
***Tanqueray***.....$230 / $2900
***Absolut azul***.....$180 / $2800
***Grey Goose***.....$270 / $4200
***Belvedere***.....$270 / $4200
***Tito's***.....$270 / $4200

## Ron / Brandy / Cognac

***Bacardi Blanco***.....$180 / $2400
***Havana 7***.....$200 / $3000
***Captain Morgan***.....$180 / $2400
***Zacapa 23***.....$350 / $4800
***Martell vsop***..... $350 / $4800
***Hennesy vsop***.....$350 / $4800
***Torres 10***..... $180 / $2500

Déjanos una reseña

Nasim GROUP®

# Mandarino

## BEACH CLUB

## Digestivo

***Carajillo*** ..... $225
***Sambuca blanco*** ..... $225
***Baileys*** ..... $225
***Frangelico*** ..... $225
***Jägermeister*** ..... $225

## Vinos (por copeo)

***Pinot Grigio*** ..... $210
***Chardonnay*** ..... $210
***Sauvignon*** ..... $210
***Cabernet Aauvignon*** ..... $210
***Malbec*** ..... $210
***Cabernet Sauvignon*** rose ..... $210
***Prosecco de la casa*** ..... $220

## Vinos (por botella)

***Cavit Pinot Grigio (ita) botella*** ..... $1450
***Casa Madero 2v chardonnay - Chenin Blanc (mex)*** ..... $1800

## Rosso

***Casa Madero*** 3v cabernet - merlot - tempranillo (mex) ..... $2159
***Luigi Bosca - malbec*** (arg) ..... $2260

## Rosato

***Casa Madero*** v rosado cabernet sauvignon ..... $1800

## Champagne

***Prosecco*** (ita) ..... $1450
***Dom Perignon*** ..... $12250
***Moet & Chandon*** brut imperial (fra) ..... $4500
***Veuve Clicquot*** brut (fra) ..... $4800
***Veuve Clicquot*** brut rose (fra) ..... $5500

Leave us a review

Nasim GROUP