



menu

BEACH TERRACE RESTAURANT & BAR

Horarios

Cocina: 8.00 - 21.00

Bar y Salón: 8.00 - 23.00



restaurante
ENTRADAS

BOCADILLOS DORADOS DE LANGOSTA \$190.00

ENROSCADO DE SALMÓN \$160.00
salmón fresco relleno de calabazas asadas y queso

TOSTADAS DE CAMARONES \$140.00
calamar, jitomate cereza, cebolla y aguacate

BRUSCHETTA \$60.00
pan de la casa, ajo, jitomate y orégano

SALSA GUACAMOLE \$100.00
aguacate, jitomate, cebolla y chile

QUESADILLAS \$60.00
tortillas de harina y queso con salsa verde y pico de gallo

CARPACCIO DE SALMÓN Y PESCADO BLANCO \$160.00
con aceite de oliva extra virgen, jitomate cereza, aceitunas y naranja

PINCHOS DE CAMARONES CON SALSA AGRIDULCE \$90.00
al brandy con salsa citronette

TARTARE DE SALMÓN \$150.00
acompañado con salsa de aguacate

CÓCTEL DE CAMARONES \$240.00
con cebolla, jitomate, cátsup, naranja y limón

restaurante

PASTAS Y ARROZ

RISOTTO BETABEL Y SALMÓN \$190.00

servido con crema ácida y salmon crujiente

SPAGHETTI CON CAMARONES Y CALABAZA \$170.00

camarones, calabaza italiana y vino blanco

LINGUINE CON SALSA DE LANGOSTA \$190.00

langosta, jitomate cereza y brandy

LINGUINE A LOS DOS SALMÓNES \$170.00

salmón fresco y ahumado con salsa de media crema y vino blanco

RISOTTO CON MARISCOS \$190.00

camarones, calamar, mejillones y vino blanco

PASTA CALAMARATA \$170.00

aros de calamar y jitomate cereza

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE \$130.00

ragù de carne angus, jitomate y queso Parmesano

VELOUTÉ DE ZANAHORIA Y VERDURAS CRUJIENTES \$100.00

con brocoli, chayote, calabaza, crutones caseros y gengibre

LASAGNA \$140.00

ragù de carne angus, jitomate, parmesano y salsa besciamella

PASTA INTEGRAL CON VERDURAS \$140.00

calabaza, coliflor, jitomate cereza, alcaparras y pesto

restaurante

PESCADO y MARISCOS

LANGOSTA ASADA \$1.30 / gr.
salteada al vino blanco con aceitunas y jitomate cereza

FRITO MIXTO \$200.00
aros de calamar y camarones con mayonesa de chipotle

CEVICHE DE CAMARONES Y/O PESCADO \$260.00
ensalada de pez y mariscos al estilo Mexicano

FILETE A LA SICILIANA \$230.00
pescado blanco en salsa roja con sabores de la isla italiana

FILETE AL MOJO DE AJO \$230.00
con mantequilla y guarnición de verduras

FILETE DE PESCADO EN BLANCO \$230.00
con crema de papas y aceitunas. Con guarnición de verduras

TACOS DE CAMARONES \$160.00
con ensalada, aguacate

SALMÓN A LAS HIERBAS FINAS \$270.00
con crema ácida, salsa verde italiana y guarnición de verduras

PESCA DEL DIA - \$0.60 x gr.

BOQUINETE - MERO - PARGO - RÓBALO

A LA PARILLA (max 2 kg.)
con verduras, guacamole y salsa de Crema acida.

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

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

restaurante
CARNES

FAJITAS DE ARRACHERA \$140.00
de carne Angus

TACOS DE POLLO \$120.00
con calabaza italiana y arroz

PECHUGA DE POLLO \$110.00
a la plancha con vino blanco con purea de papas

HAMBURGUESA \$120.00
de carne Sirlon (150 gr.) con papas cortadas a mano

CLUB SANDWICH \$130.00
con papas cortadas a mano

ENSALADAS Y VERDURAS

OMELETTE CON VERDURAS \$100.00
con relleno de verduras del día

ENSALADA ESOTICA \$130.00
Lechuga, Mango, Papaya, Atún, Coco y Nueces

ENSALADA ALMAPLENA \$150.00
Lechuga, Salmón ah., Naranja, Panela, Ajonjolí, Calabaza asada

ENSALADA PUGLIESE \$120.00
Lechuga, Jitomate seco, Almendras, Parmigiano, Aceite Balsamico

ENSALADA PRIMAVERA \$100.00
Lechuga, atún, jitomate, mais, aceitunas

ENSALADA CÉSAR \$90.00
Lechuga, aderezo César, Crutones y Parmesano

PAPAS A LA FRANCESA \$70.00
Cortadas a mano

The background of the menu features a large, semi-transparent white coffee cup in the center, surrounded by various green leaves and branches, creating a fresh and natural aesthetic.

bar

BEBIDAS y SMOTHIES

AGUAS y REFRESCOS

| | |
|--------------------------------|------|
| Agua Botella | \$25 |
| Agua Recarga (Refill) | \$20 |
| Coca Cola, Fanta, Sprite | \$30 |
| Horchata, Jamaica, Tamarindo | \$35 |
| Limonada | \$35 |
| Limonada mineral | \$40 |
| Jugos y Aguas de fruta natural | \$40 |

CERVEZAS

| | |
|-------------------------------------|------|
| Corona, Victoria, Montejo, Pacifico | \$45 |
| Modelo Especial, Negra Modelo | \$45 |
| Michelada | \$65 |
| Chelada | \$60 |

COCKTAILS SIN ALCOHOL

| | |
|--|------|
| Piñada (Jugo de Piña, Crema de Coco y Leche) | \$70 |
| Fresada (Fresas, Jugo de Naranja) | \$70 |
| Cóctel de Fruta (Fruta de temporada) | \$70 |
| Midsummer (Naranja, Piña, Té y Ginger ale) | \$70 |
| San Francisco (Piña, Naranja y Limon) | \$70 |

CAFÉ

| | |
|-------------------------------|------|
| Americano | \$20 |
| Espresso (Hecho con cafetera) | \$30 |

bar

COCKTAILS y LICORES

COCKTAILS

| | |
|---|-------|
| Margarita | \$90 |
| Daiquiri | \$90 |
| Piña Colada (Ron, Jugo de Piña, Crema de Coco y Leche) | \$90 |
| Cuba Libre (Ron Añejo y Cola) | \$90 |
| Gin Tonic (Gin y Agua Quinada) | \$90 |
| Gin Fizz (Gin, Limón y Agua Mineral) | \$90 |
| Wodka Tonic (Wodka y Agua Quinada) | \$90 |
| Screwdriver (Wodka y Jugo de Naranja) | \$90 |
| Caipiroska (Vodka, Azucar de caña y Limón) | \$90 |
| White Russian (Vodka, Kahula y Leche) | \$100 |
| Tequila Sunrise (Tequila, Jugo de Naranja) | \$110 |
| Campari Orange (Campari, Naranja y Azucar de caña) | \$110 |
| Long Island (Vodka, Tequila, Ron, Triple Sec, Gin y Cola) | \$120 |

LICORES

| | | | |
|---------------------------|-------|---------------------------|-------------|
| Buchanan's | \$120 | Wodka Stolichnaya | \$80 |
| Jack Daniel's | \$100 | Wodka Absolut | \$80 |
| Johnnie Walker (et. Roja) | \$90 | Ron Bacardi Solera | \$90 |
| William Lawson's | \$70 | Ron Bacardi anejo | \$80 |
| Baileys | \$80 | Ron Bacardi blanco | \$70 |
| Kahlua | \$80 | Amaro Averna | \$70 |
| Gin Tanqueray | \$90 | Anis | \$60 |
| Brandy St. Remis | \$70 | Base para Coktails | \$50 |

TEQUILA y MEZCAL

| | | |
|--------------------------------|---|-------|
| T. Jose Cuervo Reserva Familia | Platino \$120 / Reposado | \$200 |
| T. Don Julio | Bl. \$90 / Re. \$100 / An. \$120 / DJ70 | \$140 |
| T. Herradura | Bl. \$90 / Re. \$100 / An. \$120 / Ul. | \$140 |
| T. 1800 | Bl. \$90 / Re. \$100 / An. \$120 / Cr. | \$140 |
| T. Tradicional (frio) | | \$80 |
| T. Shot Reposado | | \$50 |
| M. Los Danzantes | Jov. \$100 / Rep. | \$140 |
| M. Cordon Cerrado Jov. | | \$70 |

especialidad

DIGESTIVO

Limoncello casero (Hecho con limón biológico) \$60