



Cena
Dinner

PLAYA NORTE
Beach Club

Aperitivos Starters

Crema de elote Corn cream	\$195
Ensalada de pera con queso de cabra y reducción de vino tinto Pear salad with goat cheese and red wine reduction	\$225
Tartar de pez espada con aguacate, mango, piña y chips Swordfish tartar with avocado, mango, pineapple and chips	\$240
Camarón en costra de coco y salsa de pera ahumada Coconut shrimp with smoked pear sauce	\$265
Crema de calabacín y puerro Zucchini and leek cream	\$250
Croquetas de jamón ibérico con melón, hierbabuena y emulsión de pimientos asados Croquettes, iberian ham with melon, peppermint and emulsion of roasted pepper	\$270

Nuestras Pastas y Risottos Caseros Our Pastas & Homemade Risottos

Linguinis con gambas y azafrán Linguines with shrimp and saffron	\$325
Risotto montañas con setas silvestres y aroma de trufa Risotto montañas with wild mushroom and truffle arom	\$315
Musaca, vegetales con salsa bechamel y boloñesa coronados con queso Moussaka, vegetable with bechamel and bolognese, topped with parmesan cheese	\$410



Delicias del Mar

Sea Delicacies

Filete de perca con de salsa de limón en base de puré de betabel acompañado de vegetales salteados Fish fillet with lemon sauce based on beet puree accompanied by grilled vegetables	\$350
Mariscada Fish and seafood platter	\$410
Filete de pargo Tikin Xic Red snapper fillet Tikin Xic	\$350
Huchinango a la parrilla gratinado con mayonesa al chile guajillo, papas y verduras Grilled red snapper with guajillo chili mayonnaise, potatoes and vegetables	\$390
Corvina en cama de vegetales con salsa de ajo y huevas de pescado Corvina on a bed of vegetables with garlic sauce and fish roe	\$350

Nuestras Carnes

Our meat

Suprema de pollo a la salsa bascaiola con rosty de brócoli y tocino Chicken supreme with Bascaiola sauce with broccoli and bacon rosty	\$390
New York sobre lecho de col morada acompañado de patata asada, maiz, tomate cherry y una crema de romero New york steak on a bed of purple cabbage accompanied by roasted potato, corn and cherry tomato with a rosemary cream	\$475



Rib-eye black angus de ternera acompañado de papa y camote papa con espárragos y cebolla cambray \$450
Black angus rib-eye steak with shoestring potatoes and shoestring sweet potatoes with asparagus and onion

Costillas de cerdo a la barbacoa con papa asada y vegetales en juliana con soja y un aderezo picante \$390
Barbecue ribs with baked potato and julienne vegetables with soy and spicy dressing

Postres

Desserts

Panna cotta de mango \$170
Mango panna cotta

Carpaccio de fruta acompañado de sorbete casero de piña y jengibre \$170
Fruit carpaccio accompanied with pineapple and ginger sorbet

Tarta tatin con helado de vainilla y aromatizada con gran manier \$170
Tatin cake with vanilla ice cream flavored with gran marnier

Copa Privilege crumble de chocolate, helado de baileys y espuma de café expreso \$160
Privilege cup chocolate crumble, baileys ice cream and expreso foam

Semiesfera de chocolate frío en base crujiente de merengue \$170
Semi sphere of cold chocolate on crunchy base of meringue

Si desea obtener información relativa a alérgenos, rogamos la solicite a nuestro personal. Gracias.

If you require information about allergens, please ask a member of our staff. Thank you

