

*The* RESERVE

BEACH CLUB & RESTAURANT

MENÚ  
BEACH CLUB





Platillos bajos  
en calorías



Platillos  
veganos



Platillos ligeramente  
picantes



Platillos  
sin gluten



Sugerencia  
del Chef



Platillo sugerido  
para compartir



CON SU FIRMA SU PAGO  
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de cargo por el servicio. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Los Cabos su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

# PARA COMPARTIR



## ALCACHOFAS A LAS BRASAS

\$430

Con aceite de limón, alcachofas crujientes y aderezo de trufa.



## CALAMARES CROCANTES (150 G)

\$390

Con arúgula y emulsión de naranja sanguina.

## ELOTES ASADOS

\$280

Con mayonesa de chiles, polvo de tortilla y queso Cotija.



## GUACAMOLE

\$290

Hecho con aguacate fresco, cilantro, cebolla, jitomate y chile serrano, servido con tostadas de maíz crujientes.



- Con cangrejo de concha suave crujiente (100 G).














\$450

- Con tocino, chorizo y chipotle (100 G).

\$350

# CRUDOS Y CEVICHE



- ATÚN DE LA BAJA** (120 G) \$380  
Con toronja, algas marinas y alcaparras.  
  
- HUACHINANGO DE LA BAJA** (120 G) \$410  
Con jugo de tomate, kalamata y eneldo fresco.  
 
- AGUACHILE DE CAMARÓN** (150 G) \$380  
Con salsa carbonizada, chile jalapeño, pepino y cremoso de aguacate.  
 
- CEVICHE DE PESCADO JALAPEÑO** (150 G) \$450  
Pesca del día, salsa de jalapeño encurtido, cebolla, aguacate, elote asado y aceite de chiles secos.  
  
- CEVICHE DE COCO Y CAMARÓN** (150 G) \$420  
Con leche de coco, chile serrano, pepino, cilantro, cebolla morada y cacahuete japonés.  

- ALMEJAS EN SU CONCHA** (4 PZAS) \$320  
Con salsa mignonette de manzana verde, salsa rasurada y jalapeño.  
 

# TACOS Y TOSTADAS



## TOSTADAS DE ATÚN (3 PZAS) \$370

Con chile amarillo, ensalada de algas y cebolla morada.



## TACOS DE CANGREJO DE CONCHA SUAVE (3 PZAS) \$480

Con tzatziki, ensalada griega y salsa verde de hierbas.



## TACOS DE PESCADO CAPEADO CABOS (3 PZAS) \$420

Con puré de aguacate, mayonesa de chiles tatemados y ensalada de col.



## TACOS DE CAMARÓN GOBERNADOR (3 PZAS) \$440

Camarón, queso Oaxaca, pimientos asados, mayonesa de habanero y cebollas asadas.



## TACOS DE ARRACHERA (3 PZAS) \$410

Con costra de queso acompañados de cebolla cambray, cacahuates y salsa de chile.



## TACOS DE AGUACATE FRITO (3 PZAS) \$290

Con salsa mexicana y mayonesa de jalapeño.



## QUESADILLAS DE CAMARONES ADOBADOS (3 PZAS) \$430

Con tortilla de harina, queso Oaxaca, cilantro, epazote y camarones al chipotle.



# ENSALADAS

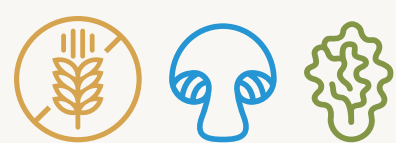


**BETABEL LOCAL ROSTIZADO** (3 PZAS) **\$350**  
Con almendras, balsámico y kale crocante con cítricos.



**ENSALADA DE LECHUGAS DE MIRAFLORES** **\$360**

Con arúgula, lechugas orgánicas, jitomates orgánicos, chícharos chinos, zanahorias al grill, calabacitas, betabel, pepitas crujientes y vinagreta de limón.



**ENSALADA CÉSAR** **\$310**  
Con lechuga romana, peperoncino, aderezo César hecho en casa y crotones a la parrilla.

- Con pollo a la parilla (180 G). **\$360**

**ENSALADA FRESCA DE FRUTAS** **\$350**  
Con fruta de temporada, frutos rojos, sorbete de limón, chía y menta.

# VEGETARIANO



**BERENJENA ROSTIZADA** **\$380**  
Con tzatziki servido en salsa de tomate.

**COLIFLOR A LA PARRILLA** **\$450**  
Con puré de espinaca y vinagreta de trufa.



# DEL MAR DE CORTÉS



SELECCIÓN DE LA MEJOR PESCA LOCAL  
COCINADOS EN HORNO DE BRASA

HUACHINANGO ROJO  
DE LA PAZ (200 G) \$680



ATÚN DE LA BAJA NORTE (180 G) \$670



CAMARÓN JUMBO (5 PZAS) \$750



LANGOSTA CALIFORNIA (300 G) \$1,800



FILETE DE PESCA DEL DÍA (200 G) \$650

Con glaseado de ají amarillo y vegetales  
rostizados con ajo.



SERVIDO CON SELECCIÓN DE SALSAS Y  
VEGETALES LOCALES DE TEMPORADA

# SNACKS



## NACHOS A LA LEÑA

\$380

Con frijoles texanos, Mozzarella ahumado, Gouda fundido, acompañado de guacamole, salsa mexicana, jalapeños caseros y crema de cilantro.



- Con pollo a la leña (180 G).
- Con arrachera a la leña (180 G).

\$480

\$520

## ALITAS ADOBADAS CROCANTES (350 G)

\$350

Marinadas en adobo de cayenne, dip de queso azul, apio y cebollín.



## DEDOS DE POLLO (180 G)

\$340

En costra de arroz, acompañados de mayonesa de chipotle.



## ARRACHERA A LA PARRILLA (250 G)

\$580

Con cebollas asadas, queso fundido con chorizo y papitas.

# SÁNDWICHES Y TORTAS



TODOS NUESTROS SÁNDWICHES SON SERVIDOS  
CON LA OPCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA O  
ENSALADA VERDE DE LA CASA

## TORTA CUBANA (250 G) \$450

Sándwich de cerdo rostizado, jamón, chorizo, arrachera parrillada, piña, queso Gouda y queso Oaxaca con mayonesa de chiles asados, servidos en pan crocante acompañado de verduras en escabeche.



## HAMBURGUESA CLÁSICA (190 G) \$460

Jugosa carne Angus a las brasas, sazonada con sal de mar, servida en bollos con ajonjolí, queso Gouda, lechuga, cebolla asada y tomate.

- Con tocino \$40

## CLUB SÁNDWICH RÚSTICO (180 G) \$420

Focaccia casera, aderezo de cilantro, jamón de pierna, queso Gouda, tocino, aguacate, tomate, lechuga y pollo a la parrilla.

## SÁNDWICH DE CAMARÓN CRUJIENTE (180 G) \$490


Con ensalada de col, mayonesa de Sriracha y pepinillos.

## SÁNDWICH DE POLLO (200 G) \$410

Pechuga de pollo asada, lechuga, tomate, tocino, queso panela, aguacate, mayonesa de chile cuaresmeño y julianas de betabel rostizado.

# GUARNICIONES



PAPAS A LA FRANCESA	\$180
PAPAS ROSTIZADAS A LA LEÑA	\$160
VEGETALES ORGÁNICOS A LA PARRILLA	\$195
	
ENSALADA VERDE DE LA CASA	\$150

# POSTRES



COCO BEACH	\$390
Coco de chocolate relleno de crema de lima, yuzu y coco, compota de frutas de la estación con jengibre y helado de coco.	
PAY HELADO DE LIMÓN	\$250
Con salsa de frambuesa.	
PARFAIT	\$250
Con helado de naranja, Grand Marnier y frutos rojos.	
SELECCIÓN DE HELADOS	
Sencillo	\$120
Doble	\$220

R