



# THE BEACH CLUB

AT VIDANTA RIVIERA MAYA

## SNACKS



Platillos bajos  
en calorías



Platillos ligeramente  
dulces



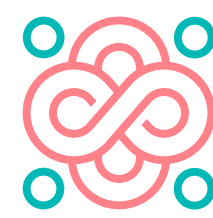
Platillos  
veganos



Platillo sugerido  
para compartir



Platillos  
ligeramente  
picantes



Platillos Vidanta  
Wellness



Platillos  
sin gluten










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. Usted puede dar una propina adicional a su entera discreción. 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 Riviera Maya su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

## ENTRADAS

-   **GAZPACHO** \$235  
 Sopa fría a base de tomate, pepino, pimientos y ajo, servida con crutones.
-  **CALAMARES CROCANTES 180 G** \$380  
Mayonesa de limón, sal de albahaca, chile jalapeño curtido, arúgula baby y limón amarillo en láminas.
-   **ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA** \$380  
  **CON SALSA ROMESCO**  
Acompañados de salsa picante de almendras, chile y tomate.
- AJO BLANCO 100 GR** \$350  
Sopa fría, elaborado con pepino, ajo blanco, almendras y vinagre de jerez, servido con ensalada de camarones y uva blanca.
- TORTILLA ESPAÑOLA** \$365  
Tradicional tortilla española, elaborada con papa confitada, cebolla y huevo, servida con una ensalada de pimientos a las brasas y espinaca baby.
- CROQUETAS DE CALAMAR 6 PZAS** \$370  
Elaboradas con calamar chipirón, acompañadas de ensalada de arugula y rábano sandía, servidas con mayonesa de limón real.

## CEVICHE

-   **AGUACHILE MIXTO 150 G** \$450  
 Callo, pulpo y camarón con chile morita, ancho, guajillo, jugo de limón, cebolla morada, aguacate, pepino y cilantro.
-   **CEVICHE TRADICIONAL DE PESCA DEL DÍA 150 G** \$490  
 Jugo de jitomate cocinado a las brasas, lima y aceite de habanero.
-  **CEVICHE LATINO 200 G** \$525  
Salmón fresco, ponzu soya y maracuyá local, jalapeño rojo, cebollín, ajonjolí, cilantro, jengibre curtido y calamar crocante.

## CLÁSICOS

**ALITAS NATURALES 350 G** \$380  
Al horno de leña, sal de mar, tres variedades de pimientos quebradas y aioli de limón amarillo.



**ALITAS ADOBADAS CROCANTES 350 G** \$380  
Marinadas en adobo de cayenne, dip de queso azul, apio y cebollín.



**GUACAMOLE** \$320  
Hecho con aguacate fresco, cilantro, cebolla, chile serrano, servido con tostadas de maíz crujientes.



**QUESADILLA DE CAMARONES ADOBADOS 150 G** \$500  
Tortilla de maíz, queso Oaxaca, cilantro, epazote y camarones al chipotle.

**QUESADILLAS** \$280  
Tortilla de maíz, queso Oaxaca ahumado, Gouda, cilantro, epazote y frijol negro casero, salsa de tomatillo y hoja santa.



### NACHOS A LA LEÑA



Frijoles texanos, queso Oaxaca ahumado, Gouda fundido, acompañado de guacamole, salsa mexicana, jalapeños caseros y crema de cilantro. Porción para dos.

**NATURALES** \$380  
**CON POLLO A LA LEÑA 180 G** \$445  
**CON ARRACHERA A LA LEÑA 180 G** \$550

## LAS TABLAS

Todas las tablas están son acompañadas de pan campesino con tomate, ajo y aioli.



**JAMÓN SERRANO RESERVA 100 G** \$480



**CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 100 G.** \$480



**SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 G.** \$480



**TABLA MIXTA 30 G DE CADA UNO** \$530  
Jamón serrano, chorizo y salchichón ibérico, queso tetilla, manchego semicurado.

## PINTXOS



### PINTXOS MORUNOS

Marinados con un adobo de pimentón, azafrán y ajo, cocinados a la parrilla servidos con papas rostizadas al aioli.

DE POLLO 150 G

\$390

CAMARÓN 4 PZA

\$400

## MONTADITOS

### DE SOLOMILLO CON QUESO BRIE 150 G

\$420

Servido con cebolla caramelizada y salsa de mostaza.

### CANGREJO AZUL 150 G

\$420

Pulpa de cangrejo, mayonesa de Sriracha, arúgula, jugo de limón amarillo y sal de Celestún.

### DE ENSALADILLA DE CAMARONES 3 PZS

\$390

Ensalada de papa, zanahoria, chicharos, mayonesa, camarón cocido, servida sobre pan tostado con aceite de olivo extravirgen.

### DE MARLIN AHUMADO 3 PZS

\$390

Rebanadas de marlín ahumado en frío, aguacate, ensalada de pepino con cebollín y alcaparras, montado sobre pan tostado con aceite de olivo.

### DE EXQUEIXADA DE BACALAO 3 PZS

\$390

Bacalao desalado deshebrado, sobre vegetales a las brasas, montado sobre pan tostado con aceite de olivo extravirgen.

## ENSALADAS

### ENSALADA CÉSAR

\$360

Lechuga romana, peperoncino, crutones al grill, aderezo César hecho en casa y crutones parrilla.

CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 180 G

\$395



### CRUDITÉS PLAYA PULMO

\$380

Piña, jícama, zanahoria, rábano, sandía, pepino, naranja, aderezados con maracuyá, naranja, lima local y sal de chiles secos.



### ENSALADA MIXTA

\$360

Lechuga francesa, sangría, frisée, tomate cherry, vinagreta de la casa, aguacate y cebollín.

CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 180 G

\$395



### ENSALADA FRESCA DE FRUTAS

\$300

Fruta de temporada, frutos rojos, sorbete de limón, chia y menta.

## PAELLAS

Tiempo de preparación 40 minutos.

Porción para dos personas.



### PAELLA VALENCIANA 640 G

\$1,180

Arroz cocinado con ajo, cebolla, azafrán, tomate, pollo, cerdo, chorizo español, mejillones, calamares, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos.



### PAELLA DE VERDURAS

\$860

Arroz cocinado con tomate, ajo, cebolla, azafrán, chícharos, pimientos, espárragos, tomate cherry, ejotes y alcachofas.

## SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Todos nuestros sándwiches, hamburguesas, burritos, tacos y tortas están servidos con su elección de papas a la francesa de la casa o ensalada mixta.

### HAMBURGUESA CLÁSICA 200 G

\$460

Jugosa hamburguesa casera de res con carne Angus a las brasas sazonada con sal de Celestún, servida en bollo de ajonjolí con queso Gouda de Baja, lechuga, cebolla y tomate.

### HAMBURGUESA GRAND 200 G

\$505

Hamburguesa casera de res con carne Angus, sazonada con sal de Celestún, servida en bollo de ajonjolí con tocino ahumado en manzano, queso Ramonetti con romero, portobello confitado, lechuga, cebolla asada y tomate.

### HAMBURGUESA DE POLLO CLÁSICA 200 G

\$410

Hamburguesa a las brasas sazonada con especias, servida en bollo de comino con queso Gouda añejo de la Baja, lechuga, cebolla y tomate.

### CLUB SÁNDWICH RÚSTICO 320 G

\$480

Ciabatta casero, mayonesa de cilantro, jamón de pierna, queso Gouda añejo, tocino, aguacate, tomate, lechuga y pollo a la parrilla.

### HAMBURGUESA DE SALMÓN 190 G

Hamburguesa de salmón sustentable especiada con ensalada de col y cítricos, aguacate, jitomate, lechuga y cebolla al grill, servida en bollo de semillas y acompañada de papas a la francesa.

Al grill

\$395

Empanizada

\$395

## TACOS, TORTAS Y BURRITOS

### TACOS DE PESCADO CAPEADOS CABOS \$490

3 PZAS | 150 G

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

### TACOS DE RIB EYE 3 PZAS | 180 G \$540

Rib eye, acompañados con cebolla cambray, chile cuaresmeño a la parrilla y guacamole.

### BURRITO DE MARISCOS 180 G \$470

Marlin ahumado en casa con camarón, calamar y pulpo con salsa mexicana, ajo, aderezo de chile serrano toreado y queso Gouda.

### TORTA DE POLLO 180 G \$395

Mayonesa de chile jalapeño, pollo empanizado, tocino ahumado, queso Oaxaca, jitomate, lechuga y frijoles adobados.

### TORTA CUBANA 250 G \$450

Sándwich de cerdo rostizado, jamón, chistorra, arrachera a la parrilla, piña, queso Gouda y queso Oaxaca con mayonesa de chiles asados, servido en pan crocante, acompañado de papas rostizadas y verduras en escabeche.

## PLATOS FUERTES

### PULPO A LA PARRILLA 200 G \$635

Pulpo marinado con pimentón español picante, servido sobre papa confitada y ensalada de arugula con supremas de naranja y toronja, servido con tradicional aioli.

### AJOARRIERO CON GAMBAS 8 PZAS \$580

Tradicional ajoarriero con papas marinadas al limón real, servido con camarones con piel al sartén y marinados en pimentón, ajo y aceite de olivo.

### RIB EYE A LAS BRASAS 400 G \$1,180

Cebolla caramelizada, jugo de carne, papas a la leña, ensalada de tomate y vinagreta de jerez.



## VERDURAS A LAS BRASAS

\$350

Vegetales locales de temporada a las brasas con trío de dips: hummus chipotle, pesto de chaya y cilantro, queso de cabra y habanero negro.

## POLLO ROSTIZADO 480 G

\$570

Medio pollo rostizado en horno de leña, servido con vegetales de temporada, vinagreta de piña y papas rostizadas.

## PATATAS Y GUARNICIONES



### PAPAS BRAVAS

\$300

Papas crujientes con salsa picante a base de chiles, pimentón y ajo.



### PAPAS A LA FRANCESA

\$205

### PAPAS CON CHILI Y QUESO

\$220

### PAPAS CON TRUFA, PARMESANO, CEBOLLA AHUMADA Y LIMÓN

\$235



### PAPAS ROSTIZADAS A LA LEÑA

\$190



### CAMOTE CON PIMIENTA QUEBRADA Y LIMA

\$210



### GUACAMOLE CON JITOMATE, CILANTRO, CEBOLLA, CHILE SERRANO Y TOSTADAS AL CARBÓN

\$160

### FRIJOLES DE LA CASA

\$120