

JUGOS Y FRUTAS

JUICES AND FRUITS (300 ML)
Naranja, manzana, verde, zanahoria o toronja.
Orange, apple, green juice, carrot or grapefruit.

\$90.⁰⁰ **\$60.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

SMOTHIE BAR

Preparados con leche, yogurt o jugo de naranja.
Prepared with milk, yogurt or orange juice.

\$110.⁰⁰ **\$70.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

Combinación a su elección entre verduras: apio, nopal, zanahoria, betabel, espinaca, perejil y frutas: manzana roja, fresa, papaya, piña, plátano, manzana verde. / *Combination of your choice of vegetables: celery, cactus, carrot, beetroot, spinach, parsley and fruits: red apple, strawberry, papaya, pineapple, banana and green apple.*

EL DESAYUNO DE LA CASA

OUR SIGNATURE BREAKFAST

Pan campiña al horno con crema de nata fresca, miel de agave y su capuccino
Ovenbaked country bread, spread with fresh cream and agave honey, served with capuccino.

\$155.⁰⁰ **\$95.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

FRESH SEASONAL FRUITS

Dejase consentir por nuestra selección de fruta de temporada, con granola, granola sin azúcar, miel de abeja o miel de agave, yogurt o queso cottage.
Pamper yourself with our selection of seasonal fruits - with granola / unsweetened granola, regular honey / agave honey or, yoghurt / cottage cheese.

\$179.⁰⁰ **\$110.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

YOGURT GRIEGO O JOCOQUE NATURAL

GREEK YOGHURT OR PLAIN JOCOQUE (MEXICAN SOUR CREAM)

Acompaña su delicioso desayuno con un toque cremoso, natural o servido con ciboulette y aceite con menta y ajo a su elección. / *Accompany your delicious breakfast with a creamy delight, served with your choice of chives, mint and garlic oil.*

\$99.⁰⁰ **\$55.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

PAN HECHO EN CASA HOME MADE BREAD

Pregunte por nuestra selección de panes artesanales"
Kindly ask for our selection of homemade artisan breads.

PAN ARTESANAL

MEXICAN SWEET BREADS

\$45.⁰⁰ **\$27.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

PANADERIA / CLASSIC BAKERY ITEMS

CHOCOLATIN Y PAN RELLENO DE QUESO

CHOCOLATE AND CREAM-CHEESE FILLED BREAD

\$55.⁰⁰ **\$33.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

\$75.⁰⁰ **\$45.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

PAN FRANCES, PAN BRIOCHE

BRIOCHE FRENCH TOAST

Acompañado con coulis de frutos rojos, crema montada, salsa de caramelo, almendra tostada y plátano caramelizado. *Served with strawberry coulis, whipped cream, caramel sauce, toasted almonds and caramelised banana.*

\$185.⁰⁰ **\$110.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

HOT CAKES

Con compota de manzana y canela, coulis de frutos rojos, miel de maple, con tocino, jamón o salchicha a la plancha a elegir. / *With apple and cinnamon compote, red fruit coulis, maple syrup, with choice of bacon, ham or grilled sausage.*

\$215.⁰⁰ **\$130.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

DESAYUNO Breakfast

HUEVOS Y OMELETTE

HUEVOS RANCHEROS

RANCHEROS EGGS

Huevos rancheros, fritos sobre una tortilla sancochada, frijoles refritos, salsa ranchera, acompañados con queso panela a la plancha, rebanadas de aguacate, chorizo a la plancha, cebollitas morada encurtidas y cilantro. / *Two fried eggs on a parboiled tortilla, refried beans, ranchero sauce, served with grilled panela cheese, avocado slices, grilled chorizo, pickled red onions and cilantro.*

\$195.⁰⁰ **\$120.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

HUEVOS AL GUSTO

EGGS AS YOU LIKE

Huevos al gusto, fritos, revueltos, mezclados o omelette arme su desayuno a su increíble manera, con jamón a la plancha, tocino, chorizo, queso mozzarella, o verduras a su elección, acompañado de tomate Cherry y papas cambrey a las finas hierbas y frijoles refritos.
(2 pzas / pcs)
(3 pzas / pcs)

\$235.⁰⁰ **\$140.⁰⁰**
\$255.⁰⁰ **\$155.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

Two eggs to your liking: fried, scrambled, boiled or an omelette. Assemble your breakfast in your own incredible way, with grilled ham, bacon, chorizo (Spanish Sausage), mozzarella cheese, or vegetables of your choice, accompanied with cherry tomatoes, herbed potatoes and refried beans. Prepared with milk, yogurt or orange juice.

HUEVOS SIERREÑOS

EGGS SIERREÑOS

estrellados montados sobre 150gr de ribe eye a la parrilla y bañados con salsa de xoconostle y chile morita, acompañado de tomate Cherry a las finas hierbas y frijol refrito. / *Fried egg, served over 150gr of grilled ribeye, topped with xoconostle sauce and chile morita, accompanied by cherry tomato with fine herbs and refried beans.*

\$225.⁰⁰ **\$135.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

HUEVOS POCHADOS

POACHED EGG

Hervidos en cacerola con frijoles de la olla al epazote y acompañados de queso fresco y chorizo. / *served in a casserole with epazote beans and accompanied by fresh cheese and chorizo (Spanish sausage).*

\$185.⁰⁰ **\$110.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

HUEVOS BENEDICTINOS

EGGS BENEDICT

Huevos pochados sobre pan english muffin a la plancha, Salmon ahumado, salsa holandesa de la casa, espárragos a la plancha tomate Cherry y papa cambrey a las finas hierbas. / *Poached eggs on grilled English muffin bread, smoked salmon,*

\$295.⁰⁰ **\$180.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

ORDEN EXTRA

SIDE ORDERS

Frijoles, jamon, tocino o queso.
Refried beans, ham, bacon or cheese.

\$75.⁰⁰ **\$45.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

FRESCAS ESPECIALIDADES HEALTHY CORNER

KASHK CON HUEVOS / KASHK WITH EGGS

huevos pochados sobre una cama de babaganoush acompañado de tomate Cherry a las finas hierbas, pan pita y aderezo de yogurt griego y jocoque.
Poached eggs on a bed of babaganoush accompanied by herbed cherry tomatoes, pita bread, Greek yoghurt and jocoque (Mexican sour cream) dressing.

\$225.⁰⁰ **\$135.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

DOLMA TABULE / DOLMA TABULE

FRESH SEASONAL FRUITS

Rollitos de col rellenos de carne de res con especias, tabule, pan pita, tomate cherry a las finas hierbas y aderezo de yogurt griego y jocoque. / *Cabbage rolls stuffed with spiced beef, tabbouleh, pita bread, herbed cherry tomatoes and Greek yoghurt and jocoque (Mexican sour cream) dressing.*

\$245.⁰⁰ **\$150.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

ESTRELLADOS LABNEH / LABNEH

Huevos estrellados acompañados con hummus de garbanzos y tahini, tapenade de aceitunas, pan pita y tomate Cherry a las finas hierbas. / *Fried eggs served with chickpea and tahini hummus, olive tapenade, pita bread and herbed cherry tomato.*

\$225.⁰⁰ **\$135.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

CAZUELITA MENEMEN

Huevos estrellados sobre una cama guisada de tomate y pimientos, acompañados de pan pita y aderezo de yogurt griego y jocoque. / *Fried eggs on a bed of stewed tomato and peppers, served with pita bread, Greek yoghurt and jocoque (Mexican sour cream) dressing.*

\$225.⁰⁰ **\$135.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

TOSTADA VERDE / GREEN TOSTADA

Con crema de rancho, espinaca, arrugula, aguacate y huevo frito o pochado.
With fresh cream (ranch style), spinach, arugula rocket, avocado and served with fried or poached egg.

\$145.⁰⁰ **\$90.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

DE LA CASA / BREAKFAST SPECIALS

AREPA REINA PEPIADA

Arepa rellena de pollo, aguacate, cilantro, cebolla, apio, jitomate con un toque de mayonesa. / *Arepa filled with chicken, avocado, cilantro, onion, celery and tomato with a touch of mayonnaise.*

\$219.⁰⁰ **\$130.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

DESAYUNO T.DUNES / BREAKFAST T.DUNES

Huevos al gusto con papa hash Brown, chorizo y a elegir: hot cake o waffles y tocino o jamón. / *Eggs preparation of your choice, with hash brown potato, chorizo (Spanish sausage) and choice of hot cake or waffles along with bacon or ham.*

\$205.⁰⁰ **\$125.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

TRADICIONALES SOPES / TRADITIONAL CORN SOPES

De maíz preparados al comal de: chorizo, arrachera, pollo, champiñones o naturales. (1pz) / *Prepared on the comal with chorizo (Spanish sausage), flank steak, chicken, mushrooms or natural - (1pc.)*

\$125.⁰⁰ **\$75.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

TACOS TATEMADOS DE BARBACOA DE RES

TORTILLA TATEMADA STYLE

Tortilla tatemada de al comal con barbacoa de res, guacamole, cebolla, cilantro y chile serrano.(3pz) / *Prepared on comal with beef barbacoa, guacamole, onion, cilantro and chile serrano - (3pcs.)*

\$235.⁰⁰ **\$140.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

CHILAQUILES

Con crema agria queso añejo, servidos con salsa verde o ranchera, acompañados con frijoles refritos, cebollitas moradas encurtidas y cilantro. / *Served with sour cream and aged cheese, salsa verde or ranchera, refried beans, pickled red onions and cilantro.*

\$185.⁰⁰ **\$110.⁰⁰**
Precios Socios
Diamante

THE OFF

GUACAMOLE RUSTICO

HOMEMADE RUSTIC GUACAMOLE

Hecho en casa con pico de gallo, totopos, queso panela fresco y chicharrón de cerdo. / Served with pico de gallo, tortilla chips, fresh panela cheese and pork crackling.

CEVICHE ESTILO PERUANO

PERUVIAN STYLE CEVICHE

con leche de tigre roja, cilantro, cebolla morada, maíz inflado un toque de habanero y chips de plátano macho. / marinated with lemon juice, red onion, cilantro, puffed corn and a touch of habanero, accompanied with plantain chips. orange juice.

NACHOS

gratinados a los 4 quesos, servido con guacamole frijoles, pico de gallo y arrachera al carbón (120 g). / Gratinated with cheddar, manchego, swiss and parmesan cheese, served with guacamole, beans, pico de gallo and charcoal grilled flank steak (120 g).

GREEN

MEZCLA DE LECHUGAS FRESCAS

FRESH LETTUCE MIX ALONG

Con manzana, pera verde, tomate Cherry, pepino, mora azul, suprema de naranja, queso de cabra, pistache tostado con aderezo de miel y mostaza. Green pear, cherry tomato, cucumber, blueberry, orange supreme, goat cheese, toasted pistachio with honey-mustard dressing.

ENSALADA CESAR CON POLLO (120 G)

CAESAR SALAD WITH CHICKEN (120 G)

Lechuga orejona con crotones de ajo y queso, acompañado de su aderezo y pollo asado. / Romaine lettuce with garlic and cheese croutons, served with Caesar dressing and grilled chicken.

LO FUERTE

MAIN COURSES

PASTA BOLOÑESA / PASTA BOLOGNESE

Con salsa de tomate elaborada en casa, ragu de carne de res, queso parmesano acompañado con pan de hogaza. / Made with homemade tomato sauce, beef ragu, parmesan cheese, served with a grilled loaf of bread.

PASTA A LA MEXICANA / MEXICAN STYLE PASTA

Pasta corta preparada con pollo a las brasas, crema, cebolla caramelizada, chipotle y queso parmesano. / Pasta prepared with grilled chicken, cream, caramelised onion, chipotle and parmesan cheese.

ARRACHERA (250 G) / FLANK STEAK (250 G)

Con chiles toreados, papas fritas o ensalada mixta. / Served with roasted chillies, french fries or mixed salad.

SALMÓN (220 G)

Con espinaca salteada y salsa de mantequilla, alcaparra y limón. / Served with sautéed spinach, and lemon-butter caper sauce.

Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA 16%. No nos hacemos responsables por predisposiciones alimenticias ni alergias ni por el consumo de bebidas energizantes.

\$235.⁰⁰

\$140.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$315.⁰⁰

\$190.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$299.⁰⁰

\$180.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$215.⁰⁰

\$130.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$215.⁰⁰

\$130.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$255.⁰⁰

\$155.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$275.⁰⁰

\$165.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$485.⁰⁰

\$290.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

\$485.⁰⁰

\$290.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

COMIDA

Lunch

SANDWICHES

Sandwiches y hamburguesas se sirven con papas a la Francesa o papa gajo, a su eleccion. / Sandwiches and hamburgers are served with French fries or potato wedges.

PASTRAMI SANDWICH

Pan de hogaza relleno con lechuga, jitomate, queso manchego, pastrami y mayonesa de ajo. / Loaf of bread filled with lettuce, tomato, manchego cheese, pastrami and garlic mayonnaise.

\$235.⁰⁰

\$145.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

SANDWICH DE POLLO / GRILLED CHICKEN SANDWICH

pan de hogaza relleno con frijoles, guacamole, lechuga, jitomate, tocino, queso asadero y pollo. / Loaf of bread filled with beans, guacamole, lettuce, tomato, bacon, grilled cheese and chicken.

\$235.⁰⁰

\$145.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

SANDWICH TRADICIONAL / TRADITIONAL SANDWICH

Pan de hogaza relleno de jamon de pierna, queso gratinado, lechuga, tomate y mayonesa de mostaza dulce. / Loaf of bread filled with ham, grilled cheese, lettuce, tomato and sweet mustard mayonnaise.

\$235.⁰⁰

\$145.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

AVOCADO TOAST

Pan de hogaza tostado, cubierto de queso de cabra y queso crema, espinaca, aguacate y almendra tostada. / Toasted farm bread, topped with goat and cream cheese, spinach, avocado and toasted almonds.

\$235.⁰⁰

\$145.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

HOT DOG JUMBO / JUMBO HOT DOG

Con cuatro ingredientes a su elección, tocino, guacamole, cebolla crocante, cebolla caramelizada, tomate, pepinillos y col morada. / Served with your choice of four toppings to choose - bacon, guacamole, crispy onions, caramelised onions, tomato, pickles and red cabbage.

\$235.⁰⁰

\$145.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

CHORIPAN ARGENTINO

Baguette natural relleno de chorizo argentino asado a las brasas, acompañado de chimichurri. / Homemade baguette stuffed with grilled Argentinian chorizo, accompanied with chimichurri.

\$235.⁰⁰

\$145.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

GYRO BURGER (200 G)

De pollo adobado, lechuga, tomate, aguacate, queso manchego y aderezo de yogurt griego. / Marinated chicken, lettuce, tomato, avocado, manchego cheese and Greek yoghurt dressing.

\$255.⁰⁰

\$155.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

BAO MORUNO

Pan bao relleno de carne de cerdo adobado, lechuga, tomate y salsa "sweet & chili". / Bao dumplings stuffed with marinated pork, lettuce, tomato and sweet-chili sauce.

\$165.⁰⁰

\$100.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

PAPAS A LA FRANCESA O PAPAS GAJO (300 G)

FRENCH FRIES OR POTATOES WEDGES (300 G)

\$120.⁰⁰

\$75.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

SUPER STAR

HAMBURGUESA PRINCESS GOLF (240 G)

Carne angus acompañada de queso suizo, aguacate, tocino, cebolla caramelizada, lechuga y tomate. / Angus beef patty, served with swiss cheese, avocado, bacon, caramelised onion, lettuce and tomato.

\$345.⁰⁰

\$205.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

TACOS & BURRITOS

TACO DE CHICHARRÓN DE PESCADO

FISH CHICHARRON TACO

En tortilla de maíz, limon asado, cilantro y salsa molcajete. / Served in corn tortilla, grilled lemon, and molcajete sauce.

\$275.⁰⁰

\$165.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

TACO DE RIB EYE (300 G) / RIB EYE TACO (300 G)

Rib eye Angus servido en tortilla de maíz y acompañado con salsa martajada y guacamole. / Angus rib eye (300 gms.) served in a corn tortilla with martajada sauce and guacamole.

\$455.⁰⁰

\$275.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

TORTA DE COCHINITA PIBIL

COCHINITA PIBIL TORTA

Con cebolla y habanero encurtida, salsa martajada y aguacate. / Served with pickled onion, habanero, martajada sauce and avocado.

\$165.⁰⁰

\$99.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

BURRITO DE MARLIN AHUMADO

SMOKED MARLIN BURRITO

Cocinado a la mexicana con un toque de chile, lechuga, aguacate y queso asadero / Cooked Mexican style with a touch of chili, lettuce, avocado and grilled cheese.

\$245.⁰⁰

\$145.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

PIZZAS

PIZZA DE PEPERONI Y JAMÓN SERRANO

PEPPERONI AND PROSCIUTTO PIZZA

Peperoni y jamon serrano, casse de tomate, queso mozzarella. / mozzarella cheese, octopus, shrimp with a touch of guajillo chilli.

\$335.⁰⁰

\$200.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

PIZZA DEL MAR, CASSE DE TOMATE

SEAFOOD PIZZA

Queso mozzarella, pulpo, camaron con un toque de chile guajillo. Tomato concassé, mozzarella cheese, octopus, shrimp with a touch of guajillo chilli.

\$375.⁰⁰

\$225.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

DULCE / SWEETS

PALETAS Y HELADOS ARTESANALES

ARTISANAL POPSICLES AND ICE CREAMS

Pregunta por nuestra selección de sabores. / Kindly ask for our selection of flavours.

\$115.⁰⁰

\$70.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

FLAN DE QUESO / CHEESE FLAN

Con salsa de caramelo y frutos rojos.

\$175.⁰⁰

\$105.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

BROWNIE DE CHOCOLATE AMARGO Y NUEZ

MADE WITH DARK CHOCOLATE AND WALNUTS

Servido con ganache de chocolate oscuro y caramelo. / Served with dark chocolate ganache and caramel.

\$175.⁰⁰

\$105.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

COPA COLONEL

Sorbete de limón con mezcal y biscocho. / Lemon sorbet with mezcal and biscocho

\$155.⁰⁰

\$95.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

COPA PERA BELLE HELENE

Pera en almibar con helado de TuttiFrutti y chocolate caliente. / Tutti frutti ice cream with pear syrup and liquid dark chocolate.

\$155.⁰⁰

\$95.⁰⁰

Precios Socios
Diamante

CREME BRULEE DE LYCHEES

Con esencia de naranja. / Served with lychees and orange essence.

\$155.⁰⁰

\$95.⁰⁰

Precios Socios
Diamante