

CENAS

Se ruega a los clientes con alergias e intolerancias que avisen a nuestro personal.



GLUTEN



LÁCTEOS



NUECES & SEMILLAS



MARISCOS



CHILE



MIEL



VEGETARIANO

ENTRADAS

HUMMUS CLUB 	255
Kibi de soya frito, alcachofas, paprika, EVOO, pita tostado	
RAÍCES 	270
Betabel y zanahoria rostizados, queso de cabra, reducción de balsámico, EVOO	
Pollo +\$90 Camarón +\$125 Arrachera + \$170	
TZATZIKI ROSTIZADO 	270
Lechuga al grill, garbanzo crujiente, rábano, queso feta, tzatziki, aceituna kalamata	
Pollo +\$90 Camarón +\$125 Arrachera + \$170	
SOPA DE TORTILLA 	270
Tortilla frita, crema, aguacate, chile guajillo	
Pollo +\$90 Camarón +\$125	
CEVICHE TRADICIONAL 	350
Pesca del día, cebolla, pepino, tomate, cilantro, aceite especiado	
TARTAR DE ATÚN 	350
Aguacate, aceite de ajonjolí, alga, polvo de chiles, semilla de calabaza, esencia de limón, wonton	

DE LA PARRILLA

SLIDERS 	370
Lechuga, cebolla caramelizada, queso americano, salsa secreta, papas fritas	
CHIMICHURRI BURGUER 	400
6 oz Silver prime, cebolla caramelizada, queso manchego y americano, jamón, chimichurri, jalapeño, coleslaw, papas fritas	
CHEESE STEAK SANDWICH 	470
Sirloin, hongos salteados, queso mozzarella, arúgula, balsámico, papas fritas	
ARRACHERA EN SU JUGO 	500
7 oz Silver prime, frijol en salsa verde con jugo de carne, chile relleno de queso, chimichurri, salsa guacamolada, tortillas	
RIB EYE 	1, 320
12 oz Silver prime, puré de papa, cherry salteado, chimichurri	

POSTRES

HELADO O SORBETE 	180
Con salsa de chocolate y fresa fresca	
CHURROS 	180
Acompañados de salsa de vainilla y chocolate	
PASTEL DE CHOCOLATE 	200
Doble chocolate y helado de vainilla	

Para ordenar:

✉ memberservices@theclubfundadores.com
o llame ☎ 624 105 6400 ☎ 624 191 2839
Servicio para llevar \$65 pesos

DEL CLUB

UOVO CACCIO 	305
Papardelle, tocino, huevo frito, parmesano, pimienta	
Pollo +\$90 Camarón +\$125 Arrachera + \$170	
RISOTTO BIANCO 	310
Cremoso arroz arborio, vegetales al limón, queso parmesano	
Pollo +\$90 Camarón +\$125 Arrachera + \$170	
LASAGNA 	385
Boloñesa, cremosa salsa de queso parmesano y mozzarella, ragú de tomate	
POLLO HORNEADO ADOBADO 	400
Papa crujiente, coles de brueles, chimichurri	
POLENTA RIB 	430
Short rib braseado, queso parmesano, tomate cherry, hojas frescas	

DEL MAR

SANDWICH AQUA 	370
Jurel capeado, hummus de espinaca, tzatziki, coleslaw, pepinillos, papas fritas	
POLPO ARROSTO 	370
Pulpo grill a las hierbas, papa cambray, aceitunas, limón, tomate cherry, cebolla	
PESCA AL AZAFRÁN 	470
Pesca del día, polenta de espinaca, salsa cremosa de azafrán, coles de brueles	
CAMARONES TUMBADA 	470
Arroz al guajillo y cítricos, epazote, chícharo	
HUACHINANGO ALCACCIOFI 	480
Papa cremosa, salsa de alcachofa y tomates, arúgula, parmesano	

EXTRAS

Arroz al Vapor	45
Frijoles Refritos	45
Puré de Papa	70
Papa al Horno	110
Champiñon salteado	140
Ensalada de la casa	165
Vegetales Orgánicos	170

Precios en Pesos. Impuestos incluidos
20% descuento para miembros
Aceptamos efectivo, tarjeta de crédito o firma.

DINNER

We kindly ask that you inform our staff of any allergies or restrictions.



GLUTEN



DAIRY



NUTS & SEEDS



SEA FOOD



CHILI



HONEY



VEGETARIAN

APPETIZERS

HUMMUS CLUB	255
Kibi, artichokes, paprika, EVOO, toasted pita	
ROOTS	270
Roasted beets and carrots, goat cheese, balsamic reduction, EVOO	
<i>Chicken +\$90 Shrimp +\$125 Arrachera + \$170</i>	
ROASTED TZATZIKI	270
Roasted romaine lettuce, crispy chickpeas, radish, feta cheese, tzatziki, kalamata olives	
<i>Chicken +\$90 Shrimp +\$125 Arrachera + \$170</i>	
TORTILLA SOUP	270
Tortilla chips, sour cream, avocado, guajillo chili	
<i>Chicken +\$90 Shrimp +\$125</i>	
TRADITIONAL CEVICHE	350
Catch of the day, red onion, cucumber, cherry tomato, cilantro, herbs oil	
TUNA TARTAR	350
Avocado, sesame oil, seaweed, chili powder, pumpkin seeds, lime, wonton	

FROM THE GRILL

SLIDERS	370
Roasted onion, lettuce, american cheese, secret sauce, french fries	
CHIMICHURRI BURGUER	400
6 oz Silver prime, caramelized onion, manchego and american cheese, ham, chimichurri, jalapeño, coleslaw, french fries	
CHEESE STEAK SANDWICH	470
Toasted bun, sirloin, sautéed mushrooms, mozzarella cheese, arugula, balsamic, french fries	
ARRACHERA EN SU JUGO	500
7 oz Silver prime, beans and tomatillo stew, cheese jalapeño, chimichurri, guacamolada salsa, tortillas	
RIB EYE	1, 320
12 oz Silver prime, mash potato, sautéed cherry, chimichurri	

DESSERT

GELATO or SHERBET	180
Fresh strawberry and chocolate sauce	
CHURROS	180
Vanilla and chocolate sauce	
CHOCOLATE CAKE	200
Double chocolate and vanilla gelato	

FROM THE CLUB

UOVO CACCIO	305
Papardelle, bacon, fried egg, parmesan cheese, fresh black pepper	
<i>Chicken +\$90 Shrimp +\$125 Arrachera + \$170</i>	
RISOTTO BIANCO	310
Creamy arborio rice, sautéed organic vegetables "lemon" style, parmesan cheese	
<i>Chicken +\$90 Shrimp +\$125 Arrachera + \$170</i>	
LASAGNA	385
Boloñesa, bechamel sauce, parmesan and mozzarella cheese, tomato ragu	
ROASTED CHICKEN "ADOBADO"	400
Fried baby potato, brussel sprouts, chimichurri	
POLENTA RIB	430
Braised short rib, parmesan cheese, cherry tomatoes, fresh greens	

DEL MAR

SANDWICH AQUA	370
Battered amberjack, spinach hummus, tzatziki, coleslaw, pickles, french fries	
POLPO ARROSTO	370
Grilled herbs octopus, sautéed baby potatoes, olives, lemon, cherry tomatoes, onion	
SAFFRON CATCH	470
Catch of the day, creamy green polenta, saffron sauce, brussel sprouts	
TUMBADA SHRIMP	470
Guajillo and citrus rice, epazote, green peas	
ALCACCIOFI RED SNAPPER	480
Potato musseline, tomato and artichoke salsam, arugula, parmesan cheese	

EXTRAS

Steamed Rice	45
Fried Beans	45
Mashed Potato	70
Baked Potato	110
Sautéed Mushrooms	140
House Salad	165
Organic Vegetables	170

To place order:

✉ memberservices@theclubfundadores.com
or call ☎ 624 105 6400 📞 624 191 2839
Takeout service \$65 pesos

Prices in MXN Pesos. Taxes included

20% discount for members.

We accept cash, credit card and signature.