

Lunch/Dinner

The
Club
Fundadores

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



Starters

- Caesar Salad** 🌾 🥛 \$285
Caesar dressing, romaine lettuce, parmesan cheese and anchovy crouton.
- Farm Salad** 🥛 🌿 \$260
Mixed greens, creamy goat cheese and cardamom, red fruits vinaigrette, grilled peach, dry fruits, green apple and strawberry.
- Poke Bowl** 🌾 🌿 🐟 \$240
Gohan rice, avocado, edamame, carrot, seaweed salad, red onion, turnip, red cabbage, mango, sesame seed, ponzu sauce and ginger dressing.
- Taco Salad** 🌾 🥛 \$260
Lettuce, Black Beans, Cheddar Cheese, Corn, Bacon, Cilantro, Red Onion, Fresh Cheese, Cherry Tomato, Avocado, Lemon Pepper Dressing.
- Guacamole y Chips** 🥛 🌿 \$225
Fresh guacamole, pico de gallo, tortilla chips and panela cheese
- Tortilla Soup** 🥛 🌿 \$240
Fried tortilla, panela cheese, sour cream, avocado, cilantro and guajillo chili.

Ceviches

- Ceviche Miso** 🌾 🌿 🐟 \$320
White fish, special miso sauce, lemon juice, avocado, red onion, cilantro, cucumber, jicama, seaweed salad, serrano chili and tortilla chips.
- Ceviche Coctelero** 🌾 🌿 \$330
White fish, mexican sauce, cucumber, jicama, smoked coctelera sauce and tortilla chips.
- Citrus Sashimi** 🐟 \$350
White Fish, coconut "leche de tigre", citrus segments, cilantro and creamy avocado,

Tacos

- Octopus Ajillo Style** 🐟 🥛 \$300
Hummus, ajillo sauce, cilantro, green tomato sauce and lemon.
- Shrimp** 🐟 🌾 \$280
Sauteed shrimp in wine garlic butter, cabbage salad, pico de gallo, guacamole, green tomatillo sauce
- Catch of the Day** 🌾 🐟 \$280
Guacamole, cilantro dressing, pico de gallo and cabbage salad
- Beef** 🌿 \$330
Green sauce, avocado, onion, cilantro and lemon.

Desserts

- Gelato** 🥛 \$160
- Churros y Chocolate** 🌾 🥛 \$170

Prices in MXN Pesos | 20% discount for members
Subject to 15% gratuity and 16% tax.

To place order email
✉ memberservices@theclubfundadores.com
or call ☎ 624 105 6400 📞 624 191 2839
Takeout service \$65 pesos
We receive cash, credit card or debit card.

The Club Specials

- Fish & Chips** 🌾 🥛 \$340
Tempura, fried wedge potato, lime and secret dressing.
- Club Nachos** 🥛 🌿 🐟 \$270
Tortilla chips, fried beans, guacamole, pico de gallo, sour cream, jalapeño.
- Chicken Wings** 🥛 \$280
BBQ or Buffalo sauce, crudites, ranch dressing.
- Wrap Quesadilla** 🌾 🥛 🌿 \$220
Mozzarella cheese, lettuce, guacamole, pico de gallo, cambray onion and sour cream.
- Lasagna** 🌾 🥛 \$400
Homemade pasta stuffed with Bolognese and bechamel sauce, mozzarella and parmesan cheese.
- Pappardelle** 🌾 🥛 🐟 \$530
Fresh pasta, shrimp bisque sauce, portobello, spinach, shrimp with white wine and parmesan cheese.
- Chicken Milanese** 🌾 🥛 \$435
Breaded chicken, pesto, Cacciatora stew, creamy polenta, parmesan cheese, arugula
- Catch of the Day** 🐟 🥛 \$480
A Chef Specialty every day.. please ask your waiter.

Burgers & Sandwiches

- Sliders** 🌾 🥛 \$320
Caramelized onion, lettuce, American cheese, bacon dressing and french fries.
- The Classic** 🌾 🥛 \$340
Beef burger (1/3 pound), lettuce, grilled onion, secret sauce, American cheese, French fries
- Chicken Sandwich** 🌾 🥛 \$340
Grilled or Milanese Chicken with roasted tomato, pesto dressing, fresh mozzarella cheese and arugula salad

From the Grill

- Tampiqueña Flank Steak** 🌿 🥛 \$550
Mushroom enchilada, poblano chili rajias, charros beans.
- New York Steak** 🥛 \$950
14 oz USDA Prime, mashed potato, organic vegetables
- Ribeye Steak** 🥛 \$1,300
14 oz USDA Prime, mashed potato, organic vegetables

Kids

- Spaghetti** 🌾 🥛 \$150
Marinara/primavera/ butter.
- Kids Quesadilla** 🌾 🥛 \$180
With french fries
- Kids Pizza** 🌾 🥛 \$180
Mozzarella cheese or pepperoni
- Chicken Fingers** 🌿 \$220
With french fries

Extras

- | | | | |
|---------------------------|-------|-------------------------|-------|
| Dressing and Sauce | \$30 | Mushrooms | \$125 |
| Guacamole | \$100 | Chicken | \$110 |
| Pico de Gallo | \$55 | Shrimp | \$190 |
| House Salad | \$135 | Flank Steak 6oz. | \$190 |
| Organic Vegetables | \$160 | French Fries | \$120 |

Lunch/Cenas

The Club
Fundadores

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



Entradas

Ensalada César 🌾 🥛 \$285
Aderezo caesar, lechuga romana, queso parmesano y crouton de anchoas-

Ensalada de la Granja 🥛 🌱 \$260
Mix de lechugas, cremoso de queso de cabra y cardamomo, vinagreta de frutos rojos, durazno parrillado, frutos secos, manzana verde y fresa.

Poke Bowl 🌾 🌱 🐟 \$240
Arroz gohan, aguacate, edamame, zanahoria, ensalada de alga, cebolla morada, nabo, col morada, mango, semillas de ajonjolí y aderezo de jengibre.

Taco Salad 🌾 🥛 \$260
Lechuga, frijol negro, queso cheddar, elote, tocino, cilantro, cebolla morada, queso panela, tomate Cherry, guacamole, aderezo pimienta limón.

Guacamole y Chips 🥛 🌱 \$240
Guacamole fresco, pico de gallo, totopos y queso panela

Sopa de tortilla 🥛 🌱 \$240
Tortilla de maíz frita, crema agria, aguacate, cilantro y chile guajillo.

Ceviches

Ceviche Miso 🌾 🌱 🐟 \$320
Pescado fresco, salsa especial miso, jugo de limón, aguacate, cebolla morada, cilantro, pepino, jícama, mix de algas, chile serrano y totopos.

Ceviche Coctelero 🌾 🌱 🐟 \$330
Pescado fresco, salsa mexicana, pepino, jícama, salsa coctelera ahumada y totopos.

Sashimi citrico 🐟 \$350
Pescado fresco, "leche de tigre" con coco, supremas de citricos, cilantro y cremoso de aguacate.

Tacos

Pulpo al Ajillo 🐟 🥛 \$300
Hummus, salsa ajillo, cilantro, salsa verde y limón.

Camarón 🐟 🌾 \$280
Salteado en vino, mantequilla y ajo, ensalada de col, pico de gallo, guacamole, salsa verde

Pesca del día 🌾 🐟 \$280
Guacamole, aderezo de cilantro, pico de gallo, ensalada de col

Res 🌾 \$330
Salsa verde, aguacate, cebolla, cilantro y limón

Postres

Gelato 🥛 \$160

Churros y Chocolate 🌾 🥛 \$170

Precios en Pesos MXN | 20% descuento para miembros

Sujeto al 15% de servicio y 16% de IVA.

Para ordenar:

✉ memberservices@theclubfundadores.com

o llame 📞 624 105 6400 📞 624 191 2839

Servicio para llevar \$65 pesos

Aceptamos efectivo, tarjeta de crédito o débito.

Los Especiales del Club

Fish & Chips 🌾 🥛 \$340
En tempura, papas gajo, limón amarillo, salsa tártara y aderezo secreto.

Club Nachos 🥛 🌱 🐟 \$270
Totopos, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, crema agria, jalapeño.

Alitas 🥛 \$280
En salsa BBQ o búfalo, crudites, aderezo ranch.

Wrap Quesadilla 🌾 🥛 🌱 \$220
Queso mozzarella y lechuga, guacamole, salsa mexicana, cebolla cambray y crema agria.

Lasagna 🌾 🥛 \$400
Pasta hecha en casa, salsa boloñesa, salsa bechamel, queso mozzarella y queso parmesano

Pappardelle 🌾 🥛 🐟 \$530
Pasta fresca, jugo de camarón, hongo portobello, espinaca, camarón en vino blanco, queso parmesano

Pollo Milanese 🌾 🥛 \$435
Pollo empanizado al parmesano, pesto, estofado Cacciatora, polenta, aurégula

Pesca del Día 🐟 🥛 \$480
Pregunte a su mesero por la especialidad del Chef del día de hoy.

Hamburguesas y Sandwiches

Sliders 🌾 🥛 \$320
Cebolla caramelizada, lechuga, queso americano, aderezo de tocino y papas a la francesa.

Hamburguesa clásica 🌾 🥛 \$340
Hamburguesa de res (1/3 libra), cebolla parrillada, aderezo secreto, lechuga, queso americano

Sandwich de Pollo 🌾 🥛 \$340
Pollo a la plancha o milanesa con jitomate asado, pesto, mozzarella y ensalada de aurégula

From the Grill

Tampiqueña Flank Steak 🌾 🥛 \$550
Arrachera, rajas poblanas, frijol charro y quesadilla de hongos en adobo de chiles secos.

New York 🥛 \$950
14 Oz. USDA Prime, puré de papa, vegetales orgánicos

Rib Eye 🥛 \$1,300
14 Oz. USDA Prime. puré de papa, vegetales orgánicos

Kids

Spaghetti 🌾 🥛 \$150
Marinara/primavera/mantequilla

Pizza Kids 🌾 🥛 \$180
Queso mozzarella o pepperoni

Quesadilla Kids 🌾 🥛 \$180
Con papas a la francesa

Dedos de Pollo 🌾 \$220
Con papas a la francesa

Extras

Aderezos y Salsas	\$30	Hongos Salteados	\$125
Guacamole	\$100	Pollo	\$110
Pico de Gallo	\$55	Camarón	\$190
House Salad	\$135	Arrachera 6oz.	\$190
Vegetales Orgánicos	\$160	Papas a la Francesa	\$120