

## STARTERS

### Grilled FlatBreads

*Meat Lovers, Chicken Mole, Arugula Prosciutto & Balsamic, Portobello & Sausage, Veggie Heaven or Chef Choice Special, 240 serves 4* ○

### Hamachi Poke Ceviche

Small Diced Hamachi, Wasabi-Aguachile, Sliced Shallot, Cucumber, Black Sesame Seeds, Grilled Corn Tostadas 230 GF X ○

### Chef Juan's Beach Club Sampler

Fried Calamari with Chipotle Aioli, Rib Eye Potato Skins with Salsa Brava, Popcorn Shrimp with Sweet Chile Sauce, Sweet Pepper Tuna Poppers 400 Serves 4pax ○

## HEALTHY SALADS & WARM BOWLS

*(Under 500 calories ea)*

### The Seared Blackened Tuna 325

Mixed Greens & Baby Spinach, Seared Blackened Ahi Tuna, Carrot Edamame Slaw, Cucumbers, Cilantro, Crunchy Onions, Sesame Soy Vinaigrette 330 Cal GF ○

### The Tokyo SuperGreens 270

Super greens Blend, Grilled Chicken, Carrot Edamame Slaw, Avocado, Broccoli, Roasted Almonds, Nori Shake with Miso Ginger Vinaigrette 380 Cal GF ○

### Roasted & Fresh Kale Salad 240

with Bacon-Sherry Vinaigrette, TriColor Radish, Cucumbers, Crispy Brussels Sprouts & White Cheddar GF X

### Chicken Pesto Parm Bowl 280

Roasted Chicken, Spicy Broccoli, Tomatoes, Shaved Parmesan, Brown Rice, Za atar Breadcrumbs, Organic Spinach, Hot Sauce, Pesto Vinaigrette GF480 Cal ○

### The Short Rib Bowl 310

Demi-Glace Short Ribs served over Brown Rice and topped with Sautéed Kale, Crunchy Onions, and a Smoky Poblano No Mayo Ranch Dressing 520 Cal ○ GF

*Also Available Lunch Menu Salads, please ask waiter*



## THE CLUB DINNER MENU

SERVED FROM 5 TO 7 PM

### MEXICAN CLASSIC PLATES

#### Enchilada Trio

Choose Pork, Beef, Chicken or Shrimp Red, Green or Mole Sauce Served With Refried Beans & Poblano Green Rice 300 ○

#### Chile Relleno Plate

Roasted Poblano Chile, Choose Pork, Beef, Chicken or Shrimp. Served with Guajillo Sauce with Refried Beans & Mexican Red Rice 315 ○

## SOUPS

### Mexican Vichyssoise

Classic Ritz Carlton Recipe of Creamy Chilled Potato & Leek Soup, Rustic Grilled Bread Crostini 140 GF ○

### Tortilla Soup

*Classic Mexican Recipe, served with tortilla strips, avocado cream, chile rings GF 130*

## SIDE DISHES

### K F C

Korean Fried Cauliflower, Gochujang Sauce, Agave Honey, Sesame Seeds 170 X

Sautéed Brussels Sprouts X  
Balsamic-Ancho, Bacon, Lemon Oil, Bleu Cheese 155

Grilled Mexican Corn "Esquites"  
Sour Cream, Mayo, Cotija Cheese, Lime and Chili Dust 130 X

Creamy Spinach Bake  
Shallots, Cream Cheese, Parmesan, Red Pepper Flakes 160 ○

Baked Potato with Fixings  
Sour Cream, Butter, Bacon Beats, Spring Onions 80

## DESSERTS

Chocolate Cake 90  
Tres Leches 90 Mexican Flan 90  
Soft Serve Ice Cream 80

## MAIN COURSES

### PORK

#### St.Louis Style Spare Ribs ○

Mesquite Wood Fire Smoked, Chefj Juan's Dry and Wet Rub, No Mayo Potato Salad, Crispy Beer Battered Onion Rings 385

### STEAKS

#### Prime CAB New York Steak ○

14oz Prime New York Steak, Black Sea Salt, Roasted Black Pepper 450

#### Prime CAB Rib Eye Steak ○

Pan Seared and Basted  
Herbed Butter and Rosemary-Garlic 475

*Choice of Sauce & Choice of Signature Side  
RED WINE SAUCE, AU JUS, MONGOLIAN*

### FISH

#### Sea Bass in Green Sauce

Asparagus, Leeks, Mushrooms and Roasted Peppers, Garlic Slices Sautéed with Sambal 395 GF ○ X

#### Pan Seared Red Snapper

Caper, Lemon, Garlic & Parsley Sauce with Persian Style Basmati Rice 395 GF ○

### POULTRY

#### Lemon Whole Chicken

Manhattan Rao's Chicken served with Spicy Cauliflower Mash, Pan Dripping Sauce 320 ○

### SEAFOOD

#### Crispy Salt & Pepper

#### Shrimp

Shallots and Scallions Sauce served over Spicy Bean Sprouts & Broccoli 430 ○

Half a Cup of Soup or Garden or Green Salad with any Entree

### PASTAS DISHES

*Choose Type of Pasta*

Linguini, Spaghetti, Penne, Fettuccine

*Choose your type of Salsa*

Bolognese, Butter, Garlic, Arrabbiata.

*Add your Protein of Choice*

Grilled Chicken, Shrimp, Grilled Flank Steak

320 390 360

Gluten Free Pasta Available on all Pasta Entrees

All recipes Created by Executive Chef Juan Eumir

GF Gluten Free X Vegetarian Option ○ New Menu Item

Sales Tax Included. Prices in Mexican Pesos

## ENTRADAS

### FlatBread a la Parrilla

Meat Lovers, Mole de Pollo, Arugula Prosciutto & Balsamico, Portobello & Salchicha, Vegetales o Especial del Chef, **240 serves 4** ○

### Ceviche Estilo Poke de Hamachi

Hamachi Corte Poke, Wasabi-Aguachile, Shallot Rebanado, Pepino, Ajonjolí Negro, Tostadas de Maiz Asadas **230 GF** X ○

### Beach Club Sampler del Chef Juan

Calamares Fritos con Aioli de Chipotle, Cascaras de Papa rellenas de Rib Eye y Queso Cheddar con Salsa Brava, Palomitas de Camaron c/ Salsa Picoso Dulce, Toritos de Atún Ahumado **400 Serves 4pax** ○

## ENSALADAS SALUDABLES Y TAZONES CALIENTES

(Abajo de 500 calorías)

### La de Atún Enegrecido y Sellado **325**

Mezcla de Lechugas & Espinaca Baby, Atún Ahi, Slaw de Zanahoria y Edamame, Pepino, Cilantro, Cebollas Crocantes, Vinagreta de Soya y Ajonjolí **330 Cal GF** ○

### La Tokyo SuperVerde **270**

Mezcla de Verdes, Pollo Parrillado, Slaw de Zanahoria y Edamame, Aguacate, Broccoli, Almendras Rostizadas, Nori y Aderezo Miso Jengibre **380 Cal GF** ○

### Kale Rostizada/Fresca **240**

with Vinagreta de Jerez y Tocino, Rábano Tricolor, Pepino Baby, Col de Bruselas Crocante & Queso Cheddar Añejo **GF** ○ X

### Tazon de Pechuga y Parmesano **280**

Pollo Rostizado, Brocoli Asado y Sazonado, Tomate Baby, Parmesano, Razurado, Arroz Integral, Crotones Za tar, Espinaca Organica, Salsa Picante, Vinagreta de Pesto **GF480 Cal** ○

### Tazon de Short Rib **310**

Demi-Glace de Costilla Arroz Integral, Kale Salteada, Cebolla Crocante, Aderezo Ranch con Poblano **520 Cal** ○ GF

**También Disponible Ensaladas del Menu de Lunch preguntar al Mesero**



## MENU CENA THE CLUB

SERVED FROM 5 TO 7 PM

## PLATOS TRADICIONALES MEXICANOS

### Trio de Enchiladas

A elegir Cerdo, Carne, Pollo o Camaron, A Elegir Salsa Roja, Verde o Mole con Frijoles Refritos y Arroz Verde de Poblano **300** ○

### Plato de Chile Relleno

Chile Poblano Tatemado, A elegir Cerdo, Carne, Pollo o Camaron con Salsa de Guajillo y Arroz Rojo y Frijoles Refritos **315** ○

## SOPAS

### Vichyssoise Mexicana

Clasica Receta de Sopa Fria de Ritz Carlton Adaptada a Mexico a Base de Papa y Poro con Crostinis Asados **140 GF** ○

### Sopa de Tortilla

Receta Tradicional, con Julianas de Tortilla, Crema, Aguacate y Aros de Chile Frito **GF 130**

## THE CLUB SIGNATURE SIDES KFC

Coliflor Frita, Salsa Gochujang Miel de Agave Semillas de Ajonjolí **160** ○ X

### Coles de Bruselas Salteadas

Balsamico-Chile Ancho, Tocino, Aceite de Limon, Bleu Cheese **140** ○ X

### “Esquites”

Crema Agria, Mayonesa, Cotija, Limon y Chile **120** ○ X

### Espinacas a la Crema Horneadas

Shallotes, Queso Crema, Parmesano **160** ○

### Papas Rossete al Horno

Crema Agria, Tocino, Queso Amarillo Cebolla Verde **80 GF** ○

## POSTRES

Pastel de Chocolate , Tres Leches y Flan **90**

Helado Suave **80**

Buñuelos de la Abuela **120**

## PLATOS FUERTES

### CERDO

#### Costilla Estilo St. Louis ○

Ahumadas en Horno de Leña, Marinado Seco y Humedo del Chef Juan´s Ensalada de Papa sin Mayonesa, Aros Crujientes con Harina de Cerveza **385**

### RES

#### Steak New York Angus ○

14oz de New York Steak, Sal de Mar Negra, Pimienta Negra Rostizada **450**

#### Steak Rib Eye Angus ○

Sellado y Terminado en el Sarten con Mantequilla a las Hierbas y Ajo **475**  
*Tipo de Salsa a Elegir & Media Guarniciones a Elegir VINO TINTO, AU JUS, MONGOLIA*

### PESCADO

#### Totoaba en Salsa Verde Cruda

Esparragos, Poros y Champiñones y Pimientos Rostizados, Ajo Fileteado con Salsa Sambal **395 GF** ○ X

#### Huachinango a la Meuniere

Salsa de Sarten de Alcaparras, Limon Real y Perejil con Arroz Basmati Tipo Persa **395 GF** ○

### AVES

#### Pollo Entero al Limon Real

Estilo Manhattan en Rao´s, Pure de Coliflor Sazonada, Salsa Braseada **320** ○

### MARISCOS

#### Camarones con Costra de Sal y Pimienta

Salsa de Jengibre, Shallote y Cebolla Cambray Servido con Brotes de Soya y Brocoli **430** ○

### PLATOS DE PASTAS

#### Tipo de Pasta a Elegir

Linguini, Spaghetti, Penne, Fetucinni

#### Tipo de Salsa a Elegir

Bolognese, Mantequilla, Ajo, Arrabbiata.

#### Add your Protein of Choice

Pollo Asado, Camarones, Arrachera Asada Parrilla

**320**

**390**

**360**

Pasta Gluten Free Disponible en todos los platos de pasta

Todas las Recetas son Creadas por Chef Juan Eumir

GF Gluten Free X Option Vegetariana ○ Receta Nueva

Todos los precios Incluyen IVA, precios en Pesos