DINNER

In case of allergies, intolerances or dietary restrictions, please notify our service staff

V: VEGETARIAN G: GLUTEN FREE S: SPICY

APPETIZERS

BLACK TRUFFLE PIZZA | V $590
Fontina cheese, frisée and chive mesclun.

GENTLY ROASTED FENNEL | G, V $400
Goat cheese, black olives, citrus vinaigrette and herb salad.

SEARED SHRIMP SALAD | G $275
Champagne vinegar dressing, avocado, mushrooms and cherry tomatoes.

ROMAINE HEARTS..... $260
Caesar dressing, Parmesan cheese, garlic croutons, lemon zest and chili flakes.

JAIBA CRAB CAKE $230
Green apple gel and celery mesclun.

HAMACHI SASHIMI | G $390
Creamy avocado and yuzu, radishes, and soy-jalapeño gel.

YELLOWFIN TUNA AND WATERMELON TARTARE | G..... $290
Avocado, radishes and ginger-soy dressing.

CREAMY POBLANO PEPPER SOUP | V,G $250
Cotija cheese foam and crispy croutons

MESQUITE GRILL

BEEF NEW YORK STRIP (300 g) $750

SHRIMP SKEWER (180 g)..... $350

BEEF FLAP MEAT (220g)..... $650

LAMB CHOPS (300 g) $1,290

PICANHA (350 g) $600

BEEF RIB-EYE (450 g)..... $1,180

CHOICE OF SIDE

Mashed potatoes | G,V
Sautéed mushrooms mix with garlic and herbs | G,V
House salad | V,G
Ginger jasmine rice | G,V
Asparagus with lemon and tarragon | G,V

EXTRA SIDE $150

SAUCES

Black pepper sauce (G)
Chimichurri (G)

CLASSICS

BEEF SLIDERS $410
Smash-style beef, lettuce, grilled onions, American cheese, secret sauce and French fries.

IMPOSSIBLE BURGER | VEGAN $410
Ciabatta bun, almond-tofu mayonnaise and mushrooms.

WHITE WINE MUSSELS MARINIÈRE | G $490
Garlic, shallots, parsley, cream and French fries.

LINGUINE WITH MANILA CLAMS..... $390
Chili, parsley and cherry tomatoes.

UOVO CACIO..... $320
Pappardelle, bacon, Parmesan cheese and freshly ground black pepper.

PARMESAN-CRUSTED CHICKEN.....$450
Gnocchi, edamame, basil and lemon butter.

LOBSTER MAC AND CHEESE $1,000
Cognac, shallots, brioche crumbs and chives.

FROM THE SEA

SALMON WITH LEMONGRASS OIL AND PAPRIKA | G..... $580
Roasted Romanesco cauliflower and creamy tofu and almonds.

VERACRUZ-STYLE SEARED RED SNAPPER | S $580
Güero chili purée, olive tapenade and pearl couscous.

GRILLED SHRIMP| G $525
Brussels sprouts, speck ham, nashi pear and herbs.

ROASTED SNOOK | G $600
With red wine and ancho chili glaze, sweet potato purée and roasted bone marrow.

SWEET TREATS

ICE CREAM OR SORBET $180
House flavors served with fresh strawberries and/or chocolate sauce.

CHURROS..... $210
Vanilla cream and chocolate sauce.

WARM CHOCOLATE CAKE $250
Vanilla ice cream.

FROZEN NOUGAT GLACÉ | G $180
Pistachios, almonds, candied fruit and mandarin coulis with a hint of bitterness.

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.

CENAS

En caso de alergias, intolerancias o restricciones alimenticias, por favor avisar a nuestro personal de servicio

V: VEGETARIANO G: SIN GLÚTEN S: PICANTE

ENTRADAS

PIZZA DE TRUFA NEGRA ENTRE AMIGOS | V $590
Queso fontina, mézclum de frisée y cebollín.

BULBO DE HINOJO AL HORNO | G,V..... $400
Queso de cabra, aceitunas negras, vinagreta cítrica y ensalada de hierbas.

ENSALADA DE CAMARONES SALTEADOS | G $275
Aderezo de vinagre de champán, aguacate, champiñones y tomates cherry.

CORAZÓN DE LECHUGA ROMANA..... $260
Aderezo César, queso parmesano, crutones de ajo, ralladura de limón y chile quebrado.

PASTEL DE JAIBA $230
Gel de manzana verde y mézclum de apio.

SASHIMI DE HAMACHI | G $390
Cremoso de aguacate y yuzu, rábanos y gel de soya con jalapeño.

TARTAR DE ATÚN AMARILLO Y SANDÍA | G . $290
Aguacate, rábanos y aderezo de jengibre y soya.

CREMA POBLANA | V,G $250
Crotón y queso cotija

A LAS BRASAS

NEW YORK DE RES (300 g) $750

BROCHETA DE CAMARONES (180 g)..... $350

VACÍO DE RES (220 g) $650

CHULETAS DE CORDERO (300 g)..... $1,290

PICAÑA (350 g)..... $600

RIB-EYE DE RES (450 g) $1,180

GUARNICIÓN A ELEGIR

Puré de papas | G,V
Mix de hongos salteados con ajo y hierbas | G,V
Ensalada de la casa | V,G
Arroz con jengibre | G,V
Espárragos con limón y estragón | G,V

SALSAS

Pimienta negra | G
Chimichurri | G

GUARNICIÓN EXTRA $ 150

Para ordenar:
memberservices@theclubfundadores.com o llama al
624 105 6400 624 191 2839
Takeout service $65 pesos
Precios en Pesos | Impuestos incluidos | 20% descuento a miembros. | Aceptamos efectivo, tarjeta o firma

CLÁSICOS

SLIDERS DE RES $410
Carne estilo smash, lechuga, cebolla a la plancha, queso americano, salsa secreta y papas fritas.

HAMBURGUESA IMPOSSIBLE | VEGANA..... $410
Pan ciabatta, mayonesa de tofú y almendras, y champiñones.

MEJILLONES A LA MARINIÈRE CON VINO BLANCO | G $490
Ajo, echalote, perejil, crema y papas fritas.

LINGUINI CON ALMEJAS MANILA..... $390
Chile, perejil y tomates cherry.

UOVO CACIO..... $320
Pappardelle, tocino, queso parmesano y pimienta negra recién molida.

POLLO EN COSTRA DE PARMESANO $450
Ñoquis, edamame y mantequilla de albahaca y limón.

MACARRONES CON QUESO Y LANGOSTA $1,000
Coñac, chalotas, migas de brioche y cebollín.

DEL MAR

SALMÓN EN ACEITE DE TÉ DE LIMÓN Y PÁPRIKA | G $580
Coliflor romanesco rostizada, cremoso de tofu y almendras.

HUACHINANGO SALTEADO A LA VERACRUZANA | G,S $580
Puré de chile güero, tapenade de aceitunas y cuscús perla.

CAMARONES SALTEADOS | G $525
Coles de Bruselas, jamón speck y pera nashi.

LOMO DE RÓBALO ROSTIZADO | G $600
Glaseado de vino tinto y chile ancho, puré de camote y tuétano rostizado.

POSTRES

HELADO O SORBETE $180
Sabores de la casa, servidos con fresas frescas y/o salsa de chocolate.

CHURROS $210
Crema de vainilla y salsa de chocolate.

PASTEL DE CHOCOLATE CALIENTE $250
Helado de vainilla.

NOUGAT GLACÉ | G $180
Pistachos, almendras, frutas confitadas y coulis de mandarina.