



## **ENTRADAS**

**Guacamole** \$195  
Acompañado de totopos de maíz

## **ENSALADAS**

**Cesar Clásica** \$237  
Lechuga romana con croutones  
aderezo Cesar y queso parmesano

**Extras**  
**Camarón 150 grs** \$55  
**Pollo 180 grs** \$49

**Ensalada Thai** \$290  
Cebolla morada, pimiento morrón, cilantro,  
jengibre, camarón, pollo, fideos de arroz,  
aceite de sésamo, salsa sambal, salsa de soya,  
betabel, zanahoria y berros

**Aderezos**  
Cesar, Ranch, Aceite de Olivo,  
Vinagre Balsámico

## **PIZZAS**

**Pizza Pepperoni** \$305  
**Pizza Hawaiana** \$280  
**Pizza Queso** \$280  
**Pizza Margarita** \$280  
**Pizza Capresse** \$270

# **MENU PLAYA**

## **HAMBURGUESAS**

Servido con papas o camote fritas

**Hamburguesa Vegana 08oz** \$307  
Pan Vegano artesanal acompañado de una  
base de vegetales

**Hamburguesa de Pollo 170 grs** \$280  
Pechuga de pollo molida, a la parrilla  
acompañado de su tradicional guarnición

**Hamburguesa de Res Calidad Angus \$280**  
**Tradicional 8 Oz.**  
acompañada de su tradicional guarnición  
y queso cheddar

## **SANDWICHES**

Servido con Papas Fritas

**Club Sándwich** \$275  
La tradicional receta

## **DE LA PARRILLA**

Servido con dos guarniciones a su elección  
papas fritas, pure de papa, verduras asadas  
o ensalada verde

**Pechuga de Pollo a la Parrilla** \$295

**Arrachera 300 gr** \$345

**Salmon del Atlántico** \$490

## **POSTRES**

**Plato de frutas** \$110  
**Pastel de elote** \$120  
**Pastel de Chocolate** \$120

*Precios en pesos mexicanos, ya incluyen 16% de IVA*

*No incluye servicio*

*20032020*

*Por favor si usted tiene algún tipo de Alergia hágaselo saber al  
mesero o al Gerente del Restaurant*



## BEACH MENU

### STARTERS

**Guacamole** \$195  
Served with corn tortilla chips

### SALADS

**Thai Salad** \$290  
Purple onion, red pepper, cilantro, ginger, shrimp, chicken, rice noodles, sesame oil, sambal sauce, soy sauce, beets, carrots

**Cesar salad** \$290  
the traditional recipe

**Shrimps 150 grs** \$55  
**Chicken 180 grs** \$49

Dressings  
Cesar, Ranch, Olive Oil  
Balsamic Vinegar

### PIZZA & PASTA

**Espaguetti** \$260  
Salsas: Alfredo, pomodoro, bolognesa, Vegetariana

**Pizza Peperoni** \$305  
**Pizza Hawaiana** \$280  
**Pizza Queso** \$280  
**Pizza Margarita** \$280

### SANDWICHES

Served with French Fries

**Club Sandwich** \$275  
the traditional recipe

### HAMBURGUER

Served with french or sweet potatoe fries

**Vegan Burger** \$307

Artisan Vegan bread accompanied by a vegetable base

**Chicken Burguer** \$280

Grilled ground chicken breast and traditional garnish

**Beef Burger Angus Quality**

with their traditional garnish and cheddar cheese

**Traditional 8 Oz.** \$280

### OF THE GRILL

To be served with your choice of two ítems  
French fries, mashed potatoes  
roasted vegetables or green salad

**Grilled Chicken Breast** \$295

**Flank Steak 300 gr** \$345

**Grilled Atlantic Salmon** \$490

### DESSERTS

**Fruit Plate** \$110

**Corn Pie** \$120

**Chocolate cake** \$120

Prices in Mexican pesos, already include 16% VAT,

Does not include service

09032020

Please, if you have any type of Allergy, let the waiter or the Restaurant Manager know



**PESCADO SUSTENTABLE FRITO \$690**

**FRIED SUSTAINABLE FISH**

(Orden de 600 grs)

Acompañado de arroz, tostones de plátano  
ensalada orgánica, variedad de salsas de la casa  
aguacate, cebolla morada y cilantro

Served with rice, plantains, organic salad  
variety house sauces, avocado, red onion  
and coriander

**BOTE DE CAMARON (7 pza) \$420**

**SHRIMP POT**

Camarones empanizados, papas a la  
francesa, salsa coctel, mayonesa spicy  
limón, cilantro

Breaded shrimp, french fries, cocktail sauce  
mayonnaise spicy, lemon, coriander

**HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$380**

**ENNEGRECIDA (200 grs)**

**BLACKENED SHRIMP BURGER**

Camarón del Golfo, pan brioche, mayonesa diablo  
Repollo

8 oz gulf shrimp, brioche bun, devil mayonnaise,  
lime, coriander, cabbage

**TACOS ESTILO BAJA/TACOS BAJA \$320**

(Orden de tres tacos 160 grs)

Pescado capeado, limón, repollo, cilantro  
mayonesa de chipotle, cebolla morada  
aguacate, salsa verde

battered fish, lime, cabbage, coriander  
chipotle mayonnaise, red onion, avocado,  
green sauce

**CHICHARRONES DE CALAMAR \$295**

**SQUID CHICHARRONES 250 grs**

Calamar frito, limón, repollo, mayonesa  
de ajo, cilantro

Fried squid, lime, cabbage, coriander  
garlic mayonnaise

Precios en pesos Mexicanos, ya incluyen IVA no incluye propina // Prices in Mexican Pesos, include T axes, tips are not included  
El consumo de bebidas alcoholicas esta prohibido para menores de 18 años / The consumption of alcoholic beverages is prohibited for children  
under 18 years of age

Estimado huésped, le recordamos que en nuestros establecimientos no se aceptan pagos en efectivo / Dear guest, we remind you that  
cash payments are not accepted in our establishments

LA BARRA DEL  
CEVICHE

ARENA  
SPORTSBAR

**CEVICHE ARENAS** (120 gr) **\$290**

Pesca del día, tomate, cebolla, cilantro,  
chile serrano, limón, pimienta, tostadas botaneras  
Catch of the day, tomato, onion, coriander  
serrano chile, lemon, pepper, corn tortilla chips

**COCTEL CAMPECHANO** (140 gr) **\$310**

**MIXED SEAFOOD COCKTAIL**  
Pulpo, camarón, callo de almeja, clamato  
salsa marisquera, salsa mexicana, limón  
aguacate, cilantro  
Octopus, shrimp, clam scallop, clamato  
seafood sauce, mexican sauce, lime, avocado

**TOSTADA DE PULPO** (02 pza) **\$295**

**ENAMORADO**  
**CREAMY OCTOPUS PACIFICO TOSTADA**  
(aderezo de mayonesa con chipotle y cátsup)  
Tomate, cilantro, cebolla morada, aguacate  
mayonesa de chipotle  
Tomato, coriander, red onion, avocado  
chipotle mayonnaise

**MIXTO DE MARISCOS** (150 gr) **\$310**

**MIXED SEAFOOD**  
Pulpo, camarón, callo de almeja, limón  
aceite de oliva, cebolla morada, tomate  
Pepino, aguacate, chile serrano  
y la salsa secreta del chef  
Octopus, shrimp, clam Shell, lemon, olive oil  
red onion, tomato, cucumber, avocado  
Serrano chile, secret recipe sauce

Precios en pesos Mexicanos, ya incluyen IVA no incluye propina!! Prices in Mexican Pesos, include Taxes, tips are not included  
El consumo de bebidas alcoholicas esta prohibido para menores de 18 años / The consumption of alcoholic beverages is prohibited for children  
under 18 years of age  
E stimado huesped, le recordamos que en nuestro establecimiento no se aceptan pagos en efectivo / Dear guest, we remind you that  
cash payments are not accepted in our establishments  
21-2-2021



### Agua / Water

Agua embotellada 355 ml /

12oz bottled water  
\$50.00

Agua embotellada 1 lt /

33 oz bottled water  
\$110.00

Agua mineral gasificada 355 ml / 12 oz

sparkling mineral water  
\$60.00

Agua quina / tonic water \$60.00

### Refrescos / Sodas \$65.00

Pepsi cola, Mirinda, 7 Up, Squirt, Pepsi light,

Manzana / Pepsi cola, diet Pepsi, 7 Up, Mirinda, Squirt, apple soda

### Jugos / Juice

\$65.00

Naranja, tomate, piña, toronja, arandano, manzana / orange, tomato, pineapple, cranberry, apple

### Cerveza nacional

Domestic beer

\$75.00

Sol, xx lager, bohemia, tecate, tecate light, indio,

### Cerveza Importada

Imported Beer

\$85.00

Heineken

### Cerveza sin alcohol

Non-alcoholic beer

\$75.00

### Cerveza Artesanal

Craft Beer

\$98

PILSNER

IPA

BELGIAN

DRY STOUT



### Vino de la casa

House wine \$150.00

Tinto, Blanco y Espumoso / Red, White and Sparkling

### Vodka / Vodka 1.5oz

2oz

Smirnoff \$220.00 \$160.00

Absolut \$250.00 \$190.00

Wyborowa \$220.00 \$169.00

Stolichnaya \$280.00 \$220.00

Grey Goose \$280.00 \$220.00

\$280.00

### Ginebra / Gin 1.5oz

2oz

Beefeaters \$220.00 \$160.00

Tanqueray \$280.00 \$220.00

\$280.00

### Ron / Rum 1.5oz

2oz

Flor de caña 7 años \$220.00 \$155.00

Flor de caña 18 años \$240.00 \$195.00

Bacardi blanco \$160.00 \$220.00

Applet on state \$180.00 \$240.00

Bacardi solera \$155.00 \$220.00

Bacardi añejo \$180.00 \$240.00

### Whisky / Whiskey 1.5oz

2oz

Glenfiddich 12 años \$280.00 \$220.00

Johnnie Walker Red label \$290.00 \$170.00

J&B \$220.00 \$155.00

Chivas Regal \$220.00 \$280.00

Johnnie Walker Black Label \$280.00 \$220.00

Glenlivet \$280.00 \$220.00

Buchanan 12 años \$280.00 \$220.00

\$280.00

### Tequila / Tequila 1.5oz

2oz

Milagro reposado \$220.00 \$160.00

Milagro blanco \$160.00 \$220.00

Cuervo Especial \$160.00 \$220.00

Herradura reposado \$240.00 \$180.00

Tradicional reposado \$240.00 \$180.00

Tequila 1800 \$190.00 \$250.00

Don Julio reposado \$280.00 \$220.00

Don Julio Blanco \$280.00 \$280.00

Precios en pesos Mexicanos, ya incluyen IVA no incluye propina" /

Prices in Mexican Pesos, include Taxes, tips are not included

El consumo de bebidas alcoholicas esta prohibido para menores de 18 años / The consumption of alcoholic beverages is prohibited for children under 18 years of age

Estimado huesped, le recordamos que en nuestros establecimientos no se aceptan pagos en efectivo / Dear guest, we remind you that cash payments are not accepted in our establishments

2-26-2021





**MARGARITA DE JAMAICA**  
Tequila milagro reposado, infusion de Jamaica, jugo de limon, azúcar, chile piquin servido en las rocas / Tequila milagro reposado, Ibuscus infusion, sugar chily and Lime juice  
1.5 Oz \$220.00  
2.0 Oz \$260.00

**CAIPIRIÑA DE MANDARINA**

Ron añejo, azúcar mascabada, suprema de mandarina y agua mineralizada / Aged Rum, Tange-rine, brown sugar, sparkling water  
1.5 Oz \$155.00  
2.0 Oz \$190.00

**BLUE CANCUN** Vodka, curacao azul, jugo de naranja, jugo de piña / vodka, blue curacao, orange juice, pineapple juice  
1.5 Oz \$170.00  
2.0 Oz \$230.00

**MOJITO** Ron, limón, azúcar y menta y soda / rum, sugar, lemon, min and soda  
1.5 Oz \$170.00  
2.0 Oz \$230.00

**AMORE** Ron añejo, jugo de lima, jugo de arandano, azúcar / Aged rum, lima juice, cranberry juice, sugar  
1.5 Oz \$170.00  
2.0 Oz \$230.00

**GIN FIZZ** Ginebra Hendricks, jugo de limon, jugo de lima, azúcar y agua gasificada/ Hendricks Gin, lime juice, Lima juice, sugar and sparkling water  
1.5 Oz \$180.00  
2.0 Oz \$240.00

**ORGASMO** Vodka, licor de Durazno, piña colada, jugo de piña, granadina / Vodka, peach liqueur, piña colada, pineapple juice, granadine  
1.5 Oz \$170.00  
2.0 Oz \$240.00

**CORRE CAMINOS** Vodka, amaretto, jugo de limón, piña y granadina / Vodka, amaretto, lemon juice pineapple and granadine  
1.5 Oz \$160.00  
2.0 Oz \$220.00

**MUDSLIDE**

1.5 Oz \$180.00  
2.0 Oz \$240.00

**SUBMARINO AMARILLO**

Vodka, mango y jugo de naranja / Vodka, mango and orange juice  
1.5 Oz \$160.00  
2.0 Oz \$220.00

**MELON BALL** Vodka, midori y jugo de piña / midori, vodka and pineapple juice  
1.5 Oz \$160.00  
2.0 Oz \$220.00

**DAIKIRIS** Fresa, platano o Durazno / strawberry, banana or peach  
1.5 Oz \$160.00  
2.0 Oz \$220.00

**MARGARITA**

Tradicional, fresa, Durazno, tamarindo, Durazno / Traditional, strawberry, peach, tamarindo  
1.5 Oz \$220.00  
2.0 Oz \$260.00

**AMARETTO SOUR** Amaretto, jugo de limón y jugo de naranja/ Amaretto, lemon juice and orange juice  
1.5 Oz \$170.00  
2.0 Oz \$230.00

**HULA-HULA** Fresa, piña colada y midori / stawberry , piña colada and midori  
1.5 Oz \$160.00  
2.0 Oz \$220.00

**PASSION TROPICAL** Platano, fresa y midori / Banana, strawberry and midori  
1.5 Oz \$160.00  
2.0 Oz \$220.00

Precios en pesos Mexicanos, ya incluyen IVA no incluye propina\*/

Prices in Mexican Pesos, include Taxes, tips are not included

El consumo de bebidas alcoholicas esta prohibido para menores de 18 años / The consumption of alcoholic beverages is prohibited for children under 18 years of age

Estimado huesped, le recordamos que en nuestros establecimientos no se aceptan pagos en efectivo / Dear guest, we remind you that cash payments are not accepted in our establishments

2-26-2021

