

APERITIVOS/ APPETIZERS

Guacamole **\$265**

Fish Ceviche | Ceviche de pescado **\$375**
Lime, coconut and green
curry with chaya.
Lima, coco y curry verde con
chaya.

Aguachile **\$395**
Shrimp, cucumber, red onion, avocado,
lime, and cilantro.
Camarón, Pepino, cebolla morada,
aguacate, limón y cilantro.

Tuna Tostada | Tostada de Atún **\$305**
Roasted chili mayonnaise, avocado,
and radish.
Mayonesa de chile toreado, aguacate
y rábano.

Octopus Salad with Chintextle | **\$375**
Ensalada de pulpo al chintextle
Chorizo hummus, xoconoxtle chickpea
Relish.
Hummus de chorizo, relish de garbanzo
Xoconoxtle.

Hummus **\$265**
Herb oil, parsley, pure honey, and
pita bread.

Aceite de hierbas, perejil, miel pura
y pan pita.

Beef Taco | Taco de Res **\$405**
Ribeye, cheese crust, flour tortilla, black
bean, and cilantro.
Rib eye, costra de queso, tortilla de
harina, frijol negro y cilantro.

Gobernador Taco | Taco **\$395**
gobernador
Shrimp, cheese, potato, tatemada sauce,
and corn tortilla.
Camarón, queso, papa, salsa tatemada y
tortilla de maíz

Fish Taco | Taco de pescado **\$295**
Baja style with cabbage salad and
serrano chili mayonnaise.
Estilo baja con ensalada de col y
mayonesa de chile serrano.

FUERTES/ MAIN COURSES

Beef Burger | Hamburguesa de Res \$440
Cheddar cheese, bacon and dressing
 Queso cheddar, tocino y aderezo

Shrimp Socarrat and creamy Piquillo Pepper | Socarrat de \$550
 camarón y cremoso de pimiento piquillo

Grilled Catch of the Day | Pesca del \$675
 día al Grill
Sesame emulsion, vegetables
 Emulsión de ajonjolí, vegetales

Rib Eye \$945
Smashed potatoes, roasted peppers, provolone cheese, salad.
 Papa aplastada, pimientos asados, queso provolone, ensalada

U8 Garlic Shrimp | Camarón U8 al \$750
 ajillo
Black Rice with Lemon Aioli
 Arroz negro, aioli de limón

MENÚ NIÑOS/ KIDS MENU

Fish Tacos | Tacos de Pescado \$245

Chicken Fingers | Dedos de Pollo \$240

Burger (160 g) | \$340
 Hamburguesa (160 g)

French Fries | Papas Francesas \$205

Mac & Cheese \$235

Quesadillas \$205



EL

SURF CLUB
PUNTA MITA

POSTRES/ DESSERTS

Pastel de elote, cajeta, mezcal, palomitas, helado de cajeta. | Corn Cake with Cajeta, Mezcal, Popcorn, and Cajeta Ice Cream. **\$240**

Crepes quemados y cremoso de chocolate. | Burn Crepes with Creamy Chocolate. **\$255**

Fresas a las brasas o frescas con cremoso de chocolate blanco y lima. | Grilled and Fresh Strawberries with White Chocolate Cream and Lime. **\$250**

329 688 2806 | conciERGE@puntamita.com

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos. Considerar un 15% de servicio adicional
Prices in Mexican pesos tax included, 15% service fee will be added to your bill

