



KUPURI BEACH CLUB

LUNCH MENU

Guacamole Aguacate machacado con salsa mexicana, chips de tortilla y queso Cotija <i>Mashed avocado with mexican sauce, tortilla chips and Cotija cheese</i>	\$296
Plato de frutas <i>Seasonal fruits</i>	\$245
Palomitas de Camarón / <i>Shrimp Popcorn</i> Acompañadas con mayonesa sriracha <i>Served with sriracha mayonnaise</i>	\$315
Coctel de Camarón / <i>Shrimp cocktail</i> Salsa coctelera, pepino, camarón, cebolla, aceitunas y aceite de ajo <i>Traditional cocktail sauce, cucumber, onion, olives, and garlic oil</i>	\$430
Alitas de pollos salsa thai o buffalo <i>Crispy chicken wings with thai or buffalo sauce</i> Salsa thai o buffalo con aderezo de queso azul, apio y zanahoria <i>Thai or buffalo sauce with blue cheese, celery and carrot</i>	\$269
Ensalada Nicoice / <i>Nicoice Salad</i> Lechugas, huevo, papa cambray, pimienta roja, aceitunas calamata, ejote, tomate, atún, vinagreta de miel y mostaza <i>Lettuce, hard egg, baby potato, red bell pepper, calamata olives, green beans, tomato, tuna, honey mustard vinaigrette</i>	\$390
Tostada de atún / <i>Tuna Tostada (3 pcs).</i> Marinado en salsa de soya, ajo, salsa anguila, con guacamole acompañado de ensalada fresca jicama, zanahoria y pepino <i>Marinated in soy sauce, garlic, eel sauce, with guacamole accompanied by fresh jicama, carrot & cucumber salad</i>	\$415
Ceviche Peruano / <i>Ceviche Peruano style</i> Pescado marinado en leche de tigre, camote, cebolla morada, maíz cancha con salsa de ají amarillo <i>Fresh fish marinated in "leche de Tigre", sweet potato, red onion, "cancha" corn & yellow aji sauce</i>	\$325
Ceviche de pescado mango-habanero / <i>Mango habanero chili fish ceviche</i> Con salsa de mango habanera, pepino, cebolla, piña asada, mousse de aguacate. <i>Fresh fish marinated in mango & habanero, cucumber, onion, grilled pineapple and avocado mousse</i>	\$325
Aguachile Rojo / <i>Red Aguachile</i> Camarón, salsa de chiles secos, acompañe de tacos de queso, pepino, cebolla morada y cremoso de aguacate <i>Shrimp, dried chilli sauce, served with crispy cheese taco, cucumber, red onion and creamy avocado sauce</i>	\$425
Marlin Burrito <i>Tortilla de harina, relleno de marlín, col morada, acompañado con aderezo de chile serrano y papas fritas</i> <i>Flour tortilla, Marlin, red cabbage, served with chili serrano dressing and french fries</i>	\$425
Pasta Farfalle / <i>Farfalle pasta</i> Camarón, calabaza, espárragos, tomate deshidratado, tomate cherry, vino blanco y queso parmesano <i>Shrimp, suchinni, asparagus, dehydrated tomato, cherry tomatoes, white wine & parmesan cheese</i>	\$485
Wrap de pollo con chipotle <i>Chicken wrap with chipotle sauce</i> Cebolla blanca, pepinillo agrio, queso, chipotle y ensalada mixta <i>Grilled chicken, onion, pickles, cheese, chipotle sauce and mix salads</i>	\$380

Quesadillas de tortilla de harina <i>Flour tortilla quesadillas</i> Servidas con guacamole y salsa mexicana <i>Served with guacamole and mexican sauce</i> Arrachera <i>Flank Steak</i> \$360 Pollo <i>Chicken</i> \$305 Camaron <i>Shrimp</i> \$415	\$296
Tacos de camarón y pescado rebosado <i>Shrimp and fish baja style tacos</i> Acompañados con col morada y zanahoria, cebolla morada encurtida, aderezo chipotle y tercias de limón <i>Accompanied with red cabbage and carrot, pickled red onion & chipotle dressing</i>	\$269
Hamburguesa Mita <i>Mita hamburger</i> Pan hecho en casa, cebolla, lechuga, jitomate, pepinillos, aguacate, tocino, queso cheddar y papas a la francesa <i>Homemade bread, onion, lettuce, tomato, avocado, bacon, cheddar cheese and french fries</i>	\$470
Club Mita / <i>Mita Sandwich</i> Sándwich de pechuga asada, jamón de pavo, aguacate, cebolla, jitomate, lechugas, tocino y queso cheddar con papas francesas <i>Grilled chicken breast, turkey ham, avocado, onion, tomato, lettuce, bacon, cheddar cheese and French fries</i>	\$275
Espaghetti a la boloñesa <i>Spaghetti bolognese</i> Pasta con tradicional salsa boloñesa y queso parmesano <i>Traditional Bolognese sauce and parmesan cheese with spaghetti pasta</i>	\$390
Nachos / <i>Nachos</i> Totopos de maíz, frijoles refritos, queso, guacamole y salsa mexicana <i>Corn tortilla chips, refried beans, melted cheese, guacamole and Mexican sauce</i> Camarón <i>Shrimp</i> \$415 Pollo <i>Chicken</i> \$305 Arrachera <i>Flank steak</i> \$365	\$280
Pesca del día <i>Catch of the day</i> Pescado del día con arroz ancestral, vegetales de temporada y salsa romesco <i>Catch of day with ancestral rice, seasonal vegetables and romesco sauce</i>	\$430

DE LA PARRILLA | *FROM THE GRILL*

TACOS / CORN TORTILLA TACO

Camarón zarandeado <i>Zarandeado style shrimps</i>	\$148
Pesca del día con ensalada de col <i>Catch of the day with cabbage salad</i>	\$134
Arrachera con cebollas asadas y guacamole <i>Flank steak, roasted onions and guacamole</i>	\$145
Pulpo con queso y chorizo <i>Octopus with cheese and "chorizo"</i>	\$145

POSTRES | *DESSERT*

Selva Negra / <i>Black Forest cake</i> Gel de frambuesa y tierra de chocolate <i>Raspberry gel & chocolate dust</i>	\$225
Pastel de Pistache / <i>Pistachio cake</i>	\$225
Churros / <i>Churros</i> Salsa de cajeta y salsa de chocolate <i>Cajeta sauce and chocolate sauce</i>	\$215
Helados / <i>Ice creams</i> Vainilla, fresa y chocolate <i>Vanilla, strawberry & chocolate</i>	\$215
Brownie Tradicional brownie con helado de vainilla <i>Traditional brownie with vanilla ice cream</i>	\$255

MENU



Cocteles y Bebidas
Cocktails Beverages

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