Nacional Beach Club & Bungalows

FRENTE AL MAR



Desayuno

DE 8:00 A.M. A 11:00 A.M.

PARA EMPEZAR

Plato de Frutas — $140
fruta de temporada, yogurt y granola

Copa de Fruta — $120
yogurt y granola

HUEVOS

Huevos Revueltos con Chaya — $130
espinaca maya, cortada esa misma mañana de nuestro jardín

Huevos Revueltos con Jamón — $130

Huevos a la Mexicana — $150
revueltos con tomate, cebolla y pimiento

Huevos con Tocino — $160
fritos o revueltos

Omelette — $180
elige tres: tomate, cebolla, pimiento, chaya, champiñones, jamón, tocino, queso

Huevos Rancheros — $170
huevos fritos sobre tortillas de maíz, crema y queso sopero

Chilaquiles
totopos de maíz fritos al momento, salsa, crema y queso sopero

Huevos fritos $150
Verduras $150
Pollo $170
Puerco ahumado $170

Elige tu salsa: roja o verde de la casa, o divorciados (mitad roja, mitad verde)

DE LA PLANCHA

Pan Tostado — $60

Hot Cakes — $150

Pan Francés — $150

Crepa
Nutella y plátano $150
Verduras salteadas y queso manchego $170

Sándwich BLT — $160
tocino, lechuga y jitomate

CAFÉ

Taza de Café — $50

Prensa Francesa
Media (2 tazas) $80
Completa (4 tazas) $160

Espresso — $40

TÉ

Tetera de Té — $80
negro o verde

BEBIDAS FRÍAS

Jugo de Naranja Natural — $80

Jugo Maya — $130
jugo de naranja recién exprimido, piña fresca y chaya de la huerta

Vaso de Leche — $40

Leche con Chocolate — $70

Licuado de Fruta de Temporada — $110

Precios en pesos mexicanos. Propina no incluida.



Comida y Cena

DE 11:00 A.M. A 10:00 P.M.

PARA COMPARTIR

- Guacamole — $160
- Chile con Queso — $140
- Papas Fritas — $100
- Papas Fritas con Queso — $140
- Dedos de Pollo con Papas Fritas — $180
- Aguacate Relleno de Atún Fresco — $240
- Coctel de Camarón — $240
- Poke de Atún Fresco — $300
  atún crudo tipo sashimi sobre arroz o guacamole

CEVICHE Y AGUACHILE

Preparado al momento. Elige camarón, pulpo o pescado.
Mixto disponible solo en mediano y grande.

Salsa: roja o verde de la casa, o divorciados
(mitad y mitad)

Ceviche

jugo de limón recién exprimido, cebolla morada, tomate, cilantro

- Chico $240
- Mediano $380
- Grande $530

Aguachile

en salsa licuada de jugo de limón recién exprimido, chile serrano, pepino, cebolla morada y cilantro

- Chico $240
- Mediano $380
- Grande $530

PLATOS MEXICANOS

Nachos

totopos, frijoles, queso, guacamole, pico de gallo

- Naturales $200
- Pollo $260
- Arrachera $300

Fajitas

pimiento morrón y cebolla, guacamole, pico de gallo, tortillas de harina

- Pollo $260
- Arrachera $300
- Camarón $340
- Mixtas $360

Tacos

dorados o suaves, tortillas de maíz, lechuga y tomate

Enchiladas

tortillas de maíz, crema, queso, salsa verde o roja de la casa

Quesadillas

tortillas de harina, queso manchego

Queso	$140	Puerco ahumado	$220
Verduras	$180	Camarón	$240
Pollo	$190	Pulpo	$240
Sirloin molido	$190	Pescado	$240
Arrachera	$220		

Se sirven con dos guarniciones: guacamole, pico de gallo, frijoles o arroz

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Servidos con papas fritas cortadas a mano

- Sándwich de Verduras Salteadas — $180
- Sándwich de Pollo — $200
- Hamburguesa con Queso — $220
- Club Sándwich — $240
  pollo y puerco ahumado
- Hamburguesa Nacional — $240
  tocino, mermelada de cebolla y queso azul
- Hamburguesa de Pescado del Día — $260
  recién pescado esta mañana

ENSALADAS

Agrega pollo +120 · camarón +160 · pulpo +160

Ensalada de la Casa — $170

lechuga orejona, tomate cherry, pepino, pimiento morrón, zanahoria, repollo morado

César — $190

lechuga orejona, crutones, cebolla morada, alcaparras, tomate cherry, parmesano fresco

Griega — $190

lechuga orejona, tomate cherry, pepino, cebolla, pimiento morrón, queso feta

Queso Azul — $190

lechuga romanita, puerco ahumado, tomate cherry, cebolla morada, cilantro

Aderezo: queso azul, crema, aceite de oliva

FIDEOS Y ARROZ

Agrega pollo +120 · arrachera +140 · camarón +160

Pad Thai — $180

fideos de huevo, verduras al wok, tamarindo

Piña al Estilo Tailandés — $180

arroz frito y verduras, servida en la cáscara

PASTA

- Mantequilla de Ajo o Crema — $180
- Vegetariana — $220
- Boloñesa — $300
- Camarón — $430
- Langosta — $480

POSTRE

- Postre del Día — $130

Precios en pesos mexicanos. Propina no incluida.

La Parrilla

PARRILLA TRADICIONAL MEXICANA

DE 12:00 P.M. A 10:00 P.M.



CÓMO ORDENAR EN LA PARRILLA

Paso 1. Elige tu corte, pescado o marisco

Paso 2. Elige la preparación

Paso 3. Elige dos guarniciones

PASO 1. ELIGE TU CORTE, PESCADO O MARISCO

Pechuga de Pollo	$340
Arrachera	$380
Picaña tapa de aguayón	$600
Rib Eye	$600
Cowboy Rib Eye con Hueso	$800
Filete de Pescado Fresco	$380
Pulpo	$400
Camarones Tigre	$420
Langosta sujeta a disponibilidad de temporada y precio de mercado	Precio de mercado

PASO 2. ELIGE LA PREPARACIÓN

Mantequilla de Ajo

A la Diabla
salsa picante de chile rojo y tomate

Adobo
marinado de chile rojo con ajo y especias

PASO 3. ELIGE DOS GUARNICIONES

Papa al Horno
natural o cargada con queso manchego, tocino y crema agria

Puré de Papa

Puré de Camote

Verduras a la Parrilla

Ensalada de la Casa

Ensalada César

Ensalada Griega

Ensalada de Queso Azul

Pizzas al Horno de Leña

DE 5:00 P.M. A 10:00 P.M.

Margarita	$220
Vegetariana	$220
Hawaiana	$220
Cuatro Quesos	$250
Pepperoni	$280
Salami	$280
Salchicha Italiana	$280
Jamón Serrano	$280
Puerco Ahumado	$280
Pollo BBQ	$280
Arrachera	$280
Camarón	$340
Langosta	$480
Cuatro Quesos y Langosta	$560
Mitad y Mitad dos sabores a elegir, excepto camarón y langosta	$300



Ingredientes Frescos,
Horneadas al Momento

Precios en pesos mexicanos. Propina no incluida.



Beach Bar

COCTELES

Todos los cocteles $200 pesos mexicanos.
Shots de 1.5 oz. No incluye mezcladores.

Margarita

Mojito

Piña Colada

Daiquirí

Paloma

Mezcalina

Sangría

Tequila Sunrise

Mai Tai

Bahama Mama

Cuba Libre

Ponche de Ron

Ranch Water

Moscow / Mexican Mule

Desarmador

Ruso Negro o Blanco

Gin Tonic

Vodka Tonic

Aperol Spritz

Old Fashioned

Carajillo

Bloody Mary

Mimosa

Long Island Iced Tea

CERVEZA

Corona, Victoria, XX, Modelo, Tecate	$80
Chelada	$90
Michelada	$100
Ojo Rojo	$140

VINO DE LA CASA

Tinto o blanco

Copa	$150
Botella	$400

RON

Bacardí	$120
Kraken	$130
Havana Club	$150
Flor de Caña	$150
Matusalem	$150

VODKA

Smirnoff	$150
Stolichnaya	$170
Absolut	$170
Ketel One	$220
Tito's	$240
Grey Goose	$300

GINEBRA

Beefeater	$200
Bombay	$240
Tanqueray	$250

Todos los cocteles $200 pesos mexicanos.
Shots de 1.5 oz. No incluye mezcladores.

Precios en pesos mexicanos. Propina no incluida.



Tequila, Mezcal y Más

Shots de 1.5 oz. No incluye mezcladores.

1800

Blanco	$150
Reposado	$170
Añejo	$200
Cristalino	$250

DON JULIO

Blanco	$210
Reposado	$250
Añejo	$300
70	$300

PATRÓN

Silver	$240
Reposado	$260
Añejo	$280

HERRADURA

Plata / Blanco	$200
Reposado	$220
Añejo	$250
Ultra	$280

OTROS TEQUILAS

José Cuervo Tradicional	$140
Cazadores Reposado	$160
Hornitos Reposado	$180
Maestro Dobel Diamante	$250

MEZCAL

Verde Amarás	$160
400 Conejos	$180
Amores	$200

Precios en pesos mexicanos. Propina no incluida.

WHISKEY

Jim Beam	$140
Jameson	$160
Jack Daniel's	$180
JW Red	$180
Maker's Mark	$200
JW Black	$240

LICORES

Kahlúa	$100
Baileys	$120
Chartreuse	$130
Aperol	$130
Campari	$180
Licor 43	$180
Grand Marnier	$200

SIN ALCOHOL

Refrescos	$60
Agua	$60
Agua Mineral	$60
Agua Quina	$60
Jugos	$80
Limonada	$80
Naranjada	$80
Suero electrolitos	$80
Clamato	$110
Piñada	$110
Licuado de Fruta	$110
Jugo Maya naranja, piña, chaya	$130
Licuado Mixto	$150

KOMBUCHA

Amar Kombucha $85
hecha a mano aquí en Mahahual; buena para la digestión, las defensas, la energía y para empezar ligero

