VILLA PESCADORES

MENÚ BEACH CLUB

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE $180

Tomate, cebolla y aguacate con jalapeño, brotes de cilantro y aceite de oliva.

CALDO DE CAMARÓN $150

Caldo de camarón con papa cambray, cebolla morada, cilantro, limón y chile.

ESQUITES $150

Esquite tradicional servido en vaso, con queso, mayonesa y chile en polvo.

ENSALADA DE CABRA $210

Arúgula y espinaca, queso de cabra, nuez tostada, pimiento rojo y reducción de balsámico.

ENSALADA CESAR $200

Lechuga fresca crujiente, crutones dorados y queso parmesano, con auténtica salsa César casera.

PESCADILLAS $210

3 Quesadillas fritas con minilla de pescado, tomate, cebolla, pico de gallo, aguacatem, mayonesa de chiles secos y col morada.

CAMARONCILLAS $210

3 Quesadillas fritas, camarón, tomate, cebolla, pico de gallo, aguacate, mayonesa de chiles secos y col.

PAPAS A LA FRANCESA $140

Con mayonesa.

PAPAS TRUFADAS $180

Con queso parmesano, perejil, y aceite de trufa.

AROS DE CALAMAR $180

Calamares crujientes, lechuga, mayonesa y salsa criolla.

DEDOS DE PESCADO $210

Dedos de pescado crujientes con panko, papas francesas y mayonesa.

TORRE PESCADORES $1100

4 piezas, tostadas de atún, calamares fritos, guacamole con pico de gallo y pescadillas.

TACOS Y MAS

TACOS TEMPURA $220

De camarón o pescado, tres pz. rebozados en tempura, con mayo de chiles secos, aguamole, cilantro, limón y pico de gallo.

TACOS GOBERNADOR $300

3 Tacos de camarón con tortilla de harina, rajas de chile poblano, manchego, frijoles puercos, limón, cilantro y salsa verde.

TACOS COCHINITA PIBIL $210

Cerdo cocinado en horno de leña, recado rojo, cebolla tradicional maya xnipec, tortilla y limón.

TACOS ARRACHERA $230

Orden de tacos con arrachera parrillada, aguamole, cilantro, cebolla morada, pico de gallo y limón.

NACHOS

Nachos, queso manchego, vino blanco, frijoles puercos, pico de gallo, aguacate, jalapeño y brotes.

Naturales $300 / Pollo $320 / Arrachera $340

BURRITOS

Tortilla de harina, arroz, frijoles puercos, queso manchego, jitomate, cebolla, lechuga, aguacate y papas fritas

Pollo $300 / Arrachera $320 / Camarón $310

CLUB SANDWICH $180

Pollo, queso manchego, tocino, jamón de pavo, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos, mayonesa, con chiles jalapeños y papas fritas.

LO VEGETARIANO

PORTOBELLO BURGER $320

Pan vegano con semillas, portobello marinado con chimichurri, jitomate, cebolla, lechuga, pepinillos, puré de betabel, y papas francesas.

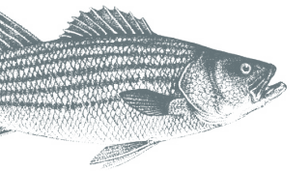
EMPANADAS VEGGIE $180

Tres empanadas con champiñones, cebolla y espinacas, acompañadas de aderezo de betabel.

BURRITO VEGGIE $240

Arroz, vegetales, lechuga, tomate y aguacate, hummus de betabel con papas a la francesa.

DEL MAR



CEVICHE PESCADORES $350

De pescado, pulpo y camarón con pico de gallo y aguacate.

AGUACHILE SINALOA $350

Camarón o pescado, salsa verde Sinaloa, pepino, cebolla, cilantro, chile serrano, aceite de oliva.

TOSTADA DE ATÚN $240

Atún marinado en salsa ponzu, aguacate y mayo chipotle, cilantro, poro crujiente y semillas de ajonjolí.

TARTAR DE MAR $320

Rica torre de callo de hacha, atún, pescado y camarón en curtido, con poro frito y ponzu

ESPECIALIDADES

BURGER DE RES $330

Pan brioche, mayo chipotle, res premium, manchego, tocino, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillos y papas.

CAMARONES AL COCO $510

120GR de camarón empanizados en coco, arroz frito con salsa soya, guarnición de chiles toreados, cebolla morada y tallo de cebolla cambray.

FILETE DE PESCADO $490

Filete de pescado parrillado, con vino blanco y mantequilla, cama de arroz jazmín y vegetales asados con chimichurri.

PESCA DEL DÍA $1.50 / GR

Frito | Grill | Zarandeado

2 guarniciones a elegir: puré de papa, vegetales grill, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, papas fritas.

LANGOSTA

$2.50 / GR

Mantequilla & Parrilla

2 guarniciones a elegir: puré de papa, vegetales grill, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, papas.

PIZZAS

MARGARITA

$240

Base de masa con orégano, pomodoro salsa y queso manchego.

PEPPERONI

$240

Base de masa con orégano, pomodoro salsa y queso manchego, con pepperoni.

HAWAIANA

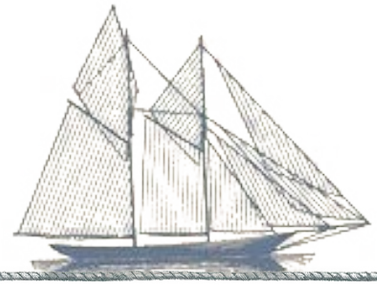
$240

Base de masa con orégano, pomodoro salsa y queso manchego, con jamón y piña.

VEGGIE

$240

Base de masa con orégano, pomodoro salsa y queso manchego, con vegetales.



POSTRES

CREMOSO DE PLÁTANO $210

Plátano caramelizado, queso doble crema, fresas, galleta en polvo, helado de la casa.

CHURROS CON HELADO $200

Servido con azúcar y canela en polvo, acompañado de helado de la casa.

VOLCÁN DE CHOCOLATE $230

Horneado, chocolate líquido por dentro & fresas espolvoreadas con azúcar glass.

HELADOS DE LA CASA $180

Pregunta por nuestros sabores, base tradicional italiana.

EXTRAS

VEGETALES AL GRILL $140

PAPAS CAMBRAY $60

AGUACATE	$50
TOCINO 50G	$80
ARRACHERA 200G	$180
POLLO 150G	$120
CAMARÓN 120G	$150
QUESO MANCHEGO O MOZZARELLA	$50
ARROZ	$60

VILLA PESCADORES

BEACH CLUB MENU

TO GET STARTED

GUACAMOLE $180

Tomato, onion, avocado with jalapeño, cilantro sprouts, and olive oil.

SHRIMP BROTH $150

Shrimp broth with cambray potatoes, red onion, cilantro, lemon and chili.

ESQUITES $150

Traditional esquite served in a glass, with cheese, mayonnaise and chili powder.

GOAT CHEESE SALAD $210

Arugula and spinach, goat cheese, toasted walnut, red pepper and balsamic reduction.

CESAR SALAD $200

Crispy fresh lettuce, golden croutons and Parmesan cheese, with authentic homemade Caesar sauce.

CRISPY FISH QUESADILLAS $210

3 fried quesadillas with minilla fish, tomato, onion, pico de gallo, avocado, dried chili mayonnaise and purple cabbage.

CRISPY SHRIMP QUESADILLAS $210

3 fried quesadillas, shrimp, tomato, onion, pico de gallo, avocado, dried chili mayonnaise & cabbage.

FRENCH FRIES $140

With mayo.

TRUFFLE FRIES $180

With parmesan cheese, parsley, and truffle oil.

SQUID RINGS $180

Crispy squid, lettuce, mayonnaise and
Creole sauce.

FISH FINGERS $210

Crispy fish fingers with panko, French fries and mayonnaise.

PESCADORES TOWER $1100

4 pieces, tuna toast, fried calamari, guacamole with pico de gallo and fried fish quesadillas.

TACOS & MORE

TEMPURA TACOS $220

Shrimp or fish, three pcs. battered in tempura, with dried chili mayo, aguamole, cilantro, lemon and pico de gallo.

GOBERNADOR TACOS $300

3 Shrimp tacos with flour tortilla, slices of poblano chili, manchego, pork beans, lemon, cilantro and green sauce.

COCHINITA PIBIL TACOS $210

Pork cooked in a wood oven, annatto, traditional Mayan xnipec onion, tortilla and lemon.

SKIRT STEAK TACOS $230

Order of tacos with grilled flank steak, aguamole, cilantro, red onion, pico de gallo and lemon.

NACHOS

Nachos, manchego cheese, white wine, pork beans, pico de gallo, avocado, jalapeño and sprouts.

Natural $300 / Chicken $320 / Skirt Steak $340

BURRITOS

Flour tortilla, rice, pork beans, manchego cheese, tomato, onion, lettuce, avocado and French fries

Chicken $300 / Skirt Steak $320 / Shrimp $310

CLUB SANDWICH $180

Chicken, Manchego cheese, bacon, turkey ham, lettuce, tomato, red onion, pickles, mayonnaise, with jalapeno peppers and French fries.

VEGETARIAN

PORTOBELLO BURGER $320

Vegan bread with seeds, portobello marinated with chimichurri, tomato, onion, lettuce, pickles, beet puree, and French potatoes.

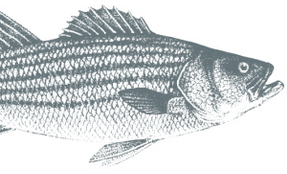
EMPANADAS VEGGIE $180

Three empanadas with mushrooms, onion and spinach, accompanied by beet dressing.

BURRITO VEGGIE $240

Rice, vegetables, lettuce, tomato and avocado, beet hummus with French fries.

DEL MAR



CEVICHE PESCADORES $350

Fish, octopus and shrimp with pico de gallo and avocado.

AGUACHILE SINALOA $350

Shrimp or fish, Sinaloa green sauce, cucumber, onion, cilantro, serrano chili, olive oil.

TUNA TOSTADAS $240

Tuna marinated in ponzu sauce, avocado and chipotle mayo, cilantro, crispy leeks and sesame seeds.

TARTAR DE MAR $320

Delicious tower of scallops, tuna, fish and tanned shrimp, with fried leek and ponzu.

SPECIALTIES

BEEF BURGER $330

Brioche bread, chipotle mayo, premium beef, cheese, bacon, lettuce, tomato, caramelized onion, pickles and potatoes.

COCONUT SHRIMP $510

120GR of shrimp breaded in coconut, fried rice with soy sauce, garnish of roast chilis, red onion and spring onion stem.

FISH FILLET $490

Grilled fish fillet, with white wine and butter, bed of jasmine rice and roasted vegetables with chimichurri.

CATCH OF THE DAY $1.50 / GR

Fried | Grilled | Zarandeado

2 garnishes to choose from: mashed potatoes, grilled vegetables, rice, pork beans, mixed salad, French fries.

LOBSTER

$2.50 / GR

Butter & Grill

2 garnishes to choose from: mashed potatoes, grilled vegetables, rice, pork beans, mixed salad, potatoes.

PIZZAS

MARGARITA

$240

Dough base with oregano, pomodoro sauce and cheese.

PEPPERONI

$240

Dough base with oregano, pomodoro sauce and cheese, with pepperoni.

HAWAIANA

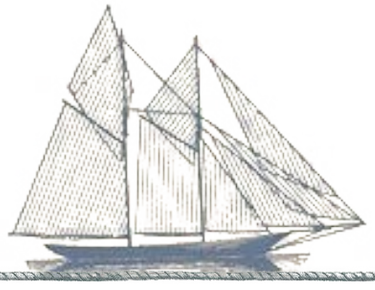
$240

Dough base with oregano, pomodoro sauce and cheese, with ham and pineapple.

VEGGIE

$240

Dough base with oregano, pomodoro sauce and cheese, with vegetables.



DESSERT

BANANA PIE $210

Caramelized banana, double cream cheese, strawberries, crushed crackers, house ice cream.

CHURROS WITH ICE CREAM $200

Served with sugar and cinnamon powder, accompanied by the house ice cream.

CHOCOLATE FONDANT $230

Baked, liquid chocolate inside & strawberries sprinkled with powdered sugar.

HOME ICE CREAM $180

Ask about our flavors, traditional Italian base.

EXTRAS

GRILLED VEGETABLES $140

CAMBRAY POTATOES $60

AVOCADO	$50
BACON 50G	$80
SKIRT STEAK 200G	$180
CHICKEN 150G	$120
SHRIMP 120G	$150
MANCHEGO OR MOZZARELLA CHEESE	$50
RICE	$60