



Entradas y Botanas

Atropellado	\$190
Carpaccio Betabel	\$115
Carpaccio Res	\$235
Ceviche de Pescado	\$130
Ceviche de Camarón	\$180
Ceviche Mixto	\$170
Champiñones al Gusto	\$120
Chicharrón de Pescado	\$185
Chicharrón de Rib Eye	\$390
Cazuela de Chicharrón en Salsa Verde	\$160
Coctel de Camarón	\$190
Costillas Baby Back	\$295
Costillas al Tajín	\$220
Edamames	\$ 95
Empanada Argentina (1 Pza)	\$ 65
Guacamole	\$125
Mamucas	\$130
Nopales con Camarón	\$190
Papitas de Galeana	\$100
Queso Panela Artesanal a la Plancha:	\$155
Natural	
A las finas hierbas	
Al piquín	
Al chile cambray	

Res

Arrachera	\$360
Rib-Eye	\$525
Corazón de Filete	\$455
Medallones de Filete	\$465
A la Pimienta, a la Mostaza, al Limón, al Piquín, etc.	
Filete al Tampiqueña	\$380
Milanesa de Filete de Res Empanizada	\$250
Cañita de Filete De Alba	\$465
Encebollada con un toque de Piquín	
Puntas de Filete	\$270
Al chipotle, al Albañil, Estilo Montemorelos, a la Mexicana o al Gusto.	

Pescados y Mariscos

Filete de Huachinango al Gusto	\$330
Frito, a la Veracruzana, Zarandeado, Azteca, Mediterráneo, al Cambray, a la Sal o a la Pimienta.	
Camarones	\$375
A la Costa Azul, a la Florentina, Empanizados al Thai, Tamarindo, al Mojo de Ajo, al Ajillo, Bilbaína, a la Diabla y a la Mexicana.	
Filete de Tilapia al Gusto	\$200
Empanizado y/o al Meniere de Alcaparra o Almendrado a la Veracruzana.	
Lonja de Salmón Fresco	\$300
Pasta de Atún a la Parrilla	\$300
Acompañado con salsa de ostión, alcaparras y limón.	

Especialidades

Chiles Rellenos (lunes)	\$170
Paella Valenciana a la Leña (martes)	\$290
Puchero de Res (miércoles)	\$190
Lechón (jueves)	\$335
Cabrería (viernes)	\$445

Tacos

Gaoneras (4 Pzas.)	\$185
Manteca de puerco, sal y pimienta, montados sobre tortilla de maíz acompañado de guacamole. De Filete.	
Tacos de Filete	\$200
Al gusto	
Naturales, a la mexicana, al chipotle o estilo calzada	
Gratinados	\$210
Tacos de Camarón	\$185
Estilo gobernador	
Al ajillo	
Laminatas de Rib-Eye (4 Pzas.)	\$220
Tacos Capricho	\$140
Taco Ahogado (4 Pzas.)	\$145

Pasta

Tipos de Pasta:	\$170
- Spaghetti - Fettuccini - Penne	

Tipos de Salsa:

- Olio - Alfredo - Vino Blanco - Arrabiata - Putanesca
- Al Pesto - Pomodoro - Bolognesa

Extras:

Pechuga de Pollo al Grill	\$200
Camarones Sauteados	\$245
Lasagna a la Rústica	\$185

Aves

Pollo en Mole Poblano	\$200
Tradicional mole poblano hecho en casa con pechuga de pollo	
Milanesa de Pollo	\$200
Al Lemmon-Pepper, a la Parmesana, Estilo Cantinera, a la Diabla, al Tajín, o Empanizada.	
Medio Pollo a la Plancha al Romero	\$200
Con un toque de romero fino.	
Cortadillo de Pollo al Piquín	\$200
Brocheta de Pechuga de Pollo	\$200
Zarandeada con pimientos, cebolla y tocino	

Cocina Árabe

Jocoque Seco	\$ 60
Humus	\$ 60
Arroz Árabe	\$ 60
Kepe Bola	\$ 44
Kepe Crudo	\$185
Empanada de Carne	\$ 38
Hoja de Repollo	\$ 28
Hoja de Parra	\$ 22
Pan Árabe	\$ 23

Ensaladas

De la Casa	\$125
César	\$125
Lechuga larga mezclada con aderezo césar y queso parmesano.	
con Pollo	\$170
con Camarón	\$190
Palmito con Berros	\$165
Tomate, aguacate, piñón italiano, tocino.	
Ejecutiva	\$145
Corazones de lechuga, aguacate y queso manchego aderezado con la receta de la casa.	

Cremas, Caldos y Sopas

Caldo Tlalpeño	\$135
Pollo, arroz blanco, garbanzo y chile chipotle.	
Sopa de Fideo	\$ 90
Con albóndigas de carne de res y/o frijoles de la olla.	
Sopa de Tortilla Azteca	\$100
Tortilla frita, queso panela, aguacate y chile seco.	
Sopa de Mariscos	\$150
Salmón, atún, pescado y camarón.	
Sopa de Verduras	\$ 95
Exquisita combinación de verduras.	
Sopa de Elote	\$ 90
Con granos de elote, fondo de pollo, tomate, crema y rajitas poblanas	

Cocina Japonesa

Gohan/Yakimeshi (Arroz)	
Gohan	
Al vapor	\$ 70
con Pasta Tampico	\$ 95
Yakimeshi	
Arroz Frito	\$100
con Pollo	\$125
con Carne	\$135
con Camarón	\$135
Mixto	\$135
Tepanyaki	
con Verduras	\$130
con Pollo	\$200
con Filete	\$270
con Camarón	\$270
con Salmón	\$280
Mixto (pollo, filete y camarón)	\$270
Tempura	
con Verduras	\$120
con Camarón	\$260
Mixto	\$245

Rollos Fríos

California Roll	\$110
Cangrejo, pepino, aguacate	
Filadelfia Roll	\$110
Salmón fresco o ahumado, queso, pepino y aguacate.	
Tampico Roll	\$125
Cangrejo, pepino, aguacate y chile serrano.	
Spicy Tuna Roll	\$125
Atún, pepino, cebollín y chipotle	
Nevada Roll	\$130
Salmón, pepino, aguacate y queso filadelfia por fuera.	
Futo Maki Roll	\$200
Anguila, cangrejo, camarón, masago, queso, aguacate y pepino.	
Fortuna Roll	\$130
Camarón, queso, aguacate y cangrejo por fuera.	
Ejecutivo Roll	\$150
Cangrejo, camarón, queso, pepino, zanahoria y salmón por fuera.	
Pasta Tampico	\$ 65

Rollos Empanizados y Capeados

Cosmo Roll	\$175
Anguila, cangrejo, salmón, camarón, pulpo, queso y aguacate.	
Machu Picchu Roll	\$145
Cangrejo, camarón, anguila, queso y aguacate.	
Karma Roll	\$135
Camarón, queso, aguacate, zanahoria y cebollín.	
Unagui Roll	\$170
Rollo de anguila	

Tortas y Sándwiches

Hamburguesa Ejecutiva	\$190
Con una deliciosa carne de rib-eye y arrachera y un toque de tocino ahumado.	
Torta Filete en Pan Arabe	\$185
Club Sándwich	\$185
Pepito de Filete	\$185

Postres

Brownies	\$105
Con nieve	
Pays	\$ 95
De Plátano (con o sin Splenda), de Limón, de Queso (con o sin Splenda) y de Nuez.	
Flan Napolitano	\$ 85
Mezcla de 3 leches con queso, crema y caramelo horneado, acompañado con cajeta y nuez.	
Ate de Queso	\$ 80
Strudel de Manzana	\$ 95
Con nieve	\$115

Bebidas

Refrescos	\$ 40
Agua Natural	\$ 35

*Todos los platillos de Aves, a la Parrilla y Del Mar incluyen 2 guarniciones.

*Guarnición Extra \$25: Papa Gajo Sazonada / Papa al Horno
Papas a la Francesa / Puré de Papa / Arroz Pilaf /
Arroz Blanco / Arroz Rojo / Ensalada / Guacamole /
Verduras a la Plancha / Verduras al Vapor

* Costo de envío San Pedro: \$60

* Costo de envío fuera de San Pedro: \$100

8761-4040

www.clube.com.mx