



Entradas y Botanas

Atropellado	\$180
Betabel Asado	\$85
Carpaccio Betabel	\$110
Carpaccio Res	\$230
Ceviche de Pescado	\$125
Ceviche de Camarón	\$175
Ceviche Mixto	\$165
Champiñones al Gusto	\$115
Chicharrón de Pescado	\$180
Chicharrón de Rib Eye	\$355
Cazuela de Chicharrón en Salsa Verde	\$185
Coctel de Camarón	\$180
Costillas Baby Back	\$200
Costillas al Tajín	\$200
Edamames	\$85
Empanada Argentina (1 Pzas.)	\$55
Guacamole	\$120
Mamucas	\$125
Nopales con Camarón	\$185
Papitas de Galeana	\$95
Queso Panela Artesanal a la Plancha:	\$140
Natural	
A las finas hierbas	
Al piquín	
Al chile cambray	

Res

Arrachera	\$315
Rib-Eye	\$435
Corazón de Filete	\$420
Medallones de Filete	\$420
A la Pimienta, a la Mostaza, al Limón, al Piquín, etc.	
Filete al Tampiqueña	\$345
Milanesa de Filete de Res Empanizada	\$245
Cañita de Filete De Alba	\$420
Encebollada con un toque de Piquín	
Puntas de Filete	\$265
Al chipotle, al Albañil, Estilo Montemorelos, a la Mexicana o al Gusto.	

Pescados y Mariscos

Filete de Huachinango al Gusto	\$325
Frito, a la Veracruzana, Zarandeado, Azteca, Mediterráneo, al Cambray, a la Sal o a la Pimienta.	
Camarones	\$340
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	\$285
Pasta de Atún a la Parrilla	\$290
Acompañado con salsa de ostión, alcaparras y limón.	

Especialidades

Chiles Rellenos (Sólo Lunes)	\$165
Paella Valenciana a la Leña (Sólo Martes)	\$285
Puchero de Res (Sólo Miércoles)	\$175
Costillar de Carnero (Sólo Jueves)	\$255
Cabrería (Sólo Viernes)	\$395

Tacos

Gaoneras (4 Pzas.)	\$170
Manteca de puerco, sal y pimienta, montados sobre tortilla de maíz acompañado de guacamole. De filete	
Tacos de Filete	\$185
Al gusto.	
Naturales, a la mexicana, al chipotle o estilo calzada.	
Gratinados.	\$195
Tacos de Camarón	\$170
Estilo gobernador	
Al ajillo	
Laminitas de Rib-Eye (4 Pzas.)	\$195
Tacos Capricho	\$130
Taco Ahogado (4 Pza.)	\$130

Pasta

Tipos de Pasta:	
- Spaghetti	
- Fettuccini	
- Penne	
Tipos de Salsa:	
- Olio	- Putanesca
- Alfredo	- Al Pesto
- Vino Blanco	- Pomodoro
- Arrabiata	- Bolognesa
Extras:	
Pechuga de Pollo al Grill	\$205
Camarones Sauteados	\$225
Jamón Iberico	\$260
Lasagna a la Rústica	\$170

Aves

Pollo en Mole Poblano	\$195
Tradicional mole poblano hecho en casa con pechuga de pollo.	
Milanesa de Pollo	\$195
Al Lemmon-Pepper, a la Parmesana, Estilo Cantinera, a la Diabla, al Tajín, o Empanizada.	
Medio Pollo a la Plancha al Romero	\$195
Con un toque de romero fino.	
Cortadillo de Pollo al Piquín	\$195
Brocheta de Pechuga de Pollo	\$195
Zarandeada con pimientos, cebolla y tocino	

Cocina Árabe

Jocoque Seco	\$60
Humus (Garbanzo)	\$55
Arroz Árabe	\$65
Kepe Bola (1 Pza. Pan Arabe)	\$38
Kepe Crudo (1 Pza.)	\$180
Empanada de Carne (1 Pza.)	\$38
Hoja de Repollo (1 Pza.)	\$25
Hoja de Parra (1 Pza.)	\$20
Pan Árabe (1 Pza.)	\$20

Ensaladas

De la Casa	\$110
César	\$120
Lechuga larga mezclada con aderezo césar y parmesano.	
Con pollo	\$160
Con camarón	\$185
Palmito con Berros	\$160
Tomate, aguacate, piñón italiano, tocino.	
Ejecutiva	\$135
Corazones de lechuga, aguacate y queso manchego aderezado con la receta de la casa.	

Cremas, Caldos y Sopas

Caldo Tlalpeño	\$130
Pollo, arroz blanco, garbanzo y chile chipotle.	
Sopa de Fideo	\$85
Con albóndigas de carne de res y/o frijoles de la olla.	
Sopa de Tortilla Azteca	\$95
Tortilla frita, queso panela, aguacate y chile seco.	
Sopa de Mariscos	\$135
Salmón, atún, pescado y camarón.	
Sopa de Verduras	\$90
Exquisita combinación de verduras.	
Sopa de Elote	\$90
Con granos de elote, fondo de pollo, tomate, crema y rajas poblanas	

Cocina Japonesa

Gohan/Yakimeshi (Arroz)	
Gohan	
Al vapor	\$65
Con Pasta Tampico	\$85
Yakimeshi	
Arroz Frito	\$95
Con Pollo	\$120
Con Carne	\$130
Con Camarón	\$130
Mixto	\$135
Tepanyaki	
Con Verduras	\$125
Con Pollo	\$185
Con Filete	\$225
Con Camarón	\$225
Con Salmón	\$225
Mixto (Pollo, Filete y Camarón)	\$250
Tempura	
Con Verduras	\$115
Con Camarón	\$245
Mixto	\$225

Rollos Fríos

California Roll	\$105
Cangrejo, pepino, aguacate	
Filadelfia Roll	\$105
Salmón fresco o ahumado, queso, pepino y aguacate.	
Tampico Roll	\$115
Cangrejo, pepino, aguacate y chile serrano.	
Spicy Tuna Roll	\$125
Atún, pepino, cebollín y chipotle	
Nevada Roll	\$125
Salmón, pepino, aguacate y queso filadelfia por fuera.	
Futo Maki Roll	\$160
Anguila, cangrejo, camarón, masago, queso, aguacate y pepino.	
Fortuna Roll	\$125
Camarón, queso, aguacate y cangrejo por fuera.	
Ejecutivo Roll	\$125
Cangrejo, camarón, queso, pepino, zanahoria y salmón por fuera.	
Pasta Tampico	\$45

Rollos Empanizados y Capeados

Cosmo Roll	\$155
Anguila, cangrejo, salmón, camarón, pulpo, queso y aguacate.	
Machu Picchu Roll	\$135
Cangrejo, camarón, anguila, queso y aguacate.	
Karma Roll	\$125
Camarón, queso, aguacate, zanahoria y cebollín.	
Unagui Roll	\$165
Rollo de anguila	

Tortas y Sándwiches

Hamburguesa Ejecutiva	\$170
Con una deliciosa carne de Rib-Eye y Arrachera y un toque de tocino ahumado.	
Torta Filete en Pan Arabe	\$150
Club Sándwich	\$125
Pepito de Filete	\$125

Postres

Brownies	\$100
Con nieve	
Pays	\$90
De Plátano (con o sin Splenda), de Limón, de Queso (con o sin Splenda) y de Nuez.	
Flan Napolitano	\$80
Mezcla de 3 leches con queso, crema y caramelo horneado, acompañado con cajeta y nuez.	
Ate de Queso	\$75
Strudel de Manzana	\$90
Con nieve	\$110

Bebidas

Refrescos	\$32
Agua Natural	\$29

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

*Guarnición Extra \$25

*Guarnición: Papa Gajo Sazonada / Arroz Pilaf / Arroz Blanco / Papa al Horno / Puré de Papa / Arroz Zorzo / 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