

Déjanos una reseña



Nasim
GROUP



BEACH CLUB

ENTRADAS

ENDIVIAS AL ROQUEFORT	\$395
AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN	\$390
AGUACATE RELLENO DE ATÚN	\$410

TOSTADAS DE ATÚN (1 pz) con aderezo agridulce, fruta tropical y ensalada de apio y brotes.....	\$170
---	-------

TOSTADAS DE PULPO (1 pz) Pulpo a la plancha con cebolla morada, jitomate cherry, cilantro, limón y pepino	\$170
--	-------

CEVICHE DEL MAR Ceviche mixto de pescado, camarón y pulpo, marinado al limón con mango, manzana verde y cilantro.	\$350
--	-------

CÓCTEL DE MAR MIXTO estilo Acapulco con aguacate, brotes de girasol y tostadas de maíz.....	\$350
--	-------

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRÁNEA con aceitunas negras, queso feta, pepino, cebolla morada, lechuga orgánica y aderezo de menta y yogurth.....	\$280
--	-------

ENSALADA CÉSAR con laminado de parmesano, crutones de pan crujiente y tiras de pollo al sésamo.....	\$300
--	-------

ENSALADA DE PULPO láminas de pulpo, espinaca baby y tomate cherry con reducción de aceite balsámico y miel de agave.....	\$420
--	-------

ENSALADA DE CALAMAR calamar a la plancha con lechuga baby preparada con vinagre de mostaza y miel.....	\$380
---	-------

PLATO PRINCIPAL

PULPO AL GRILL (especialidad del chef)	\$670
---	-------

FRITURAS MIXTAS DEL MAR calamar, pulpo y camarones con salsa marinada y aderezo de chipotle.....	\$470
---	-------

SOUTE DE MEJILLONES Y ALMEJAS mejillones y almejas de vino blanco servidos con perejil y pimienta negra.....	\$410
---	-------

CRUJIENTES TACOS DE CAMARÓN con ensalada de frutas de mango, cacahuete, mayonesa de chile chipotle, lechuga de rúcula fresca. (3 piezas).....	\$350
---	-------

TACOS DE ARRACHERA con nopal asado, tomate, cebolla caramelizada con salsa de chile guajillo tatemado. (3 piezas).....	\$380
---	-------

OSTRAS con salsa de ponzu, limón, chile serrano y julianas de cebolla cambray ½ DOCENA.....	\$495
--	-------

ALMEJA CHOCOLATA con salsa de ponzu, limón, chile serrano y julianas de cebolla cambray ½ DOCENA.....	\$420
--	-------

HAMBURGUESA DE CANGREJO (CRAB CAKE)

hamburguesa de cangrejo servida con pepinillo, rúcula fresca, queso mozzarella, tomates secos y cebolla caramelizada acompañada de salsa tártara.....	\$445
--	-------

HAMBURGUESA VEGETARIANA

hamburguesa de portobello, servida con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, aguacate, queso de cabra al chipotle y aderezo de queso azul.....	\$350
--	-------

HAMBURGUESA CLÁSICA

hamburguesa clásica con queso manchego, tocino, cebolla, lechuga y tomate, acompañada de aderezo casero.....	\$350
---	-------

PANINI DE RIB EYE

sandwiches clásicos de rib eye, aguacate, tomate, aderezo de mostaza dijon, rúcula fresca.....	\$495
---	-------

PANINI DE JAMÓN CRUDO

sandwiches con jamón serrano, queso mozzarella, rúcula fresca, salsa tártara y lechuga romana.	\$350
---	-------

PANINI DE ARRACHERA

sandwiches clásicos de rib eye, aguacate, tomate, aderezo de mostaza dijon, rúcula fresca.	\$470
---	-------

LANGOSTINOS A LA PARRILLA

camarón imperial al chile guajillo servido con espárragos al parmesano y ensalada de lechuga orgánica.....	\$590
---	-------

LANGOSTA

cola de langosta al gusto servida con ensalada, puré de patatas y salsa al mojo de ajo y perejil.	\$5 Por gramo
--	---------------

PESCADO A LA PARRILLA

pescado del día, servido con verduras a la parrilla y puré de patatas.	\$3.5 Por gramo
---	-----------------

ATÚN ROJO SELLADO

con ensalada de tomate orgánico y cherry, cebolla morada, albahaca, arúgula y reducción de balsámico.....	\$625
--	-------

SALMÓN AL GRILL

a la plancha con vegetales salteados y una salsa de chile guajillo.	\$590
--	-------

MANOS DE CANGREJO

combinación del chef al vapor y a la parrilla.	\$540
---	-------

POSTRES

VULCANO DE CHOCOLATE	\$390
----------------------------	-------

COPA HELADO	\$195
-------------------	-------

CHEESECAKE	\$280
------------------	-------

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA	\$180
---------------------------	-------

MENÚ KIDS

DEDOS DE QUESO	\$300
----------------------	-------

Dejanos una reseña



Nasim[®]
GROUP



BEACH CLUB

APPETIZERS

ENDIVIAS ROQUEFORT	\$395
AVOCADO WITH SHRIMP	\$390
AVOCADO WITH TUNA	\$410

TOSTADA WITH TUNA (1 piece) With bittersuit dressing, tropical fruit and celery salad.....	\$170
--	-------

TOSTADA WITH OCTOPUS (1 piece) Grilled octopus topped with purple onion, cherry tomatoes, cilantro, lemon and cucumber.....	\$170
--	-------

SEA CEVICHE Ceviche mixture of fish, shrimp and octopus, marinated with lemon and mango, green apple and cilantro.....	\$350
---	-------

MIXED SEA COCKTAIL Acapulco style with avocado, sunflower sprout and tostadas.....	\$350
--	-------

SALADS

MEDITERRANEAN SALAD With black olives, feta cheese, cucumber, purple onion, organic lettuce and mint and yogurt dressing.....	\$280
--	-------

CAESAR SALAD Sliced parmesan, crispy croutons and sesame chicken slices	\$300
---	-------

OCTOPUS SALAD Sliced octopus, baby spinach and cherry tomato, with balsamic oil and agave honey.....	\$420
--	-------

SQUID SALAD Grilled octopus with baby lettuce prepared with mustard vinegar and honey	\$380
---	-------

MAIN COURSES

GRILLED OCTOPUS (the chef's specialty).....	\$670
---	-------

MIXED FRIED SEAFOOD Calamary, octopus and shrimp with marinated sauce and chipotle dressing.....	\$470
--	-------

MUSSELS AND CLAMS SAUTE Mussels and clams with white wine served with parsley and black pepper.....	\$410
---	-------

CRISPY SHRIMP TACOS With mango fruit salad, peanuts, chipotle mayonnaise and rucula lettuce (3 pieces).....	\$350
---	-------

ARRACHERA TACOS With roasted nopal, tomato, caramelized onion with guajillo chili sauce tatemado. (3 pieces).....	\$380
---	-------

OYSTERS With ponzu sauce, lemon, serrano chili and chambray onions ½ dozen.....	\$495
---	-------

CHOCOLATA STYLE CLAMS With ponzu sauce, lemon, serrano chili and chambray onions ½ dozen.....	\$420
---	-------

BURGER CRAB

With cucumber, rucula, mozzarella cheese, dry tomatoes and grilled onions, tartar dressing	\$445
---	-------

VEGETARIAN BURGER

Portobello burger, served with lettuce, tomato, grilled onions, avocado, chipotle flavoured goat cheese and blue cheese dressing	\$350
---	-------

CLASSIC BURGER

With manchego cheese, bacon, onion, lettuce, tomato and homestyle dressing	\$350
--	-------

RIB EYE PANINI

Classic rib eye sandwich, avocado, tomato, dijon mustard and organic rucula	\$495
---	-------

SERRANO HAM PANINI

Sandwich with serrano ham, mozzarella cheese, fresh rucula, tartar sauce and romaine lettuce	\$350
---	-------

ARRACHERA STEAK PANINI

Classic arrachera sandwich, avocado, tomato, mustard Dijon dressing and organic rucula.	\$470
--	-------

GRILLED PRAWNS

Imperial shrimp with guajillo chili served with parmesan asparagus and organic lettuce salad	\$590
---	-------

LOBSTER

Lobster tail served with salad, smashed potatoes and garlic sauce with parsley	\$5 Per gram
---	--------------

GRILLED FISH

Fish of the day, served with grilled vegetables and mashed potatoes.....	\$3.5 Per gram
---	----------------

SEALED RED TUNA

With organic tomato salad and cherry tomato, red onion, basil, arugula and reduced balsamic	\$625
--	-------

GRILLED SALMON

Grilled with salted vegetables and a guajillo chili sauce	\$590
---	-------

CRAB HANDS

A chef's combination, steamed and grilled	\$540
---	-------

DESSERTS

CHOCOLATE VOLCANO	\$390
ICE CREAM CUP	\$195
CHEESE CAKE	\$280

SIDES

FRENCH FRES	\$180
--------------------------	-------

KID'S MENU

MOZZARELLA STICKS	\$300
--------------------------------	-------