



MENU

Desayunos / Breakfasts

HUEVOS AL GUSTO

SCRAMBLED OR FRIED EGGS

\$150

2 HUEVOS REVUELTOS O FRITOS CON JAMÓN, TOCINO O CHORIZO Y FRIJOLES.

2 SCRAMBLED OR FRIED EGGS WITH HAM, BACON OR PORK SAUSAGE AND BEANS.

HUEVOS A LA OAXAQUEÑA

OAXAQUEÑA STYLE EGGS

\$150

OMELETTE DE 2 HUEVOS RELLENO DE QUESO OAXACA EN SALSA ROJA.

OMELETTE OF 2 EGGS FILLED WITH OAXACA CHEESE AND SERVED WITH RED SAUCE.

QUESADILLAS

\$150

TORTILLAS RELLENAS DE QUESO OAXACA. AGREGA EXTRAS.

3 FOLDED TORTILLA FILLED WITH OAXACA CHEESE. ADD SOME EXTRAS.

HOT CAKES

\$150

3 PIEZAS DE HOT CAKES CON FRESAS, ARÁNDANOS Y MIEL DE MAPLE.

3 PIECES OF HOT CAKES WITH STRAWBERRIES, BLUEBERRIES AND MAPLE SYRUP.

BOWL DE FRUTAS / FRUIT BOWL

\$160

BASE DE YOGURT CON SEMILLAS DE CHÍA, BANANA, FRESA, MANZANA, COCO Y ARÁNDANOS.

YOGURT WITH CHIA SEEDS, BANANA, STRAWBERRY, APPLE, COCONUT AND BLUEBERRIES.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

\$160

HAM AND CHEESE SANDWICH

2 PIEZAS DE PAN DE MASA MADRE CON JAMÓN, QUESO, TOMATE Y AGUACATE.

2 PIECES OF SOURDOUGH BREAD WITH HAM, CHEESE, TOMATO AND AVOCADO.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

\$180

GREEN OR RED CHILAQUILES

TOTOPOS CON SALSA VERDE O ROJA, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, QUESO, CREMA Y POLLO O HUEVOS.

TOTOPOS WITH GREEN OR RED SAUCE, RED ONION, AVOCADO, CHEESE, CREAM AND CHICKEN OR EGGS.

TOSTADA DE AGUACATE

\$180

AVOCADO TOAST

1 PIEZAS DE PAN DE MASA MADRE CON AGUACATE, QUESO, HUEVO Y TOMATES CHERRYS.

1 PIECES OF SOURDOUGH BREAD WITH WITH AVOCADO, CHEESE, EGG AND CHERRY TOMATOES.



Entradas / Appetizers

GUACAMOLE

AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO Y LIMÓN CON TOTOPOS
AVOCADO, TOMATO, ONION, CILANTRO AND LIME WITH TOTOPOS

\$140

PAPAS FRITAS / FRIES

\$140

PAPAS CHE / CHE FRIES

PAPAS FRITAS CON QUESO MOZZARELLA, TOCINO Y CEBOLLA MORADA.
FRIES WITH MOZZARELLA CHEESE, BACON AND RED ONION.

\$170

DEDOS DE MOZZARELLA MOZZARELLA FINGERS

8 PIEZAS ACOMPAÑADAS DE ALIOLI Y SALSA PICANTE.
8 PIECES WITH AIOLI AND SPICY SAUCE.

\$180

CALAMAR EMPANIZADO / BREADED SQUID

10 AROS DE CALAMAR EMPANIZADOS ACOMPAÑADOS DE SALSAS.
10 BREADED SQUID RINGS WITH DIFFERENT SAUCES.

\$200

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE

CON BASE DE AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y AJONJOLÍ.
WITH A BASE OF AVOCADO, RED ONION AND SESAME SEEDS.

\$250



Res y Pollo / Beef & Chicken

TLAYUDA DE RES O POLLO BEEF OR CHICKEN TLAYUDA

CON BASE DE FRIJOL, LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, QUESO OAXACA Y RES O POLLO.
WITH BEAN BASE, LETTUCE, TOMATO, AVOCADO, OAXACA CHEESE AND BEEF OR CHICKEN.

\$180

HAMBURGUESA COMPLETA COMPLETE BURGER

MEDALLÓN DE CARNE DE 160 GR, TOMATE, LECHUGA, QUESO Y JAMÓN CON PAPAS FRITAS.
160 GR BEEF MEDALLION, TOMATO, LETTUCE, CHEESE AND HAM WITH FRENCH FRIES.

\$200

POLLO A LA PLANCHA GRILLED CHICKEN

CON ENSALADA O PAPAS FRITAS.
WITH SALAD OR FRENCH FRIES.

\$200

POLLO EMPANIZADO BREADED CHICKEN

CON ENSALADA O PAPAS FRITAS.
WITH SALAD OR FRENCH FRIES.

\$200



Opciones Vegetarianas / Veggie Options

TLAYUDA

CON BASE DE FRIJOL, LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, QUESO OAXACA Y MIX DE VEGETALES SALTEADOS.

WITH BEAN BASE, LETTUCE, TOMATO, AVOCADO, OAXACA CHEESE AND MIXED GRILLED VEGETABLES.

\$160

SANDWICH

2 PIEZAS DE PAN DE MASA MADRE CON BERENJENA EMPANIZADA, TOMATE, ARÚGULA, AGUACATE Y QUESO MOZZARELLA.

2 PIECES OF SOURDOUGH BREAD WITH BREADED EGGPLANT, TOMATO, ARUGULA, AVOCADO AND MOZZARELLA CHEESE.

\$160

TACOS

3 PIEZAS CON COLIFLOR AL TEMPURA, COL MORADA, AGUACATE Y RÁBANO ACOMPAÑADO DE ADEREZO DE CHIPOTLE.

3 PIECES WITH TEMPURA CAULIFLOWER, PURPLE CABBAGE, AVOCADO AND RADISH SERVED WITH CHIPOTLE DRESSING.

\$170

CEVICHE

GARBANZOS CON CEBOLLA MORADA, MANGO, AGUACATE, PEPINO, CILANTRO Y JUGO LIMÓN.

CHICKPEAS WITH RED ONION, MANGO, AVOCADO, CUCUMBER, CILANTRO AND LIME JUICE.

\$170

ENSALADA CHE / CHE SALAD

BASE DE QUINOA, LECHUGA, ESPINACA, HUEVO DURO, PEPINO, TOMATE, ZANAHORIA Y AGUACATE.

QUINOA BASE, LETTUCE, SPINACH, BOILED EGG, CUCUMBER, TOMATO, CARROT AND AVOCADO.

\$200

HAMBURGUESA PORTO

PORTO BURGER

PORTOBELLO CON MOZZARELLA, TOMATES CHERRYS, MOUSSE DE AGUACATE Y ARUGULA CON PAPAS FRITAS.

PORTOBELLO CON MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, AVOCADO MOUSSE AND ARUGULA WITH FRENCH FRIES.

\$200



Pescados y Mariscos / Seafood

TACOS DE PESCADO / FISH TACOS

\$200

3 PIEZAS CON COL MORADA, AGUACATE Y RÁBANO ACOMPAÑADO DE ADEREZO DE CHIPOTLE.
3 PIECES WITH PURPLE CABBAGE, AVOCADO AND RADISH SERVED WITH CHIPOTLE DRESSING.

TACOS DE CAMARÓN / SHRIMP TACOS

\$230

3 PIEZAS CON CAMARONES EMPANIZADOS O SALTEADOS CON QUESO, COL MORADA, AGUACATE Y RÁBANO ACOMPAÑADO DE ADEREZO DE CHIPOTLE.

3 PIECES WITH BREADED OR GRILLED SHRIMP WITH CHEESE, PURPLE CABBAGE, AVOCADO AND RADISH SERVED WITH CHIPOTLE DRESSING.

TACOS PULPO / OCTOPUS TACOS

\$230

3 PIEZAS CON COL MORADA, AGUACATE Y RÁBANO ACOMPAÑADO DE ADEREZO DE CHIPOTLE.

3 PIECES WITH PURPLE CABBAGE, AVOCADO AND RADISH SERVED WITH CHIPOTLE DRESSING.

HAMBURGUESA DE PESCADO / FISH BURGER

\$240

MEDALLÓN DE PESCADO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, MOUSSE DE AGUACATE Y ADEREZO DE CHIPOTLE.

FISH MEDALLION, CHEESE, LETTUCE, TOMATO, AVOCADO MOUSSE AND CHIPOTLE DRESSING.

CAMARONES / SHRIMP

\$270

7 PIEZAS EMPANIZADOS CON COCO, AL AJILLO, AL AJO O "A LA DIABLA" CON ENSALADA O PAPAS FRITAS.

7 PIECES BREADED WITH COCONUT, AJILLO GRILLED, GARLIC GRILLED OR "A LA DIABLA" WITH SALAD OR FRENCH FRIES.

COCTEL DE CAMARONES / SHRIMP COCKTAIL

\$270

200 GR DE CAMARONES EN SALSA COCTELERA.
200 GR OF SHRIMP IN COCKTAIL SAUCE.

PESCADO AL GUSTO / FISH FILLET

\$270

200 GR DE PESCADO EMPANIZADO, AL AJILLO, AL AJO O "A LA DIABLA" CON ENSALADA O PAPAS FRITAS.

200 GR OF FISH BREADED, AJILLO GRILLED, GARLIC GRILLED OR "A LA DIABLA" WITH SALAD OR FRENCH FRIES.



Pescados y Mariscos / Seafood

PASTA FRUTTI DI MARE

PASTA EN TINTA DE CALAMAR CON CAMARÓN, PULPO, TOMATES CHERRYS, ACEITE DE OLIVA Y CREMA.
SQUID INK PASTA WITH SHRIMP, OCTOPUS, CHERRY TOMATOES, OLIVE OIL AND CREAM.

\$300

CEVICHE DE PESCADO / FISH CEVICHE

PESCADO FRESCO CON CEBOLLA MORADA, TOMATE, CILANTRO, AGUACATE, JUGO DE LIMÓN Y CHILE HABANERO.

FRESH FISH WITH RED ONION, TOMATO, CILANTRO, AVOCADO, LIME JUICE AND HABANERO CHILI.

\$300

CEVICHE DE CAMARÓN / SHRIMP CEVICHE

CAMARONES FRESCOS CON CEBOLLA MORADA, TOMATE, CILANTRO, AGUACATE, JUGO DE LIMÓN Y CHILE HABANERO.

FRESH SHRIMP WITH RED ONION, TOMATO, CILANTRO, AVOCADO, LIME JUICE AND HABANERO CHILI.

\$300

CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE

PULPO, CAMARONES Y PESCADO FRESCO CON CEBOLLA MORADA, TOMATE, CILANTRO, AGUACATE, JUGO DE LIMÓN Y CHILE HABANERO.

FRESH OCTOPUS, SHRIMPS AND FISH WITH RED ONION, TOMATO, CILANTRO, AVOCADO, LIME JUICE AND HABANERO CHILI.

\$340

AGUACHILES

CAMARONES, AGUACATE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA CUBIERTO EN SALSA VERDE CON CHILE HABANERO.

SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER AND RED ONION COVERED WITH GREEN SAUCE WITH HABANERO CHILI.

\$350

PULPO A LA PLANCHA / GRILLED OCTOPU

CON PAPINES RÚSTICOS Y UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO.
WITH RUSTIC POTATOES AND A RED WINE REDUCTION.

\$370

TABLA DE MAR PARA 2 / SEA FOOD FOR 2

4 CAMARONES AL COCO, 4 CAMARONES AL AJILLO, CEVICHE MIXTO, PAPAS FRITAS, ENSALADA, 4 AROS DE CALAMAR EMPANIZADO, 4 DEDOS DE QUESO Y SALSAS.

4 COCONUT SHRIMP, 4 AJILLO GRILLED SHRIMP, MIXED CEVICHE, FRENCH FRIES, SALAD, 4 BREADED SQUID RINGS, 4 CHEESE FINGERS AND SAUCES.

\$680



Jugos Naturales / Natural Juices

CENOTE

(BETABEL, ZANAHORIA, ESPINACA Y JUGO DE NARANJA O LECHE)
(BEET, CARROT, SPINACH AND ORANGE JUICE OR MILK)

\$100

VERDE

(APIO, ESPINACA, PIÑA, JENGIBRE, PEPINO, LIMÓN Y JUGO DE NARANJA)
(CELERY, SPINACH, PINEAPPLE, GINGER, CUCUMBER, LEMON AND ORANGE JUICE)

\$100

TROPICAL

(PIÑA, MARACUYÁ Y CREMA DE COCO)
(PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND COCONUT CREAM)

\$100

PROTEICO

(BANANA, ARÁNDANOS, YOGURT NATURAL Y MIEL)
(BANANA, BLUEBERRIES, NATURAL YOGURT AND HONEY)

\$100

Café y Té / Coffee & Tea

TÉ

\$40

ESPRESSO

\$40

AMERICANO

\$50

CAPUCCINO

\$60

LATTE

\$60

ICE COFFEE

\$75

FRAPUCCINO

\$75

Postres / Desserts

BROWNIES

CON HELADO DE COCO / WITH COCONUT ICE CREAM

\$150

CHEESCAKE

DE MARACUYÁ / OF PASSION FRUIT

\$150



BLACK
MAMBA
BEACH CLUB

BLACK
MAMBA
BEACH CLUB

MENU

Entradas / Appetizers

GUACAMOLE

\$140

AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO Y LIMÓN CON TOTOPOS
AVOCADO, TOMATO, ONION, CILANTRO AND LIME WITH TOTOPOS

PAPAS FRITAS / FRIES

\$140

PAPAS CHE / CHE FRIES

\$170

PAPAS FRITAS CON QUESO MOZZARELLA, TOCINO Y CEBOLLA MORADA.
FRIES WITH MOZZARELLA CHEESE, BACON AND RED ONION.

DEDOS DE MOZZARELLA MOZZARELLA FINGERS

\$180

8 PIEZAS ACOMPAÑADAS DE SALSAS.
8 PIECES WITH DIFFERENT SAUCES.

CALAMAR EMPANIZADO / BREADED SQUID

\$200

10 AROS DE CALAMAR EN TEMPURA DE CERVEZA NEGRA
10 SQUID RINGS IN STOUT TEMPURA

CAMARÓN EMPANIZADO / BREADED SHRIMP

\$230

7 CAMARONES EMPANIZADOS CON SALSAS (PICANTE Y MANGO)
7 BREADED SHRIMP WITH SAUCES (SPICY AND MANGO)

TABLA DE MAR / SEA TABLE

\$350

CEVICHE MIXTO (100 GR), 4 CAMARONES EMPANIZADOS, 2 TOSTADAS DE PULPO,
4 DEDOS DE QUESO, DIPS DE MANGO, CHIPOTLE Y ALIOLI
MIXED CEVICHE (100 GR), 4 BREADED SHRIMP, 2 OCTOPUS TOAST, 4 CHEESE
FINGERS AND MANGO, CHIPOTLE AND ALIOLI DIPS



Pizzas Napolitanas

MARGARITA

(TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA)
(TOMATO, MOZZARELLA, BASIL AND OLIVE OIL)

\$200

VEGETARIANA

(TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES CHERRYS, CHAMPIÑONES Y ACEITUNAS NEGRA)
(TOMATO, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, MUSHROOMS AND BLACK OLIVES)

\$250

PEPPERONI

(TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI)
(TOMATO, MOZZARELLA, PEPPERONI)

\$250

HAWAIANA

(TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN Y PIÑA)
(TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND PINEAPPLE)

\$250

4 QUESOS

(TOMATE, QUESOS MOZZARELLA, AZUL, PARMESANO Y GOUDA)
(TOMATO, MOZZARELLA, BLUE, PARMESAN AND GOUDA CHEESES)

\$270

ARÚGULA Y JAMÓN SERRANO

(TOMATE, MOZZARELLA, QUESO PARMESANO, ARUGULA, JAMÓN SERRANO, TOMATES CHERRYS)
(TOMATO, MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE, ARUGULA, SERRANO HAM, CHERRY TOMATOES)

\$320

BLACK MAMBA

(TOMATE, MOZZARELLA, QUESO AZUL, TOCINO, CEBOLLA CARAMELIZADA)
(TOMATO, MOZZARELLA, BLUE CHEESE, BACON, CARAMELIZED ONIONS)

\$320

SUPREME

(TOMATE, MOZZARELLA, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA, NUECES, ESPINACA, TOMATES SECOS Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO)
(TOMATO, MOZZARELLA, GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONION, WALNUTS, SPINACH, SUNDRIED TOMATOES AND BALSAMIC VINEGAR REDUCTION)

\$320

CAMARÓN / SHRIMP

(TOMATE, MOZZARELLA, CAMARÓN SALTEADO Y ACEITE DE AJO)
(TOMATO, MOZZARELLA, SALTED SHRIMP AND GARLIC OIL)

\$350



Hamburguesas / Burgers

HAMBURGUESA COMPLETA COMPLETE BURGER

(MEDALLÓN DE CARNE DE 160 GR, TOMATE, LECHUGA, QUESO Y JAMÓN)
(160 GR BEEF MEDALLION, TOMATO, LETTUCE, CHEESE AND HAM)

\$200

HAMBURGUESA SMOKED SMOKED BURGER

(MEDALLÓN DE CARNE DE 160 GR, QUESO, ARÓS DE CEBOLLA Y TOCINO)
(160 GR BEEF MEDALLION, CHEESE, CRISPY ONION RINGS AND BACON)

\$240

HAMBURGUESA PORTO / PORTO BURGER

(PORTOBELLO, MOZZARELLA, TOMATES CHERRYS, MOUSSE DE AGUACATE Y ARÚGULA)
(PORTOBELLO, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, AVOCADO MOUSSE AND ARUGULA)

\$240

HAMBURGUESA DE PESCADO / FISH BURGER

(MEDALLÓN DE PESCADO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, MOUSSE DE AGUACATE Y ADEREZO DE CHIPOTLE)
(FISH MEDALLION, CHEESE, LETTUCE, TOMATO, AVOCADO MOUSSE AND CHIPOTLE DRESSING)

\$240

HAMBURGUESA CHE / CHE BURGER

(MEDALLÓN DE CARNE, QUESO AZUL, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, ARÚGULA Y ALIOLI)
(160 GR BEEF MEDALLION, BLUE CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, ARUGULA AND AIOLI)

\$280

HAMBURGUESA PROVO PROVOLONE BURGER

(MEDALLON DE CARNE, PROVOLETA, TOMATE, ARUGULA Y MAYONESA DE CHIMICHURRI)
(160 GR BEEF MEDALLION, PROVOLETA, TOMATO, ARUGULA AND CHIMICHURRI MAYONNAISE)

\$280

HAMBURGUESA DOBLE (CLÁSICA O SMASHED) (CLASSIC OR SMASHED) DOUBLE BURGER

(DOBLE MEDALLÓN DE CARNE DE 110 GR, QUESO CHEDDAR, TOCINO)
(DOUBLE BEEF MEDALLION OF 110 GR, CHEDDAR CHEESE, BACON)

\$280

HAMBURGUESA DE CAMARÓN / SHRIMP BURGER

(MEDALLÓN DE CAMARÓN DE 160 GR, QUESO, TOCINO, ARÚGULA, TOMATE Y ALIOLI)
(160 GR SHRIMP MEDALLION, CHEESE, BACON, ARUGULA, TOMATO AND AIOLI)

\$300



Postres / Desserts

BROWNIE

CON HELADO DE COCO / WITH COCONUT ICE CREAM

\$150

CHEESCAKE

DE MARACUYÁ / OF PASSION FRUIT

\$150







BLACK MAMBA

BEACH CLUB



BEVERAGES
MENU



BEVERAGES

Refrescos / Sodas

AGUA NATURAL / NATURAL WATER (600 ml)	\$40
AGUA GASIFICADA / CARBONATED WATER (600 ml)	\$50
REFRESCOS / SODAS (355 ml)	\$50
LIMONADA (625 ml)	\$60
NARANJADA (625 ml)	\$60
SUERO (625 ml)	\$60
JUGO NATURAL / NATURAL JUICE (625 ml) (NARANJA, PIÑA, MELÓN O MARACUYA) (ORANGE, PINEAPPLE, MELON OR PASSION FRUIT)	\$70

Cervezas / Beers

CLÁSICA / CLASSIC (355 ml) (CORONA, VICTORIA, XX LAGER, XX AMBAR, INDIO)	\$60
PREMIUM (355 ml) (PACIFICO, MODELO ESPECIAL, MODELO NEGRA, HEINEKEN, BOHEMIA CLARA, BOHEMIA OBSCURA, BOHEMIA CRISTAL)	\$70
CHELADA (30 ml)	\$40
MICHELADA (60 ml)	\$50
OJO ROJO (120 ml)	\$50
CUBETAZO CLÁSICO (6 CERVEZAS CLÁSICAS)	\$300
CUBETAZO PREMIUM (6 CERVEZAS PREMIUM)	\$350

Shots

PREMIUM	\$80
EXCLUSIVE	\$120

Whiskeys

RED LABEL	\$120
JACK DANIELS	\$160
BUCHANANS	\$160



Cócteles Largos

Long Drinks (480ML)

PREMIUM
\$150

EXCLUSIVE
\$200

GIN TONIC

LARIOS

BOMBAY
BEEFEATER

MIX VODKA

ABSOLUT

GREY GOOSE

CUBA LIBRE

CAPTAINMORGAN
BACARDI

HAVANA CLUB

TEQUILA SUNRISE

JOSE CUERVO

DON JULIO

Especiales

Specials (480ML)

PREMIUM
\$150

EXCLUSIVE
\$200

LONG ISLAND

BACARDI
ABSOLUT
LARIOS

GREY GOOSE
HAVANA CLUB

PALOMA

JOSE CUERVO

DON JULIO

PIÑA COLADA

CAPTAINMORGAN
BACARDI

HAVANA CLUB

MOJITO

(SABORES SOLO EN OPCIÓN EXCLUSIVE)

CAPTAINMORGAN
BACARDI

HAVANA CLUB

CARAJILLO

EXCLUSIVE
\$200

FERNET BRANCA

APEROL SPRITZ

Cócteles Cortos

Shorts Drinks (330ML)

PREMIUM
\$150

EXCLUSIVE
\$200

NEGRONI

LARIOS

BOMBAY
BEEFEATER

CAIPIROSKA

ABSOLUT

GREY GOOSE

MARGARITA

JOSE CUERVO

DON JULIO

(SABORES SOLO EN OPCIÓN EXCLUSIVE)

MEZCAL SPICY

FANDANGO

BRUXO / AMARAS
MIL DIABLOS /
400 CONEJOS

MEZCALITA

(SABORES SOLO EN OPCIÓN EXCLUSIVE)

FANDANGO

BRUXO / AMARAS
MIL DIABLOS /
400 CONEJOS

COCO LOCO

\$150

\$200

COCO NATURAL FRIO

\$80



 **BLACK
MAMBA**
BEACH CLUB

 [blackmamba.experience](https://www.instagram.com/blackmamba.experience)