Las Hijas

MX BEACH PDC

CLUB

LIVE THE EXPERIENCE

ESPAÑOL

ENGLISH

Nuestras Tostadas

CAMARÓN CARAMELO

Camarón capeado, bañado en aderezo de chipotle y reducción de vino tinto con lluvia de ajonjolí negro y servido en un buñuelo con cama de col morada. TOSTADA $ 98 ORDEN $ 280

ATÚN SELLADO

Atún sellado con costra de ajonjolí montado en un buñuelo acompañado con láminas de aguacate, cebollín y aderezo de cilantro. TOSTADA $ 95
ORDEN $ 280

CARNITAS DE ATÚN

Cubos de atún fritos, marinados con cebolla en salsa de 7 chiles. Servidos en una tostada de maíz con guacamole y coronados con un toque de cilantro. TOSTADA $ 95
ORDEN $280

QUESO GUAJILLO

Camarón, pulpo, champiñón y chile guajillo en una tostada de maíz con queso gouda gratinado y coronada con cebolla asada. TOSTADA $ 110

SALMÓN SELLADO

Salmón sellado bañado en salsa de anguila, cebollín y ajonjolí mixto, acompañado de aguacate y servido en un buñuelo.
TOSTADA $ 120

BROCHETA VEGGIE

Pimientos salteados montados en tostada de maíz con guacamole, col y lechuga.
TOSTADA $ 105

COBÁ

Cubos de atún crudo, pepino, cebolla morada, pimiento rojo, mango y cilantro; todo con el marinado de la casa, coronada con una rebanada de aguacate TOSTADA $ 115
CEVICHE $290

SALMÓN-SITTO

Láminas de salmón crudo, marinadas en soya cítrica. Acompañadas de cebolla morada, chile serrano y cilantro. TOSTADA $ 120

ATÚN-SITTO

Misma receta!
Cambia el salmón por atún. TOSTADA $ 110

TOSTADA AGUACHILE HIJAS

Tostada de camarón curtido al limón, jitomate, cebolla morada, rábano, menta, todo finamente picado con pepino rallado y una mezcla de salsa serrano y salsa de 7 chiles, coronada con aguacate. TOSTADA $ 80
ORDEN $240

BONAMPAK

Cubos de atún, dorado y camarón crudo, más camarón y pulpo cocidos, todo con marinado de la casa, acompañados de cebolla morada, pepino en media luna y cilantro, sobre una tostada de maíz y coronada con una rebanada de aguacate.
TOSTADA $ 115 CEVICHE $290

CEVICHE DE SANDIA

Cubos de atún crudo acompañados de sandía fresca, pepino, cebolla morada, piel de habanero y cilantro, todo con un marinado de la casa, con un toque de ajonjolí y alga marina, montada sobre una tostada de maíz $ 250

Dishes & Tacos

Recomendación del Chef

TACOS DE PULPO AL MEZCAL
Pulpo salteado en oliva, naranja y flameado al mezcal con ajo, serrano, tomate cherry y cebollin en una deliciosa costra de queso en maíz topeado con aguacate y cebolla juliana. (3 piezas) $ 240

TACO MAR Y TIERRA
Deliciosa mezcla de arrachera y camarón salteados con jitomate, cebolla y chile serrano, envueltos en un tradicional taco mexicano de tortilla de harina y costra de queso, acompañado de un perfecto guacamole con habanero. (2 piezas)
$ 160

TACO CAPEADO
Capeado de pescado o camarón montados en tortilla de harina con cama de col morada y lechuga. Terminados con un toque de aderezo chipotle y ajonjolí negro. (2 piezas)
Pescado $ 170 Camarón: $ 180

TACO CHORI-TUNA
Delicioso chorizo de atún, con pimiento morrón, cebolla morada y tomate. Montado en tortilla de maíz con costra de queso. Terminado con aderezo alioli, aguacate y un toque de cilantro.
Orden (3 piezas): $ 180

FISH & CHIPS
Tiras de pescado capeado, acompañado de papas gajo y salsa tártara. $ 160

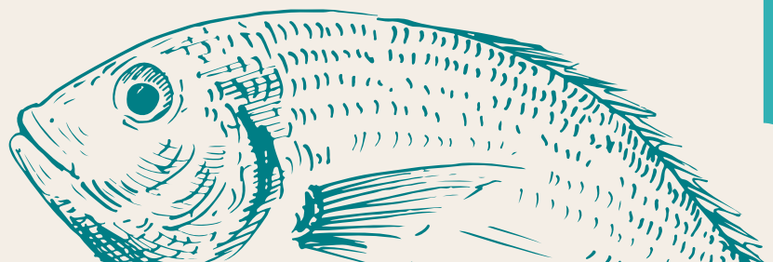
SHRIMP & CHIPS $ 170

CALDO DE CAMARÓN
Caldo de camarón con chiles secos, tomate, camarón con cabeza y el toque especial de la casa. acompañado de chile serrano, cebolla morada y cilantro $ 170

HAMBURGUESA DE CAMARÓN
Deliciosa hamburguesa de camarón y queso gouda fundido. En pan artesanal con aros de cebolla, guacamole, aderezo de chipotle y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo. $ 245

HAMBURGUESA DE ATÚN
Medallón de atún con queso gouda fundido.
En pan artesanal, con guacamole, aros de cebolla, aderezo chipotle y cebolla caramelizada.
Acompañada de papas gajo. $ 245

MOJARRA FRITA
Deliciosa Mojarra frita entera al mojo de ajo y romero. Acompañada de ensalada de la casa $ 260



CEVICHE MIXTO
Pulpo cocido, cubos de dorado y camarón crudo, acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate en julianas y cilantro, todo con un marinado de la casa y coronados con aguacate en abanico. $ 260

CEVICHE TROPICAL
Cubos de dorado curtido en jugo de limón fresco, con julianas de cebolla morada, jitomate, cilantro, aceite bruja, todo acompañado de perfectos cubos de mango tropical. $ 230

TARTAR DE ATÚN, CAMARÓN Y PULPO
Camarón y pulpo cocidos, cubos de atún crudos y aguacate. Todo marinado en salsa de la casa (7 chiles y soya) y coronado con poro frito. $ 280

TARTAR CARIBEÑO
Salmón crudo, mango y sandía, marinado en salsa bruja, cebolla juliana, toque de chile serrano y salsa de tamarindo $ 240

Ordenes

CÓCTEL DE CAMARÓN
Camarón cocido acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate. Servido en salsa coctelera de la casa. $ 250

ENATUNADO
Bocadillo de atún crudo, aguacate, queso Philadelphia y cebolla caramelizada con aceite de chile pasilla. (5 piezas) $ 210

CAMARÓN AL COCO
Camarón con corte mariposa, empanizado con coco, acompañado de un dip a base de piña y habanero.
$ 220

EK-BALAM
Láminas de atún crudo marinadas en soya cítrica con un toque de aceite de ajonjolí, acompañadas de rodajas de chile serrano y dip de salsa Hawaii.
$ 190

MANJAR THAI
Rollo frito relleno de pasta de camarón, chile poblano, queso crema y chipotle, bañado con coulis de zarzamoras y un toque de nuestro aderezo de chipotle (4 piezas) $ 190

La Vegetariana

TOSTADA VEGETARIANA FRÍA
Pepino, zanahoria, cebolla morada, mango, pimiento rojo, aguacate y cilantro. Todo con marinado especial de la casa y montado en tostada de maíz con una lluvia de ajonjolí negro. $ 100
CEVICHE $230

FUNGHI CAPRESE
Delicioso portobello asado, acompañado de tomate cherry, pesto y mozzarella fundido, terminado con reducción de balsámico y albahaca fresca. $ 180

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO
Delicioso hongo portobello asado, con pimientos, cebolla morada y queso mozzarella fundido. Montado en pan artesanal con pesto, guacamole y tomate. Terminada con aros de cebolla y un toque de reducción de balsámico.$ 230

HUMMUS
Garbanzo, limón, aceite de oliva, paprika, sal y tahina.
$ 120

Del Grill

TACOS DE ARRACHERA
Orden de tres tacos de arrachera acompañados de nopal y cebolla cambray asados, marinados con soya cítrica. Montados en tortilla de maíz, terminados con una lámina de queso, aguacate y un poco de cilantro. Acompañados de una salsa mexicana (3 piezas) $ 180

CARPACCIO DE PULPO
Láminas de pulpo con aceite de olivo, un toque de habanero, cebolla morada, rábano, ajo, limón, sal y pimienta. Adornado con camaron crudo $ 240

CAMARONES A LA TALLA
Camarones con cáscara salseados con la receta tradicional de chiles guajillos, morita y ajo. Acompañados de pan artesanal de la casa. $280

CAMARONES AL AJILLO
Camarones con cáscara salteados y braseados con una fina mezcla de vino blanco, ajo, cebolla y chile guajillo. Acompañados de pan artesanal de la casa. $280

QUESO PROVOLONE
Auténtico queso provolone fundido a la brasa mezclado con láminas de champiñón, tocino y un chutney de jitomate, ajo, cebolla, reducción de vino tinto y un toque de chile serrano. $220

TIRADITO GRILL
Láminas de New York perfectamente selladas a las brasas mezcladas con chimichurri de habanero, acompañado de rábano y cebolla morada. $240

OSTIONES FRESCOS
Tradicionales ostiones frescos de ensenada marinados en la salsa especial de la casa. Acompañados de chimichurri de habanero (6) $260

PAPAS A LA FRANCESA	$ 110
PAPAS GAJO	$ 110
GUACAMOLE	$ 110

Passion for Grilling

COSTILLA DE CERDO BBQ

Deliciosas costillas braseadas y asadas al carbón, barnizadas con la salsa BBQ de la casa, con el acompañamiento de su elección. $240

PICANHA CON TUÉTANO

300 g. Acompañamiento a elegir. $440

ARRACHERA PREMIUM CHOICE

300 g. Acompañamiento a elegir. $290

NEW YORK PREMIUM CHOICE

300 g. Acompañamiento a elegir. $390

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada mixta o papas a la francesa

HAMBURGUESA JOSPER "LA SPATH" 200 g.

La receta secreta de chef. Mezcla de carne de res braseada, rellena de costilla de res horneada, en vino cerveza acompañada de queso cheddar y tocino en nuestro pan artesanal y papas a la francesa. ¡Exquisita! $260

TRILOGÍA DE HAMBURGUESAS

No te quedes con el antojo! mini hamburguesas de res, camarón y filete de atún sellado con queso fundido, cebolla caramelizada, aderezo de chipotle y aros de cebolla, acompañadas por las ya tradicionales papas gajo. $ 250

SALMÓN CON MEJILLONES 200 g.

Salmón braseado acompañado de mejillones mezclados con una salsa especial de la casa a base de aceite de olivo, ajo, cítricos y un toque picante. $350

ORDEN DE TUETANO

Orden de tuetanos braseados, acompañados con chimichurri de habanero $220

PULPO A LAS BRASAS

Aceite bruja de la casa, chile chilpaya, ajo y salsa soja acompañado de papa asada y vegetales a las brasas. $390

RISOTTO DE MARISCOS

Delicioso risotto con pulpo, camarón y calamar con un mix de verduras en una salsa cremosa de parmesano, mantequilla y un toque de vino blanco. Acabado al horno, acompañado de pan artesanal. $240

VERDURAS SALTEADAS

Zanahoria, calabaza, pimiento morrón, espárragos y champiñones a las brasas con un marinado especial. $160

ESPÁRRAGOS AL GRILL

Espárragos braseados y ahumados al carbón con una mezcla perfecta de aceite de olivo y especiado gourmet. $110

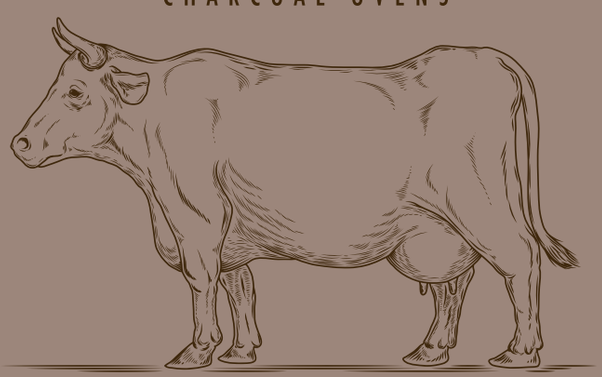
ENSALADA MIXTA

Fresca lechuga, zanahoria, pimiento rojo, champiñones, cebolla morada, aceitunas, tomate cherry, coronada con aguacate con un marinado de la casa (aceite bruja, vinagre balsámico, sal y pimienta). $150

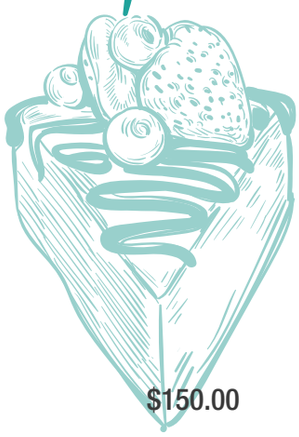
PURÉ DE PAPA

Hecho a las brasas, confitado con ajo y aceite de olivo, perfumado con un toque de perejil coronado con crema ácida y un toque de cebollín. $120

Josper®
CHARCOAL OVENS



Los Postres y el café



GANACHE DE CHOCOLATE

Ganache de chocolate con un toque de licor de almendras y crema de baileys. $90

MOUSSE DE MARACUYÁ

Delicioso mousse de maracuya con un toque de citricos. $90

CAFÉ AMERICANO	$35.00
CAFÉ ESPRESSO	$35.00
CAFÉ CAPPUCCINO	$45.00

CARAJILLO $150.00
Licor 43 ó Baileys

NIXTAJILLO $160.00
Licor de maíz y licor de café shakeado

Coctéles

$140

MOJITO
DAIQUIRI
TOM COLLINS
CUBA LIBRE
APEROL SPRITZ
COSMOPOLITAN
CAIPIROSKA
NEGRONI
CAIPIRINHA
LONG ISLAND TEA
MARGARITA
con Don Julio Reposado Claro

SANGRIA
RUSO BLANCO
PIÑA COLADA
BLOODY CAESAR
BLOODY MARY
Pregunta por nuestras variedades

MARTINI
Pregunta por nuestras variedades

Tanqueray®

Hijas $160

LA COLORADITA
Jamaica, limón, Tanqueray y Mezcal

LA NENA
Absolut pears, menta, Malibú y maracuyá

POMELITA
Toronja, licor de naranja, agua tonica y Tanqueray

HAWAII BOMBAY
Bombay, Campari, manzana y jengibre

SPICY TAMARIND
Mezcal, Naranja, Chile serrano, ancho reyes y tamarindo $150

LIPSTICK WINE
Vino rosado, licor de naranja, Smirnoff y frutos rojos de temporada.

MARGA CHELA
Margarita frozen acompañada de la cerveza a su elección, todo en un solo coctel. Pídela de sabores!

De autor $180

BASIL APPLE MARTINI
Vodka, limón, cointreau, jugo de manzana, vegan huevo, canela y albahaca.

SOLERO
Ron oscuro, maracuya, shrub miel de agave y gengibre, ginger ale, espuma de agave con vegan huevo y nitrogeno.

BALAM
Mezcal, limón, ancho reyes, jarabe de romero, mango y maracuyá.

TROPICAL JUNGLE
Coco, maracuya, zarzamora, jugo de naranja, jugo de piña y banana.

PURPLE SEA
Gin, espinaca malabar, limón, jarábe natural, Chambord y tónica.

ABELONE
Tequila, pepino fresco, albahaca, jarabe de zacate limón, limón y gingel ale.

LOUIS XIV
Vodka, zarzamoras, Chambord, proseco y tónica.

MARGARITA LAS HIJAS
Tequila, Cointreau y limón.

DESERT GRAPE
Vodka, limón, jugo de naranja, lychee y vegan huevo.

ESPANTAPAJAROS
Mezcal, limón, toronja rosada, luxardo, shrub de fresa, menta y pimienta de tabasco, vegan huevo, angostura.

TEQUILA EST. 1870

HERRADURA®

ULTRA

*RECOMENDACIÒN DE LAS HIJAS

Tequila

HERRADURA PLATA	$170	$1,850
HERRADURA REPOSADO	$150	$1,750
HERRADURA AÑEJO	$200	$2,350
DON JULIO BLANCO	$150	$1,700
DON JULIO REPOSADO	$170	$1,850
DON JULIO REPOSADO CLARO	$190	$2,100
DON JULIO 70	$220	$2,300
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	$110	$1,200
CUERVO TRADICIONAL PLATA	$120	$1,300
CENTENARIO PLATA	$110	$1,100
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	$190	$2,300
1800 BLANCO	$140	$1,500
TEQUILA JARANA BLANCO	$110	$1,300

Mezcal

UNIÓN JÓVEN	$130	$1,500
400 CONEJOS JOVEN ESPADÍN	$150	$1,700
400 CONEJOS JOVEN ESPADÍN REPOSADO	$180	$1,900
400 CONEJOS JOVEN ESPADÍN TOBALA	$190	$2,100
AMORES CUPREATA	$210	$2,200
AMORES ESPADÍN	$180	$2,100
AMORES ESPADÍN REPOSADO	$180	$2,100
BRUXO NUM. 1. ESPADÍN JOVEN	$150	$1,600
BRUXO NUM. 3. ELÍXIR DE LOSTERRENALES	$240	$2,600
MEZCAL ESPADÍN LULA	$120	$1,300

Ron

CAPTAIN MORGAN SPICED	$110	$1,000
ZACAPA 23 AÑOS	$220	$2,500
MATUSALEM PLATINO	$120	$1,250
MATUSALEM CLASICO	$110	$1,200
BACARDI BLANCO	$120	$1,300
MALIBU RUM	$130	$1,400
HAVANA 7 AÑOS	$150	$1,600

Vodka

ABSOLUT PEARS	$120	$1,100
GREY GOOSE	$200	$2,300
ABSOLUT AZUL	$110	$1,100
STOLICHNAYA	$110	$1,100

Brandy

TORRES 10	$140	$1,045

Licor

BAILEYS ORIGINAL	$130
SAMBUCA VACCARI BLANCO	$130
SAMBUCA VACCARI NEGRO	$130
CAMPARI	$120
CHAMBORD	$190
ANCHO REYES	$110
CONTROY	$110
FERNET BRANCA	$130
FRANGELICO	$120
JAGERMEISTER	$130
KAHLÚA	$110
LICOR 43	$130
AMARETTO DISARONNO	$130
APEROL	$130
XTABENTUN	$110

Whisky

BUCHANANS 12 AÑOS	$180	$2,100
BUCHANANS 15 AÑOS	$210	$2,400
JOHNNIE WALKER RED LABEL	$130	$1,600
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	$190	$2,100
CHIVAS REGAL 12	$170	$1,800
JACK DANIELS	$140	$1,500
JACK DANIELS APPLE	$140	$1,500
JACK DANIELS HONEY	$140	$1,500
JIM BEAM BOURBON	$130	$1,400

Ginebra

TANQUERAY LONDON DRY	$130	$1,400
HENDRICKS	$240	$2,700
BOMBAY SHAPPIRE	$150	$1,700
BEEFEATER	$120	$1,300

Vinos

TINTOS (COPEO)

CABERNET SUAVIGNON, LA VIÑA, ESPAÑA.	$130
MERLOT, PONDERADO, CHILE	$130

TINTOS (BOTELLA)

CASA MADERO 3V

CABERNET, TEMPRANILLO, MELOT, MEXICO	$890
PINOT NOIR, SANTA ALBA, CHILE	$590
MALBEC, SANTA ALBA, CHILE	$590
CARMENERE, SANTA ALBA, CHILE	$890
CABERNET, ORNELLA MOLON, ITALIA	$780
NERO DÁVOLA, CELLARO, ITALIA	$740
MERLOT (ORGANICO), TIERRA NORTE, ESPAÑA	$890

ESPUMANTE (BOTELLA)

MONT BLAU, ESPAÑA	$590

BLANCOS (COPEO)

SUAVIGNON BLANC, PONDERADO, CHILE	$130
CHARDONNAY, PONDERADO, CHILE	$130

BLANCOS (BOTELLA)

CASA MADERO 2V, CHARDONNAY, CHENIN BLANC	$790
CHARDONNAY, SANTA ALBA, CHILE	$590
SUAVIGNON BLANC, SANTA ALBA, CHILE	$890
VERDEJO(ORGANICO), OLCAVIANA, ESPAÑA	$890
PINOT GRIGIO, ORNELLA MOLON, ITALIA	$780
TAI BIANCO, ORNELLA MOLON, ITALIA	$640

PROSECCO (BOTELLA)

EXTRA DRY REVISO (GLERA 100%), TEREVISA, ITALIA	$890

CHAMPAGNE (BOTELLA)

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE BRUT IMPERIAL	$2,800

Cervezas

TECATE ORIGINAL	$60
TECATE LIGHT	$60
INDIO	$60
XX LAGUER	$65
XX AMBAR	$65
BOHEMIA CLARA	$70
BOHEMIA OBSCURA	$70
HEINEKEN	$70
AMSTEL ULTRA	$70
COORS LIGHT	$70
HEINEKEN 0.0 (SIN ALCOHOL)	$50

CHELADA	$30
MICHELADA	$30
OJO ROJO	$38

STRONGBOW APPLE CIDERS RED BERRIES HONEY	$65

Sin alcohol

AGUA DE SABOR **Tamarindo, Horchata, Jamaica, Limón chía**	$40
LIMONADA / NARANJADA	$45
CLAMATO PREPARADO	$55
AGUA EMBOTELLADA	$40
JUGO DE FRUTA	$40
REFRESCOS	$40
SMOOTHIES PIÑADA, MANGO, FRESA, MARACUYA	$60
LIMÓN MENTA	$50
PERRIER	$50
ST. PELEGRINO	$50
BOOST / RED BULL	$60
AGUA TÓNICA	$35
CIGARROS MARLBORO BLANCO Y ROJO	$120

WIFI: LASHIJASBEACHCLUB PASSWORD: COCTELESDEAUTOR

Las Hijas BEACH CLUB

MX POC

Menú Digital

ESPAÑOL

ENGLISH

PLEASE RESPECT THE MEASURES SET BY
THE HEALTH AUTHORITIES.
PLEASE DO NOT PUT PERSONAL ITEMS
ON TE BAR THANK YOU.

POR FAVOR AYÚDENOS A RESPETAR
LAS MEDIDAS IMPUESTAS POR
LAS AUTORIDADES.
NO COLOQUE OBJETOS, CELULAR O BOLSAS
SOBRE LA MESA.

TIP NOT INCLUDED / PROPINA NO INCLUIDA

LIVE THE EXPERIENCE

Las Hijas
MX BEACH POC
CLUB

ACEPTAMOS

mastercard
AMERICAN EXPRESS
VISA