

*Abierto*Miércoles a Lunes
9:00 am - 4:00 pm

MENÚ

Reservaciones+52 322 370 3835
beachclub@tokipa.mx

DESAYUNOS

Pan Francés \$ 200

Pan brioche, helado y fruta de temporada

Hot Cakes \$ 190

3 pz preparados con avena y arándanos , topping de mermelada de la casa y fruta.

Special Toast \$ 190

Pan tipo hogaza con requesón, lechugas marinadas y tomate Cherry. Acompáñalos con un extra de huevo, jamón o tocino.

Bowl de Frutas \$ 170

Frutas de temporada, acompañado de yogurt y granola.

Avena Overnight \$ 190

Avena con chía y miel de abeja, topping the frutos rojos,y chocolate amargo - Opción a crema de cacahuete y leche de almendras o entera.

Chilaquiles \$ 200

Chilaquiles verdes o rojos,acompañados de aguacate y frijolitos fritos queso fresco y crema, pídelos con un extra de huevo, pollo o Arrachera.

Chilaquiles Rellenos \$ 230

Rellenos de cochinita pibil típica yucateca o flor de calabaza y champiñones - Bañados en salsa de chiles tatemados crema y queso.

Huevos Rancheros \$190

Montados en una tortilla con jamón, huevo al termino de tu elección bañados en salsa ranchera

Huevos al Benedictos \$250

Huevos perfectamente pochados montados en pan english muffin estilo New York bañados en Salsa Holandesa con papa salteada y cebolla caramelizada, ensalada de mix de lechuga orgánica.

Huevos al Gusto \$190

A elegir revueltos o estrellados con jamón o tocino acompañados de pan y Mini Bowl de frutas de la temporada

EXTRAS

Huevo 2 pz. \$ 60

Tocino \$ 60

Pollo \$ 60

Salmón \$ 90

Arrachera \$ 90

Jamón Serrano \$ 90

Aguacate \$ 40

*Abierto*Miércoles a Lunes
9:00 am - 4:00 pm

MENÚ

Reservaciones+52 322 370 3835
beachclub@tokipa.mx

ENTRADAS

Aguachiles \$ 250

Camarón encurtido en limón, verde, rojo o negro
- especialidad de la casa.-

Guacamole \$ 220

Pídelo clásico con totópos de la casa o disfrútalo con
chicharrón de cerdo.

Sashimi de Atún \$ 270

Con salsa ponzu hecha en casa acompañada de aguacate,
cebolla morada y chile serrano.

Tostadas de Atún \$270

Tostadas con atún sellado, aguacate y salsa mexicana
picante.

Ceviche Clásico \$270

200 gr de pescado dorado encurtido en limón mezclado con
jitomate, cebolla, pepino y cilantro. Complementalo con un
extra de pulpo o camarón.

Ensalada \$200

Mix de lechuga orgánica, con variedad de manzanas
vinagreta de miel y mostaza djön aceite de olivo. Agrega un
extra de pollo, camarón o atún o arrachera.

Wrap de Vegetales \$200

Envuelto en hoja de arroz de vegetales frescos con
aguacate y lechuga orgánica acompañado con salsa ponzu,
agregale un extra de pollo o atún fresco.

TACOS

Tacos de Arrachera \$ 250

Fajitas de arrachera premium sobre cama de aguacate y
salsa mexicana.

Tacos de pulpo zarandeado \$ 300

Pulpo al grill montados sobre cama de aguacate, con salsa
mexicana y cebolla curtida.

Tacos Baja (fritos o a la plancha) \$ 280

Elégelos de camarón o pescado con salsa mexicana y
aderezo chipotle.

Tacos Gobernador \$ 290

Quesadilla rellena con guiso de camarones con jitomate
cebolla chile poblano crema y chipotle, acompañado de
guacamole y salsa.

NIÑOS

Mini hamburguesa \$ 150

Hamburguesa clásica de 115gr de sirloin premium,
acompañado de papas fritas.

Mac & cheese con Tocino \$ 150

Mezcla de cuatro quesos y tocino crujiente

Spaghetti Pomodoro \$ 150

Pasta con salsa pomodoro y queso parmesano
(te recomendamos agregar un extra de pollo).

Nuggets \$ 150

Pídelos con ketchup o aderezo de habanero.

Papas fritas \$ 150

Pídelos con ketchup o aderezo de habanero.

Dedo de Queso \$ 150

Pídelos con ketchup o aderezo de habanero.



*Abierto*Miércoles a Lunes
9:00 am - 4:00 pm

MENÚ

Reservaciones+52 322 370 3835
beachclub@tokipa.mx

PLATOS FUERTES

Hamburguesas

Acompañada de papas y aderezos.

Clásica: 230gr de sirloin premium,
acompañada de papas fritas. **\$ 250****Camarón:** 230gr de camarón premium,
acompañada de papas fritas. **\$ 270****Champiñones:** 100gr de champiñones,
acompañada de papas fritas. **\$ 220**

Steak del Día \$ Variable según el Corte

Corte de 450g al término deseado, acompañado de puré de papa, salsa demiglasé, chimichurri y vegetales salteados.

Pesca del Día **\$ 420**

400 gr de filete de Dorado acompañado de arroz y ensalada. (A la mantequilla, zarandeado, a la diablo o al ajillo).

Aguachile Negro de Rib Eye **\$ 450**

450gr de Rib Eye al termino deseado, bañado en salsa negra de agua chile, acompañado de aguacate.

Steak de Rib Eye **\$ 700**

450gr de Rib Eye al termino deseado, acompañado de puré de papa, salsa dimiglase, chimichurri y vegetales salteados.

EXTRAS

Pulpo **\$ 90****Camarón** **\$ 90****Atún** **\$ 100****Pollo** **\$ 60****Arrachera** **\$ 90**

MEXICANO

Chile Relleno **\$ 250**

Chile poblano asado relleno de un guiso de camarones a la mexicana acompañada de arroz y ensalada.

Sopa de Tortilla **\$ 180**

Recaudo de jitomate con tortilla frita, acompañada de crema y panela.

Pozole **\$ 250**

Tradicional pozole mexicano.

POSTRES

Plátanos Flameados **\$ 190**

Plátano en reducción de mantequilla, naranja, canela y azúcar, flameado en ron y acompañado de helado.

Banana split **\$ 190**

Prueba nuestra versión, plátano caramelizado, helado premium, crema batida y nuestra mermelada de la casa, decorado con frutos secos.

Tradicional Churro Mexicano **\$ 140**

Con Cajeta o Natural (Azúcar y Canela)

Tamal de elote Dulce **\$ 140**

3 tamales dulce de elote clásico.



*Open*Wednesday to Monday
9:00 am - 4:00 pm

MENU

Reservations+52 322 370 3835
beachclub@tokipa.mx

BREAKFAST

French Toast \$ 200

Brioche bread, ice cream, and seasonal fruit.

Pancakes \$ 190

Three oatmeal and blueberry pancakes topped with homemade jelly and fruit.

Special Toast \$ 190

Rustic bread with requesón cheese, marinated lettuce, and cherry tomatoes. Add an extra egg, ham, or bacon for a personalized touch.

Fruit Bowl \$ 170

Seasonal fruits served with yogurt and granola.

Overnight Oats \$ 190

Oats with chia seeds and honey, topped with berries and dark chocolate. Option to add peanut butter and almond or whole milk.

Chilaquiles \$ 200

Green or red chilaquiles served with avocado, refried beans, fresh cheese, and cream. Add an extra egg, chicken, or flank steak for more flavor.

Stuffed Chilaquiles \$ 230

Stuffed with traditional Yucatecan cochinita pibil or a mix of squash blossoms and mushrooms – smothered in a roasted chili sauce, cream, and cheese.

Ranch-Style Eggs \$190

Montados en una tortilla con jamón, huevo al termino de tu elección bañados en salsa ranchera

Benedict Eggs \$190

Perfectly poached eggs served on New York-style English muffins, topped with Hollandaise sauce, sautéed potatoes, caramelized onions, and a mixed organic greens salad.

Eggs Your Way \$190

Scrambled or sunny-side up eggs with ham or bacon, served with bread and a mini bowl of seasonal fruit.

EXTRAS

Egg (2 pcs) \$ 60

Bacon \$ 60

Chicken \$ 60

Salmon \$ 90

Flank Steak \$ 90

Serrano Ham \$ 90

Avocado \$ 40

*Open*Wednesday to Monday
9:00 am - 4:00 pm

MENU

Reservations+52 322 370 3835
beachclub@tokipa.mx

STARTERS

Aguachiles \$ 250

Shrimp marinated in lime, served green, red, or black – a house specialty.

Guacamole \$ 220

Choose the classic version with house-made tortilla chips or enjoy it with pork rinds or cured beef.

Sashimi de Atún \$ 270

Served with house-made ponzu sauce, avocado, red onion, and serrano chili.

Tuna Tostadas \$270

Tostadas topped with seared tuna, avocado, and a spicy Mexican salsa.

Classic Ceviche \$270

200g of golden fish marinated in lime, mixed with tomato, onion, cucumber, and cilantro. Add octopus or shrimp for an extra twist.

Salad \$200

Organic lettuce mix with a variety of apples, honey mustard Dijon vinaigrette, and olive oil. Add chicken, shrimp, tuna, or flank steak for extra protein.

Vegetable Wrap \$200

Fresh vegetable rice paper roll with avocado and organic lettuce served with ponzu sauce, add extra chicken or fresh tuna.

TACOS

Tacos de Arrachera \$ 250

Premium flank steak fajitas on a bed of avocado and Mexican salsa.

Grilled Octopus Tacos \$ 300

Grilled octopus tentacles on a bed of avocado with Mexican salsa and pickled onion.

Baja Tacos (Fried or grilled) \$ 280

Choose shrimp or golden fish, served with Mexican salsa and chipotle dressing.

Governor Tacos \$ 290

Quesadilla filled with shrimp stew, tomato, onion, poblano chili, cream, and chipotle, served with guacamole and salsa.

KIDS' MENU

Mini Burger \$ 150

Classic 115g premium sirloin burger served with fries.

Mac & Cheese with Bacon \$ 150

Four-cheese blend with crispy bacon.

Spaghetti Pomodoro \$ 150

Classic pasta with pomodoro sauce and Parmesan cheese. (Add chicken for an extra touch).

Nuggets \$ 150

Golden fried nuggets with ketchup or habanero dip.

French Fries \$ 150

Crispy golden fries, served with ketchup or habanero dip.

Cheese Sticks \$ 150

Fried cheese sticks with ketchup or habanero dipping sauce.



*Open*Wednesday to Monday
9:00 am - 4:00 pm

MENU

Reservations+52 322 370 3835
beachclub@tokipa.mx

MAIN DISHES

Burgers

Served with fries and dipping sauces.

Classic Burger: 230g premium sirloin burger served with fries. **\$ 250****Shrimp Burger:** 230gr of premium shrimp, served with fries. **\$ 270****Mushroom Burger:** 100g of mushrooms, served with fries. **\$ 220**

Steak of the Day (Price depends on the cut)

450g steak cooked to your preference, served with mashed potatoes, demi-glace sauce, chimichurri, and sautéed vegetables.

Catch of the Day **\$ 420**

400 grams of Mahi-mahi fillet served with rice and salad. (Choice of preparation: buttered, zarandeado-style, devil-style, or garlic-style).

Black Rib Eye Aguachile **\$ 450**

450g Rib Eye steak cooked to your liking, topped with black aguachile sauce and served with avocado.

Rib Eye Steak **\$ 700**

450g Rib Eye steak cooked to your preference, served with mashed potatoes, demi-glace sauce, chimichurri, and sautéed vegetables.

EXTRAS

Octopus **\$ 90****Shrimp **\$ 90******Tuna **\$ 100******Chicken **\$ 60******Iank Steak **\$ 90****

MEXICAN SPECIALTIES

Stuffed Chile **\$ 250**

Roasted poblano pepper filled with shrimp cooked Mexican-style, served with rice and salad.

Tortilla Soup **\$ 180**

Tomato broth with crispy fried tortilla strips, served with cream and panela cheese.

Pozole **\$ 250**

Traditional Mexican pozole stew.

DESSERTS

Flambéed Bananas **\$ 190**

Bananas in a reduction of butter, orange, cinnamon, and sugar, flambéed in rum and served with ice cream.

Banana Split **\$ 190**

Our unique version: caramelized banana, premium ice cream, whipped cream, homemade jam, and topped with dried fruits.

Traditional Mexican Churros **\$ 140**

Served with cajeta (caramel sauce) or simply with cinnamon and sugar.

Sweet Corn Tamale **\$ 140**

Soft and sweet corn tamale, perfect for dessert.

