



XOTÚ

PUNTA TOKIPA BEACH CLUB

Abierto

Miércoles a Lunes

9:00 am - 9:00 pm

Reservaciones

+52 322 370 3835

beachclub@tokipa.mx

***La Punta # 1, Punta Tokipa, Sayulita,
Nayarit , México.***

WWW.TOKIPA.MX

BEACHCLUB@TOKIPA.MX

FOLLOW @PUNTA_TOKIPA

XOTÚ

MENÚ

— ENTRADAS —

Aguachile **\$310 MX**

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

Sashimi de atún **\$330 MX**

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

Ceviche Clásico **\$310 MX**

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

Wrapp de vegetales **\$250 MX**

Vegetales frescos envueltos en hoja de arroz con aguacate y lechuga orgánica acompañado con salsa ponzu, agrégale un extra de pollo o atún fresco.

Guacamole **\$260 MX**

Pídelo clásico con totopos de la casa.

Tiradito de dorado **\$290 MX**

Láminas delgadas de dorado o pesca fresca del día en balsámico de cítricos acompañado de aguacate cebolla y rodajas de serrano.

Tostadas de atún **\$270 MX**

Atún en cubitos marinado en salsa ponzu montado sobre una cama de aderezo de chipotle servido en 2 tostadas y acompañadas de salsas negras.

Ensalada **\$240 MX**

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

XOTÚ

MENÚ

TACOS

Tacos de arrachera \$340 MX

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

Tacos de camarones al pastor \$340 MX

Tres brochetas montadas en tortilla. Prueba nuestra versión de camarones al pastor.

Tacos de Pulpo Zarandeado \$340 MX

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

Taco baja frito o a la plancha \$340 MX

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

Tacos Gobernador \$340 MX

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

NIÑOS

Mini hamburguesa \$220 MX

Mc and cheese con tocino \$210 MX

Mezcla de cuatro quesos y tocino crujiente.

Spaghetti pomodoro parmesano \$210 MX

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

Nuggets \$220 MX

Pídelos con ketchup o aderezo de habanero.

Papas fritas \$210 MX

Pídelos con ketchup o aderezo de habanero.

MEXICANO

Camarones al gusto \$380 MX

A la Diabla (picositos), al ajo, al ajillo o gratinados.

Servidos con arroz y ensalada del día.

Pozole \$340 MX

Tradicional pozole mexicano

XOTÚ

MENÚ

PLATOS FUERTES

Hamburguesas

Sirloin \$350 MX

Camarones \$350 MX

Champiñones \$330 MX

acompañadas de papas y aderezos

Pesca del día \$500 MX

Pídela a tu gusto, a la mantequilla, zarandeado, a la diablo o al ajillo.

250 gr de filete del día acompañado de arroz y ensalada.

Aguachile negro de Rib Eye \$570 MX

220gr de Rib Eye al termino deseado, bañado en salsa negra de agua chile, acompañado de aguacate.

Steak de Rib Eye \$950 MX

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

POSTRES

Plátanos flameados \$210 MX

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

Fresas con crema \$230 MX

Prueba nuestra versión fresca y divertida.

Tradicional churro mexicano

Con cajeta \$190 MX

EXTRAS

Pulpo \$110 MX

Camaron \$110 MX

Atún \$110 MX

Pollo \$60 MX

Arrachera \$110 MX

XOTÚ

MENÚ

— DESAYUNOS —

Pan Francés **\$290 MX**

Pan brioche, helado y fruta de temporada

Pan Francés relleno **\$310 MX**

Relleno de queso crema y mermelada coronado de crumble de nuez y pistache

Hot cakes **\$280 MX**

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

Special toast **\$270 MX**

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

Bowl frutas **\$240 MX**

Frutas de temporada, acompañado de yogurt y granola.

Avena del día **\$240 MX**

cocida al momento en agua o leche de tu elección, topping de frutos rojos y chocolate amargo opción a crema de cacahuete.

Chilaquiles **\$270 MX**

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 **\$320 MX**

Rellenos de cochinita pibil típica yucateca o de flor de calabaza en salsa tatemada.

XOTÚ

MENÚ

Huevos rancheros \$250 MX

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

Huevos al gusto \$250 MX

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

Huevos benedictos \$310 MX

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.

EXTRAS

Huevo 2pz. \$70 MX

Pollo \$70 MX

Salmón \$110 MX

Tocino \$70 MX

Arrachera \$90 MX

Jamón Serrano \$110 MX

XOTÚ

MENÚ

CENAS

— ENTRADAS —

Chicharrón de pulpo

\$290 MX

*Chicharrón de pulpo
acompañado de una salsa de
Cilantro sobre una cama de
hojuelas de camote fritas.*

Cronchi camarones

\$290 MX

*Camarones a base de un
empanizado de chicharrón,
acompañados de una salsa de
la casa y papas gajo.*

Picositas de atún \$280 MX

*Mini tostaditas de atún con una
salsa picante de la casa,
aceite de ajonjolí, zanahoria
rallada, pepino, germinado.*

Crema de champiñón

\$240 MX

*Crema suave de champiñón
acompañado de crotones en
queso parmesano, tomates
cherry.*

Palomitas de pollo \$240 MX

*Pollo frito, acompañó de aderezo
de la casa con papas gajo con
un toque de paprika.*

— ENSALADAS —

Pineapple paradise

\$280 MX

*Ensalada a base de lechuga mix,
manzana, piña con queso
parmesano, nueces
caramelizada, aderezo dulce de
durazno (opcional jamón
serrano).*

Ensalada xotu

\$270 MX

*Ensalada a base de lechuga mix
y nueces, con fruta fresca
(manzana, manzana verde y
fresa), queso gouda, tomates
cherry y cebolla morada,
vinagreta de vino tinto.*

Ensalada tropical cítrica

\$270 MX

*Ensalada mixta
acompañada de cubos de
aguacate, supremas de naranja y
toronja, tomates cherry, cebolla
morada y ceniza de tortilla.*

XOTÚ

MENÚ

- MENÚ DE NIÑOS -

Mini boloñesa \$240 MX

pasta penne bañada en salsa boloñesa decorado con queso parmesano y acompañado de 2 piezas de pan dorado.

Pollo con vegetales \$240 MX

Pollo a la plancha salpimentado acompañado de puré de papa y vegetales salteados a la mantequilla.

Mini arrachera \$260 MX

arrachera marinada a la parrilla acompañada de guacamole y frijoles negros refritos.

- PLATOS FUERTES -

Enmoladas de la casa \$360 MX

Rellenas de camarón a la mexicana.

Opción: vegetariana: rellenas de guiso champiñón con chile poblano. Bañadas en mole de la casa.

Pescado a la zaranda \$500 MX

Filete de pescado zarandeado acompañado de puré de papa y cebolla frita selladas al vino blanco.

Corte del día \$950 MX

Corte tradicional (16 Oz), aromatizado con romero y chalota, cama de puré de camote, vegetales baby y demi - glace.

Chile y nogada \$390 MX

Chile poblano relleno de carne molida con frutos secos y bañados en salsa dulce acompañado de arroz rojo.

XOTÚ

MENÚ

Pollo huitlacoche \$410 MX

Pechuga rellena, bañada en crema de huitlacoche acompañada de puré de camote y pan gratinado.

Arrachera al grill \$580 MX

Corte de arrachera (250gr) acompañada de guacamole, frijoles negros y arroz rojo.

Pescado pazcuarito \$490 MX

Filete de pescado marinado en cítricos acompañado de arroz rojo y vegetales salteados a la mantequilla.

Tacos Sayulita \$420 MX

Tres tacos de chicharrón de atún con base de guacamole y salsa tropical de mango.

— POSTRES —

Chesecake de guayaba \$210 MX

Tarta de queso a base de guayaba sobre una base de galleta, decorado con nueces mixtas troceadas.

Creme brulee de dulce de leche \$210 MX

Creme brulee a base de dulce de leche tradicional mexicano con una capa de caramelo cristalizado.

XOTÚ

MENÚ BEBIDAS

COCTELES

XOTÚ

Tokipa \$320 MX

(Raicilla, jugo de toronja, campari, jarabe de miel, agua mineral).

Agua loca \$320 MX

(Mezcal pechuga, horchata).

Casi spritz \$320 MX

(Aperol, campari, licor de café, agua tónica).

Origen sobrio \$330 MX

(Whisky origen, grand marnier, vermouth extra seco, cordial de manzana).

Aperol bull \$330 MX

(Aperol, limón, sal, cerveza clara).

COCTELES CLASICOS

Margarita \$290 MX

(Limón, licor de naranja y tequila).

Mezcalita \$300 MX

(Limón, licor de naranja y mezcal espadín).

Margarita sabores \$310 MX

(Limón, licor de naranja, tequila y fruta de temporada).

Mezcalita sabores \$320 MX

(Limón, licor de naranja, mezcal, fruta de temporada).

Mojito \$290 MX

(Hierba buena, azúcar, limón y ron blanco).

Daiquiri \$290 MX

(Limón, azúcar y ron blanco).

Daiquiri sabor \$300 MX

(Limón, fruta de temporada, azúcar y ron blanco).

Cuba libre \$200 MX

(Ron blanco, twist de limón y coca cola).

Piña colada \$300 MX

(Jugo de piña fresco, crema de coco, ron blanco y polen de abeja).

Bloody Cesar \$300 MX

(Jugo de tomate y almeja, limón, salsa negra y vodka).

Paloma \$300 MX

(Limón, sal, tequila blanco, jugo de toronja, jarabe natural y agua mineral).

XOTÚ

MENÚ BEBIDAS

Cosmo \$300 MX

(Vodka, jugo de arándanos, triple seco y limón).

Old fashioned \$350 MX

(Whisky, azúcar, bitter angostura y twist citrico).

Negroni \$350 MX

(Ginebra, campari y vermút rojo).

Gin and tonic \$300 MX

(Splash de limón, gin, romero y agua tónica).

Frutos rojos gin \$310 MX

(Frutos rojos frescos, splash de limón, gin y agua tónica).

Carajillo \$320 MX

(Espresso doble y licor de 43).

Espresso Martini \$320 MX

(Espresso doble, kahlua y vodka).

— MEZCAL —

La herencia de Sánchez espadín \$250 MX

La herencia de Sánchez pechuga \$350 MX

— TEQUILAS —

Tequila casa \$210 MX

Herradura blanco \$230 MX

Herradura reposado \$230 MX

Cascahuin blanco \$250 MX

Cascahuin reposado \$250 MX

Cascahuin plata 48 \$310 MX

Arte nom 1579 \$400 MX

Arte nom 1123 \$450 MX

Arte nom 1414 \$500 MX

Arte nom 1146 \$550 MX

— RAICILLA —

Aycya joven \$400 MX

Aycya especial \$470 MX

Spirits

Gins

Bombay \$250 MX

Hendricks \$300 MX

Perro desterrado \$290 MX

— RON —

Bacardi \$200 MX

Havana club \$300 MX

Zacapa 23 \$400 MX

XOTÚ

MENÚ BEBIDAS

VODKA

<i>Titos</i>	\$220 MX
<i>Ketel one</i>	\$250 MX
<i>Gray goose</i>	\$290 MX

WHISKY

<i>Black label</i>	\$400 MX
<i>Macallan 12</i>	\$500 MX

WHISKEY

<i>Jack Daniels</i>	\$350 MX
<i>Jim beam</i>	\$290 MX

CERVEZAS

<i>Corona</i>	\$100 MX
<i>Pacifico</i>	\$100 MX
<i>Victoria</i>	\$100 MX
<i>Corona light</i>	\$100 MX
<i>Corona 0.0%</i>	\$100 MX

VASOS

PREPARADOS

<i>Cielo rojo</i>	\$90 MX
<i>Cubano</i>	\$70 MX
<i>Chelado</i>	\$40 MX

MACKTAILS

<i>Sunrise</i>	\$170 MX
----------------	-----------------

(Jugo de toronja, extracto de vainilla, limón cordial de romero).

<i>Sunset</i>	\$170 MX
---------------	-----------------

(Pepino, hierba buena, limón, cordial de romero).

<i>Tropical</i>	\$170 MX
-----------------	-----------------

(Maracuyá, miel de agave, mango, limón).

<i>Panorama</i>	\$170 MX
-----------------	-----------------

(Plátano, guayaba, jarabe regular, polen de abeja).

<i>Trojes</i>	\$170 MX
---------------	-----------------

(Fresa, sandia, cordial de menta).

SOFT DRINKS

<i>Smothies</i>	\$180 MX
-----------------	-----------------

<i>Limonada</i>	\$100 MX
-----------------	-----------------

<i>Naranjada</i>	\$100 MX
------------------	-----------------

<i>Agua fresca del día</i>	\$70 MX
----------------------------	----------------

<i>Shirlyn temple</i>	\$90 MX
-----------------------	----------------

<i>Rusa</i>	\$90 MX
-------------	----------------

XOTÚ

MENÚ BEBIDAS

REFRESCOS

<i>Coca cola</i>	\$60 MX
<i>Sprite</i>	\$60 MX
<i>Coca cer0</i>	\$60 MX
<i>Fanta</i>	\$60 MX
<i>Topo chico</i>	\$250 MX
<i>Agua natural</i>	\$60 MX



REFRESCOS NATURALES

<i>Toronja</i>	\$90 MX
<i>Jengibre</i>	\$90 MX
<i>Agua tónica</i>	\$90 MX

JUGOS

<i>Piña</i>	\$160 MX
<i>verde</i>	\$160 MX
<i>Naranja</i>	\$130 MX
<i>Maracuyá</i>	\$150 MX
<i>Fresa</i>	\$160 MX
<i>Toronja</i>	\$130 MX

CAFÉ

<i>Americano</i>	\$90 MX
<i>Latte</i>	\$110 MX
<i>(Almendra, soya, coco, avena, leche entera).</i>	
<i>Capuchino</i>	\$110 MX
<i>(Almendra, soya, coco, avena, leche entera).</i>	
<i>Espresso</i>	\$90 MX
<i>Espresso doble</i>	\$110 MX
<i>Afogado</i>	\$190 MX
<i>Chocomilk</i>	\$150 MX
<i>Matcha</i>	\$130 MX
<i>Te chai</i>	\$120 MX
<i>Te</i>	\$70 MX
<i>Espresso tonic</i>	\$190 MX

Precios sujetos a 16% IVA y 15% cargo por servicio.

