



The Club
PALMILLA DUNES



Lunch menu



Entradas / Starters

Ceviche \$280

Pesca del día, cebolla morada, tomate, pepino, cilantro, chile serrano, limón, salsa soya, salsa inglesa, salsa tabasco y aguacate.

Catch of the day, purple onion, tomato, cucumber, coriander, serrano chili, lime soy sauce, Worcestershire sauce, tabasco sauce and avocado

Camarón / Shrimp \$335

Tuna Tartar \$310

Atún Fresco de la baja marinado con limón, Yuzu y salsa de ostión, poro frito y polvo de especias.

Fresh Baja tuna marinated in lime, Yuzu and oyster sauce, fried leek and powdered powder.

Aguachile Baja California \$305

Camarón, chile serrano, Pepino, Cebolla morada, Cilantro, Aguacate, Jugo de limón.

Shrimp, serrano chili, Cucumber, Red onion, Cilantro, Avocado, Lime juice.

Salsa Mexicana \$190

Tradicional pico de gallo con jitomate, chile serrano, cebolla, cilantro, limón. Acompañado con totopos mixtos.

Traditional pico de gallo with tomato, serrano chili, onion, coriander and lime. Accompanied with a mix of corn chips.

Guacamole \$245

Clásico guacamole recién hecho con jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y acompañado con totopos negros.

Classic guacamole freshly made with tomato, onion, coriander and serrano chili accompanied with black corn chips.

Ensaladas / Salads

Ensalada Verde \$205

Frescas lechugas hidropónicas mixtas, pepino, aguacate, pimiento verde y rojo, aderezado con una vinagreta de frutos rojos.

Fresh hydroponic lettuce mix, cucumber, avocado, green pepper with a berry vinaigrette.

Pollo / Chicken \$245

Camarón / Shrimp \$290

Ensalada Caesar \$235

Fresca lechuga romana, aderezado con el clásico aderezo caesar, y acompañado de un croton crujiente de queso y ajo rostizado.

Fresh roman lettuce, classic caesar dressing, accompanied by a crunchy wholewheat crouton with roasted garlic.

Pollo / Chicken \$245

Camarón / Shrimp \$299

Sándwiches

Dunes Sandwich \$249

Pan integral, mayonesa de albahaca, pechuga de pollo empanizada, lechuga, jitomate y aguacate, acompañado de papas fritas.

Whole wheat bread with basil mayonnaise, breaded chicken breast, lettuce, tomato and avocado. accompanied of french fries.

BLT Sandwich \$225

Lechuga, tomate, tocino crujiente, mayonesa y pan integral.

Lettuce, tomato, crispy bacon, mayonnaise and whole wheat bread.

Hamburguesa \$325

200 grm de Carne a la parrilla hecha en casa, con tocino incrustado, queso cheddar, mostaza Dijon, lechuga, jitomate, aguacate, pepinillos.

1 pounds of homemade grilled meat, with bacon encrusted, cheddar cheese, Dijon mustard, lettuce, tomato, avocado and pickles.

Principales / Mains

Nachos Tradicionales \$240

Totopos mixtos crujientes, bañados en frijol, horneados con queso y acompañados de salsa mexicana, guacamole y crema.

Crispy corn chip mix, served with beans, baked with cheese, accompanied with mexican salsa, fresh guacamole and cream.

Pollo / Chicken \$270

Arrachera / Steak \$305

Camarón / Shrimp \$335

Quesadillas \$205

Tortilla de harina, queso monterrey Jack, acompañado de salsas cremosa de aguacate con serrano, salsa tatemada roja, guacamole y salsa mexicana.

Flour tortilla, Monterrey Jack cheese, avocado and serrano chili sauce, red tatemada sauce, guacamole and mexican salsa.

Pollo / Chicken \$240

Arrachera / Steak \$295

Camarón / Shrimp \$350

Burrito de Res \$325

Burro norteño con tortilla de harina, frijol, queso, lechuga, cebolla, cilantro, jitomate, cátsup, crema y mostaza. Acompañado de chile jalapeño toreado, guacamole y papas fritas.

Burrito Monterrey Style, with flour tortilla, beans, cheese, lettuce, onion, coriander, tomato, ketchup, cream and mustard.

Accompanied with jalapeño chili, guacamole and french fries.

Pollo / Chicken \$310

Camarón / Shrimp \$380

Tacos Oasis \$395

3 Tacos de camarón capeado, ensalada de repollo, salsa cremosa de chipotle, acompañado con salsa mexicana y aguacate.

3 Shrimp tacos with coleslaw creamy souce, chipotle sauce, mexican sauce and avocado.

Tacos de Res (orden de 3 tacos) \$315

Tortilla de maíz o harina con carne asada de res, salsa mexicana, guacamole y salsa macha (ajo, cebolla, cacahuete, aceite de olivo y chile de árbol).

Corn or flour tortilla, with beef, mexican salsa, guacamole and macha sauce (garlic, onion, peanuts, olive oil, and tree chili).

Pollo / Chicken \$305

Camarón / Shrimp \$325

Taco por pieza / Taco per pice \$ 110

Atún Encostrado \$355

200 grm de atún a las finas hiervas, encostrado con ajonjolí y una ensaladilla orgánica de lechugas hidropónicas, jitomate cherry y aceite de olivo, acompañado de ajillo.

200 grm of tuna, seasoned on fine herbs, with crust in sesame and organic salad, hydroponic lettuce, cherry tomato and olive oil and guajillo chili.

Rib Eye \$850

400 grm de Rib Eye fileteado y a la parrilla, acompañado con vegetales organicos, papas a la francesa, chimchurri y aguacate.

16 oz, Grilled Rib Eye served with organic vegetables, french fries, chimichurri and avocado.

Pollo Parrilla \$375

Pechuga de Pollo a la parrilla marinado en nuestra salsa especial, acompañado de ensaladilla de lechugas frescas y aguacate.

Grill Chicken Breast marinated in our special sauce, served with fresh lettuce salad and avocad

Camarones The Club \$480

12 piezas de Camarones en brochetas, acompañados de salsa de mango piña, habanero spicy, salsa de ajo. Preparados a la parrilla, o al coco.

12 pieces of shrimp on skewers, served with pineapple mango sauce, spicy habanero, garlic sauce. Please choose grilled or coconut.

Postres / Desserts

Helados / Ice Cream \$190

Diferentes Sabores a elegir, acompañados de un Wafer rolls de chocolate.

Different flavors to choose, accompanied chocolate Wafer roll.

Dessert of the day \$220

Pregunte por el especial del día. / **Ask for our daily special.**

Bebidas / Drinks

Bebidas sin alcohol / Soft Drinks

Limonada / Lemonade \$75

Naranjada / Orangeade \$75

Agua / Water \$65

Refrescos / Soda \$75

Coca, Squirt, Sprite, Coca Dieta, Coca Cero Coke, Squirt, Sprite, Diet Coke, Coke Cero.

Limonada mint / Mint Lemonade \$85

Té Helado / Iced Tea \$80

Batido de frutas / Fruit Shakes \$120

Fresa, Mango, Piña, Frutos rojos.

Strawberry, Mango, Pineapple, Berries.

Cocteles clásicos / Classic Cocktails

Aperol Spritz \$310

Negroni \$280

Margarita \$285

Margarita Cadillac \$395

Bloody Mary / Caesar \$210

Piña Colada \$210

Old Fashion \$290

Mojito \$220

Mezcalita \$240

Whiskey Sour \$290

Otros / Others

Gatorade / Powerade

\$80

Aloe Drink OKF

\$75

Red Bull / Monster

\$80

Electrolit

\$65

Vitamin Water

\$80

Hard Seltzer

\$75

Cocteles de Autor / Signature Cocktails

Spritz & Fizz \$330

Aperol, controy, compote berrys lime and sparkling wine.

Pomerange Cosmopolitan \$315

Mashed pomerange, gin, licor pomerange.

Pink Spritz \$330

Tequila CODIGO PINK, aperol, grapefruit juice, soda.

Grapefruit Tonic \$350

Gin or Vodka, tonic, Grapefruit juice mineral water.

Local Margarita \$295

Tequila, controy, pithaya shrub, lime, damiana.

True Blue \$290

Vodka, St. Germain, blue curacao, lime, tonic.

Cervezas / Beers

Pacifico \$90

Pacifico Ligth \$90

Modelo Especial \$90

Corona \$90

Corona Ligth \$90

Negra Modelo \$100

Cerveza artesanal / Craft Beer

Piedra Lisa (IPA) \$140

Colimita (Lager) \$140

Cayaco (Pilsner) \$140

Vinos / Wine

Blanco / White

Emeve, Chardonnay

Valle de Guadalupe, Mx.

☞ Glass (150ml) \$215

🍷 Bottle (750ml) \$1,100

Roganto Sauvignon Blanc

Valle de Guadalupe, Mx.

☞ Glass (150ml) \$244

🍷 Bottle (750ml) \$1,130

Terre Nardin, Pinot Grigio

Venezie, IT.

🍷 Bottle (750ml) \$1,069

Tintos / Red

Monte Xanic, Calixa Blend

Valle de Guadalupe, Mx.

☞ Glass (180ml) \$210

🍷 Bottle (750ml) \$1,000

Casa Madero 3V

Valle de San Jacinto, Mx.

☞ Glass (180ml) \$280

🍷 Bottle (750ml) \$1,305

Hilo Negro "ZigZag" Nebbiolo

Valle de Guadalupe, Mx.

🍷 Bottle (750ml) \$1,600

Espumosos / Champagne

Casa Magoni Rose

Valle de Guadalupe, Mx.

☞ Glass (180ml) \$266

🍷 Bottle (750ml) \$1,230

Bartolomiol Valdobbiadene Brut

Conegliano, IT.

☞ Glass (180ml) \$245

Möet Chardon Imperial, FR.

🍷 Bottle (750ml) \$2,499

Veuve Clicquot, Champagne, FR.

🍷 Bottle (750ml) \$2,899

The Club

PALMILLA DUNES

Mezcal Ron

<i>Gracias a Dios Tobala</i>	\$280	<i>Zacapa</i>	\$250
<i>Codigo Ensamble 1530</i>	\$310	<i>Appleton</i>	\$155
<i>400 Conejos</i>	\$190	<i>Bacardi</i>	\$140
<i>Union Joven</i>	\$190	<i>Capitan Morgan</i>	\$160
<i>Monte Lobos Espadin</i>	\$270	<i>Havana 3</i>	\$190
<i>Ojo de Tigre Ensamble</i>	\$280	<i>Havana 7</i>	\$210
		<i>Malibu</i>	\$210

Tequila

<i>7 leguas Blanco</i>	\$180
<i>Jose Cuervo</i>	\$160
<i>Dobel Blanco</i>	\$140
<i>Codigo Reposado</i>	\$310
<i>Codigo Rosa</i>	\$315
<i>Codigo Blanco</i>	\$290
<i>Don julio 70</i>	\$300
<i>Don Julio Blanco</i>	\$220
<i>Don Julio Reposado</i>	\$260

Tequila Premium

<i>Dobel Diamante</i>	\$330
<i>Casa Dragones Blanco</i>	\$380
<i>Clase Azul Reposado</i>	\$540
<i>Codigo 1530 Añejo</i>	\$399
<i>Don Julio 1942</i>	\$600

Tequila Ultra Premium

<i>Casa Dragones Joven</i>	\$1170
<i>Reserva de la familia Extra Añejo</i>	\$880
<i>Las Garrafas Añejo Cristalino</i>	\$1330

Gin

<i>Beefeater</i>	\$165
<i>Bombay Zaphire</i>	\$180
<i>Hendrick's</i>	\$230
<i>Tanqueray</i>	\$200

Vodka

<i>Absolut Azul</i>	\$180
<i>Grey Goose</i>	\$223
<i>Ketel One</i>	\$220
<i>Velvedere</i>	\$210
<i>Titos</i>	\$250

Whisky

<i>Bulleit</i>	\$220
<i>Etiqueta Negra</i>	\$220
<i>Etiqueta Roja</i>	\$210
<i>Jack Daniels</i>	\$210
<i>Makers Mark</i>	\$240
<i>Glenfiddis</i>	\$310
<i>Mcallan 12 Shery Oak</i>	\$510
<i>Mcallan 15</i>	\$910

Brandy

<i>Torres 10</i>	\$180
<i>Torres 15</i>	\$190
<i>Carlos 1 Solera Gran reserva</i>	\$210

Licores

<i>Baileys</i>	\$150
<i>Kalahua</i>	\$150
<i>Licor 43</i>	\$140
<i>Frangelico</i>	\$160
<i>Fernet Branca</i>	\$160
<i>Jagermeister</i>	\$160

