



A K N A
BEACH CLUB

FOOD

STARTERS



Guacamole original. \$250

Fresh avocado, cherry tomatoes, serrano pepper, onion, garlic and coriander.

Ribeye crackling (80gr). \$300

Ribeye crackling, over fresh homemade guacamole.

Fish ceviche (150gr). \$290

Catch of the day, tiger milk and avocado, mixed with fresh tomato, onion, coriander and serrano pepper (hot).

Shrimp Aguachile (250gr). \$300

Shrimp, aguachile sauce (spicy), avocado, cucumber, onion and coriander.

Tuna tiradito (150gr). \$340

Marinated in our signature sauce. Avocado mousse, mango, serrano pepper (hot), onion, coriander and cucumber.



Truffled potatoes. \$230

Cambay potatoes with parmesan cheese and truffle oil. Your choice of dip: Macha sauce or blue cheese.



Esquites. \$180

Corn kernels mixed with cotija cheese, spicy mayonnaise, piquin chili and lemon.

SALADS



Mint Salad. \$250

Lettuce mix with mint nut dressing, green beans, field beans and seeds.



Chef's salad. \$280

Watercress, xoconostle, grapefruit, citrus vinaigrette and goat cheese.

BURGERS

Beef Burger (180gr). \$450

Manchego cheese, bacon, lettuce, tomato, caramelized onions, mayonnaise, pickles and mustard, served with fries.



Vegan Burger (180gr). \$430

Lentil burger. Homemade guacamole, arugula and tomato. Served with fries. Served in special house bread.

Chicken burger (200gr). \$450

Breaded breast chicken, manchego cheese and fries, blue cheese dressing on the side.

TACO CORNER

Taco de arrachera (150gr). \$280

Manchego cheese crust, grilled steak & pico de gallo (Diced tomato, onion and peppers)

Taco de cochinita pibil (100gr). \$280

Delicious traditional Yucatan Dish, pork coated in acidic juices, slowly cooked covered with banana leaves, served with tanned red onion.

Shrimp taco (90gr). \$300

Flour tortilla, filled with tempura shrimp, coleslaw salad and chipotle mayo.

Chicken taco (120gr). \$260

Grilled chicken breast and pico de gallo (diced tomato, onion and peppers).



Mushroom taco (120gr). \$250

Mushroom with chaya, garlic, onion and coriander.

| ALL TACOS ARE SERVED WITH OUR DELICIOUS SAUCES (HOT & MILD), AND LIME |

MAIN COURSE

Ribeye (400gr). \$750

Grilled, with vegetables, mix of grilled chiles (hot), corn and baked potatoes on the side.

Muhamara Fish (180gr.) \$430

Catch of the day, over a mixed sweet pepper sauce, and topped by grilled corn kernels, coriander, epazote ash, and wild salad.

YOU LOVE IT?

ASK FOR ADDITIONAL PORTION

French fries (200gr). \$200

Shrimp (60gr). \$100

Ribeye (80gr). \$100

Grilled chicken (120gr). \$50

Goat cheese (45gr). \$45

Tortilla (3pcs). \$30

Manchego cheese (50gr). \$45

Bacon (50gr). \$45

IF YOU HAVE ANY ALLERGY, PLEASE TELL YOUR WAITER. | ALL OUR PRICES INCLUDE TAXES.


CONSUMING RAW, OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE THE RISK OF FOODBORNE ILLNESS.



A K N A
BEACH CLUB

COMIDA

ENTRADAS


 **Guacamole Original. \$250**
Aguacate, tomates cherrys, chile serrano, cebolla, ajo y cilantro.


Chicharrón de Ribeye (80gr). \$300
Ribeye, aguacate, tomates cherry, serrano, cebolla, ajo y cilantro.

Ceviche de Pescado (150gr). \$290
Pesca del día, leche de tigre y aguacate, mezclado con tomate, cebolla, cilantro y chile serrano.


Aguachile de Camarón (250gr). \$300
Camarón, salsa aguachile, aguacate, pepino, cebolla y cilantro.


Tiradito de atún (150gr). \$340
Marinado en salsa de la casa, cremoso de aguacate, mango, chile serrano, cebolla, cilantro y pepino.

 **Papas trufadas. \$230**
Papitas cambray con queso parmesano y aceite de trufa. Dip de salsa macha o Blue cheese.

 **Esquites. \$180**
Esquites mezclados con queso cotija, mayonesa picante, chile piquín y limón.


ENSALADAS

 **Ensalada de Menta. \$250**
Mix de lechugas con aderezo de menta y nuez, ejote, habas y semillas.

 **Ensalada del chef. \$280**
Berros, xoconostle, toronja, vinagreta cítrica y queso cabra.

HAMBURGESAS

Hamburguesa de Res (180gr). \$450
Queso manchego, tocino, lechuga, jitomate, cebolla caramelizada, mayonesa, pepinillos y mostaza antigua con papas fritas.

 **Hamburguesa Vegana (180gr). \$430**
Hamburguesa de lenteja, con guacamole arúgula y tomate. Servido en pan especial de la casa.


Hamburguesa de pollo (200gr). \$450
Pechuga de pollo empanizada, queso manchego, papas fritas, acompañada de aderezo de queso azul.

Taco de arrachera (150gr). \$280
Costra de queso manchego, arrachera al grill y pico de gallo.

Taco de cochinita Pibil (100 gr) \$280
La tradicional cochinita, marinada en recado rojo, cocinada lentamente, cubierta de hoja de plátano, servido con cebolla morada curtida.

Taco de camarón (90gr). \$300
Tortilla de harina, rellena de camarón en tempura con ensalada de col blanca, morada, zanahoria y mayonesa de chipotle.

Taco de Pollo (120gr). \$260
Pollo a la plancha con Pico de Gallo

 **Taco de champiñón (120gr). \$250**
Champiñón con chaya, ajo, cebolla y cilantro

| TODOS LOS TACOS VAN ACOMPAÑADOS DE SALSAS Y LIMÓN. |

PLATO FUERTE

Ribeye (400gr). \$750
Al grill, acompañado de verduras, chiles toreados, elote y papa al horno.

Pescado muhamara (180gr.) \$430
Pesca del día, en salsa de pimientos mixtos, cubierto con esquites asados, cilantro, polvo de epazote, y ensalada silvestre.

¿TE GUSTA MUCHO?
PIDE PORCIÓN EXTRA

•Papas fritas tradicionales (200gr). \$200
•Camarón (60gr). \$100
•Ribeye (80gr). \$100
•Pollo a la plancha (120gr). \$50
•Queso de cabra (45gr). \$45
•Tortilla (3pzas). \$30
•Queso manchego (50gr). \$45
•Tocino (50gr). \$45

SI TIENE ALGUNA ALERGI A, INFORME A SU MESERO. | TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.



A K N A
BEACH CLUB

DRINKS

S
I
G
N
A
T
U
R
E

C
O
C
K
T
A
I
L
S

B'ALAM. \$295

Mezcal Joven Amarás, pineapple, smoking spicy syrup, lime juice and red vermouth.

CHAK \$295

Absolut Citron, hibiscus infusion, lime juice, lemongrass syrup, lime juice and tonic water.

SUNRISE MAYA. \$295

Jose Cuervo Tradicional, hibiscus infusion, lime and orange juice.

RUM PASSION. \$295

Havana 7, passionfruit, coconut cream, lime juice and fresh mint.

IXCHEL. \$295

Bombay Shaphire, Campari, rosemary and orange syrup, lime juice and tonic water.

XX LAGER. \$120

BOHEMIA CLARA. \$120

BOHEMIA OSCURA. \$120

B
E
E
R

INDIO. \$120

TECATE LIGHT. \$120

ULTRA. \$120

TULUM. \$150

ALLENDE AGAVE. \$150

F
R
E
S
H
B
E
V
E
R
O
R
M
A
E
G
-
E
M
S
A
D
E

LEMONADE \$100
(SPARKLING/STILL).

ORANGEADE \$100
(SPARKLING/STILL).

SUERO \$120
(LIME JUICE, SODA
WATER AND SALT).

F
R
E
S
H
H
O
M
E

J
U
I
C
E
S

ORANGE. \$100
MANGO. \$100
PASSION FRUIT. \$100
PINEAPPLE. \$100
WATERMELON. \$100
TAMARIND. \$100
HIBISCUS. \$100

C
L
A
S
S
I
C

C
O
C
K
T
A
I
L
S

PIÑA

COLADA. \$265

White rum, pineapple, coconut cream.

MARGARITA. \$265

White tequila, orange liqueur, lime juice.

MEZCALITA. \$265

Mezcal joven, orange liqueur, lime juice.

MOJITO. \$265

White rum, fresh mint, lime, brown sugar.

MINT JULEP. \$265

Whisky, fresh mint, sugar/ Whisky, menta fresca y azúcar.

NEGRONI. \$265

Gin, Campari, sweet vermouth.

OLD

FASHIONED. \$265

Bourbon, Angostura bitters, sugar, cherry.

MANHATTAN. \$265

Whiskey, sweet red vermouth, angostura bitters, cherry.

CUBA LIBRE. \$265

White rum, coke, lime.

LONG ISLAND. \$265

Rum, tequila, vodka, gin, controy, coke, lime juice.

APEROL SPRITZ. \$265

Aperol, prosecco, soda water.

MARTINI

ESPRESSO. \$265

Vodka, espresso, coffe liqueur.

B
O
T
T
L
E

D

B
E
V
E
R
A
G
E
S

BUI WATER \$120
(SPARKLING/STILL) (945ML).

BUI WATER \$100
(475ML).

COCA-COLA. \$80

COCA-COLA ZERO. \$80

SPRITE. \$80

O
S
F
M
O
T
O
H
T
E
H
I
D
E
A
Y

BANANA
MANGO
PINEAPPLE
STRAWBERRY

TWO FRUITS TO CHOOSE
WITH WATER OR MILK.

\$180



A K N A
BEACH CLUB

BEBIDAS

B'ALAM. \$295

Mezcal joven Amaras, piña, jarabe de humo picante, jugo de limón y vermouth rojo.

CHAK \$295

Absolut Citron, infusión de Jamaica, jugo de limón, jarabe de hierba de limón y agua tónica.

SUNRISE MAYA. \$295

Jose Cuervo Tradicional, infusión de Jamaica, jugo de limón y de naranja.

RUM PASSION. \$295

Havana 7, maracuya, crema de coco, jugo de limón y menta fresca.

IXCHEL. \$295

Bombay Shaphire, Campari, jarabe de naranja y romero, jugo de limón y agua tónica.

XX LAGER. \$120

BOHEMIA CLARA. \$120

BOHEMIA OSCURA. \$120

INDIO. \$120

TECATE LIGHT. \$120

ULTRA. \$120

TULUM. \$150

ALLENDE AGAVE. \$150

B LIMONADA \$100

(AGUA NATURAL O MINERAL).

B NARANJADA \$100

(AGUA NATURAL O MINERAL).

D SUERO \$120

(JUGO DE LIMÓN CON AGUA MINERAL Y SAL).

J NARANJA. \$100

M MANGO. \$100

M MARACUYÁ. \$100

P PIÑA. \$100

O SANDÍA. \$100

T TAMARINDO. \$100

S JAMAICA. \$100

PIÑA

COLADA. \$265

Ron blanco, piña y crema de coco.

MARGARITA. \$265

Tequila blanco, licor de naranja y jugo de limón.

MEZCALITA. \$265

Ron blanco, menta fresca, azúcar morena y limón.

MOJITO. \$265

Ron blanco, menta fresca, azúcar morena y limón.

MINT JULEP. \$265

Whisky, menta fresca y azúcar.

NEGRONI. \$265

Ginebra, Campari y vermouth dulce.

OLD

FASHIONED. \$265

Bourbon, angostura bitters, azúcar y cereza.

MANHATTAN. \$265

Whiskey, vermouth dulce, angostura bitters y cereza.

CUBA LIBRE. \$265

Ron blanco, Coca-Cola, limón.

LONG ISLAND. \$265

Ron, tequila, ginebra, Coca-Cola, jugo de limón.

APEROL SPRITZ. \$265

Aperol, prosecco, agua mineral.

MARTINI

ESPRESSO. \$265

Vodka, espresso, licor de café.

E
M
B
B
O
B
E
T
B
E
I
L
D
L
A
S
D
A
S
S

BUI WATER \$120

(NATURAL/MINERAL) (945ML).

BUI WATER (475ML). \$100

COCA-COLA. \$80

COCA-COLA ZERO. \$80

SPRITE. \$80

S
M
E
O
L
O
L
S

· PLÁTANO

· MANGO,

· PIÑA

· FRESA

T
H
I
I
E

DOS FRUTOS A ESCOGER
CON AGUA O LECHE.

A \$180