

U M O

TIKI BAR AND GRILL

COCTELES

HORARIO: DE 9 AM A 11 PM

IN LAK ECH

>> FRUTAL + TIKI

Raicilla
Licor de guanábana
Licor de coco
Miel de agave
Maracuyá

MIXTECO

>> FRESCO + SOUR

Ron Paranubes
Aperol
Guayaba

COLIBRÍ

>> PICANTE + CÍTRICO

Bacanora
Ancho Reyes
Epazote
Limón
Miel de agave

TENOCHTLI

>> DULCE + SPRITZ

Tequila Blanco Cascahuin
Destilado de tuna
Extracto de jamaica
Kombucha de piña

JAMAICÓN

>> PICANTE + DULCE

Mezcal Espadín
Ancho Reyes Rojo
Piña
Jamaica
Jarabe de chipotle
Limón

MAGDALENA

>> FRESCO + CÍTRICO

Tequila
Falernum
Pepino
Limón

MAZATL

>> SOUR

Ron Paranubes
Licor de coco
Limón

GEMA DEL CIELO

>> CÍTRICO + SPRITZ

Licor de guanábana
Extracto de pepino
Limón
Top de Prosecco



U M O

TIKI BAR AND GRILL

CERVEZAS

ROMPE OLAS

>>

AMERICAN IPA
355 ml
Cervecería Insurgente
Tijuana, Baja California

JUAN CORDERO

>>

AMERICAN PALE ALE
355 ml
Cervecería Insurgente
Tijuana, Baja California

SAISON

>>

FARMHOUSE ALE
472 ml
Cervecería Cyprez
Ciudad de México

HANABI

>>

RICE LAGER
355 ml
Cervecería Pacheco
Ciudad de México

HAKA NEGUI CONSUP

>>

NEW ZELAND PILSNER
473 ml
Cervecería Gardenia/Tiny Bastards
Chihuahua

TINY BASTARDS

>>

NAUGHTY PORTER
355 ml
Cervecería Tiny Bastards
Querétaro

DRAFT CRAFT BEER

>>

> SUR 69

AMERICAN PALE ALE
Cervecería Bruer
Ensenada, Baja California

> LAGER DE CIUDAD

MEXICAN CRAFT LAGER
Cervecería Morenos
Ciudad de México

HORARIO: DE 9 AM A 11 PM



Mandarina®
BEACH CLUB & SEASIDE RESTAURANT

U M O

TIKI BAR AND GRILL

VINOS

TINTOS

>> NERO D'AVOLA
Italia

>> CABERNET FRANC
Argentina

>> MALBEC ORGÁNICO
& NATURAL
Argentina

>> MALBEC
BIODINÁMICO
Argentina

>> CHIANTI
RESERVA D.O.G.C.
Italia

>> CABERNET
SAUVIGNON & MERLOT
México

>> VALPOLICELLA RIPASSO
Italia

>> PINOT NOIR
BIODINÁMICO
Argentina

>> BARBERA D'ALBA
Italia

TINTOS

>> AOC BEAUJOLAIS
ORGÁNICO & DEMETER
Francia

>> NEBBIOLO D'ALBA
Italia

>> RIBERA DEL DUERO
CRIANZA
España

ROSADOS

>> CHIARETTO D.O.C.
Italia

>> CRIOLLA (Natural)
Argentina

>> COTES
DE PROVENCE AOP
Francia

HORARIO: DE 9 AM A 11 PM



U M O

TIKI BAR AND GRILL

VINOS

BLANCOS

>> PINOT GRIGIO

Italia

>> SAUVIGNON BLANC

Chile

>> CHARDONNAY

Chile

>> VERDEJO RUEDA

España

>> ALBARIÑO

España

>> TORRONTÉS (Natural)

Argentina

>> CHENIN BLANC

México

>> RIESLING ORGÁNICO

Francia

>> SANCERRE BLANC AOC

Francia

ESPUMANTES

>> PROSECCO
SUPERIORE

Italia

>> PROSECCO
ROSADO

Italia

>> CRÉMANT
DE BOURDEAUX

Francia

>> MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Francia

>> VEUVE CLICQUOT
CHAMPAGNE

Francia

HORARIO: DE 9 AM A 11 PM



U M O

TIKI BAR AND GRILL

BEBIDAS

SHOTS

> **ANTIGRIPAL**

Jengibre + limón + miel orgánica de abeja

> **DIGESTIÓN**

Manzana verde + aloe vera + limón + clorofila con matcha

JUGOS

>>

> **TROPICAL**

Mango + fresa + melón + cúrcuma + jugo de naranja

> **MORADITO**

Mora azul + plátano + jugo de naranja

> **DEL HUERTO**

Apio + perejil + piña + aloe vera + jugo de naranja

> **CARIBE BANANA**

Plátano + mango + jugo de naranja

CAFÉS

Espresso
Americano
Latte
Capuccino
Frapuccino

* con leche de almendras + \$10

AGUA DE PIEDRA

>>

Natural o mineral

AGUAS

>>

> **LIMONADA HOLBOX**

Limón + miel de agave + jengibre + carbón activado + agua mineral

> **LA REFRESCANTE**

Jamaica + cardamomo + limón + miel de agave + agua mineral

> **AMANECER**

Maracuyá + cúrcuma + miel de agave + agua mineral o natural

SMOOTHIES

>>

> **MACA Y BANANA**

Crema de cacahuete + plátano + maca + leche

> **DEL BOSQUE**

Mora azul + chaya + plátano + espirulina + leche

> **DE LA PLAYA**

Mango + piña + crema de coco + leche

* con leche de almendras + \$10

HORARIO: DE 9 AM A 11 PM



U M O

TIKI BAR AND GRILL

COMIDAS

ENTRADAS

Dúo de ahumados

Baba ghanush, muhamara, rábano crujiente y pan casero.

Elotes al grill

Elotes baby grillados con mayonesa de xcatik.

Bruschetta de puerros

Puerros asados con hueva de salmón y queso cottage.

Provoleta al grill

Queso provoleta ahumado y terminado con chimichurri, acompañado de pan casero.

Camarones a la provenzal

Camarones grillados a la provenzal.

Burrata fresca

Burrata fresca de rancho, tomates orgánicos y pesto de arúgula.

Aguachile mixto

Mix de camarón y pesca local, marinado en chile serrano, limón, pepino y cilantro; con cebolla morada y aguacate.

SANDWICHES

Choripan

Sandwich de chorizo estilo argentino, con chimichurri y salsa criolla. Acompañado de papas gajo.

Hamburguesa de portobello

Portobello entero al grill, con mayonesa de zanahoria, cebollas caramelizadas, morrones asados y aceite de trufa. En pan brioche hecho con huitlacoche.

Hamburguesa de res

Con mayonesa de chipotle, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, aguacate, queso gouda y tocino. En pan casero. Acompañada de papas gajo.

Hamburguesa de cordero

Pan focaccia de romero y cebolla caramelizada, carne de cordero especiada, salsa raita y arúgula. Acompañada de bastones de camote horneados.

HORARIO: DE 11 AM A 10 PM



U M O

TIKI BAR AND GRILL

COMIDAS

HORARIO: DE 11 AM A 10 PM

VEGETALES

Vegetales al rescoldo

Papa, camote, betabel, zanahoria, calabaza, cebolla, puerros y morrones; cocinados lentamente en brasas y cenizas. Aderezados con alioli blanco.

Betabel ahumado

Con queso de cabra, brotes de betabel y almendras tostadas.

Zanahorias grilladas

Con miel, aceite de oliva, limón amarillo y dip de yogurt.

Zucchini con queso

Con queso de cabra y chimichurri de menta.

PRINCIPALES

Filete de Róbalo

Róbalo en su piel, cocinado al grill, con gremolata. Acompañado de ensalada de arúgula y cítricos.

Coliflor steak

Coliflor asado sobre una cama de quinoa fresca, pico de gallo y mayonesa de aguacate.

PARA COMPARTIR

Pollo entero

Pollo orgánico de rancho, acompañado de cebollas y morrones asados.

Cowboy

Carne de res con hueso, servida con papa aplastada, salsa criolla y chimichurri. Sugerimos término 3/4.

Picanha entera

Corte de res brasileño sin hueso, servido con papas al ajillo, cebolla al rescoldo y salsa criolla.

Pesca del día

Pescado entero de la isla, sin espinas, cocinado en horno de leña, acompañado con verduras al wok y ensalada fresca.

POSTRES

Tarta de manzana

Tarta casera de hojaldre, manzana, canela, almendras, salsa de caramelo y helado artesanal.

Mousse de chocolate

Mousse de chocolate artesanal con salsa de maracuyá.

Pastel de queso

Con salsa de frutos rojos.

