

STARTERS

Tuna Tartar \$155

Roasted peanut, pear, avocado, olive oil and crispy sweet potato (120 gm)

Guacamole(for 2 persons) \$170

Served with pico de gallo, cheese and tortilla chips

Black Shrimp Ceviche (100 gm) \$140

marinated in citrus juices and soy

Fish Tiritas “Zihuatanejo style”\$125

Zihuatanejo’s traditional dish with red onion, lime and habanero chili (100 gm)

Avocado stuffed with tuna \$165

Accompanied with cucumber salad (100gm)

Mixed Salad \$99

Lettuce, orange, tomato, cucumber, panela cheese and croutons with guava Vinaigrette

Caesar Salad \$105

With rosemary crouton

Tortilla Soup \$70

Served with farmer’s cheese, sour cream, dried pasilla and avocado

CLASSICS

Beef \$135 or Tuna Hamburger \$185

Prepared on our home made bun, tomato, bacon, caramelized onion, cheese and fries (130 grs)

Buffalo Chicken Wings (6 pc)\$115

Topped with classic sauce, served with fries and ranch dressing

Nachos with cheese and your selection of Chicken or Chorizo \$110

Accompanied with Jalapeño

BLT Sandwich Embarc \$99

SPECIALS

Tacos

3 handmade tortillas, served with guacamole, beans and morita salsa.

Fish “pastor” style(100 gm): grs): with cilantro, onion and pineapple \$135

Beef (100 gm) prepared with onion and cilantro \$135

Governor(100 gm): shrimp with “machaca” , epazote, cheese and flour tortilla \$160

Chicken(100 gm) prepared with onion and peppers \$110

Baja Style(100 gm): tempura fish, sweet and sour radicchio and chipotle mayon- naise \$160

COCINA SURF

Our special house recipes: “Ajillo”, garlic or butter served with:

Fish filet (190 gm) \$250

Shrimps(150 gm) \$250

Seared Tuna with black sesame seeds (170 gm) \$250

with hibiscus sauce and grilled chayote marinated in fine herbs

Beef Tenderloin fillet with blue cheese sauce(200 gms) \$ 295

Baked pork ribs (320 gm) \$189

with passion fruit reduction, purple sweet potato puree and broccoli

Flank Steak Molcajete (200 gm) \$235

Cactus, zucchini, panela cheese and roasted onion with ranchera sauce and avocado

Coconut Shrimp A classic with mango dip (130 gm) \$220

Seafood Lasagna(220 grs) \$250

Classic recipe with octopus, shrimp and fish

Mediterranean Fish Filet(190 gm) \$250

Tomatoes, onion, garlic, potato, leek and curry butter

KIDS

Ham & Cheese Sandwich \$65

Chicken Fingers \$85

Junior Pizza \$70

Fish Fingers \$110

Flour Quesadillas with guacamole \$70



THE
Surf
CLUB

HOURS OF OPERATION / HORARIO 12:00 PM - 9:00 PM
12:00 PM—5:00 PM Monday

DESSERTS

Homemade ice cream \$ 45

Two scoops of your favorite flavor Vanilla, chocolate and coconut

Lime meringue Pie with mango sauce \$ 45

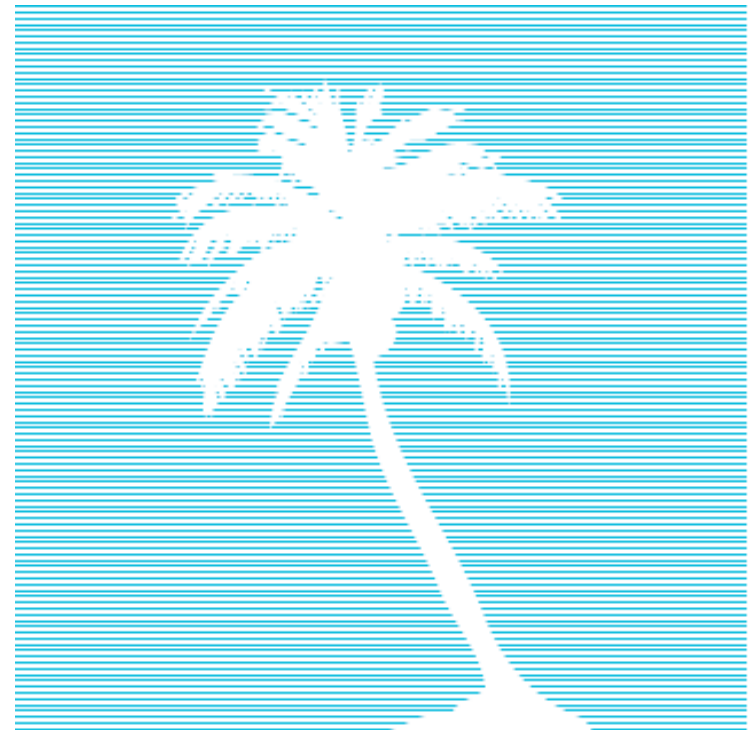
Coffee Caramel Tiramisu \$90

Chocolate Cake \$110

Carrot Cake \$110

Hours of Operation • 12:00 p.m. – 9:00 p.m.

Monday 12:00 p.m. —5:00 p.m.



All prices are in Mexican Pesos. VAT Included

SNACK y BARRA FRIA

Tártara de Atún \$155

Preparado con cacahuete rostizado, pera, aguacate, aceite de olivo y crujiente de camote (120 grs)

Guacamole(para 2 personas) \$170

Servido con salsa mexicana, queso y totopos

Ceviche negro de Camarón (100 grs)\$140

Con salsa de soya y cítricos

Tiritas de Pescado estilo Zihuatanejo \$125

Las tradicionales de Zihuatanejo con cebolla, limón y chile habanero (100 grs)

Aguacate relleno de atún \$165

Servido con ensalada de pepino (100grs)

Ensalada Mixta \$99

Lechuga, naranjas, tomate, pepino, queso panela y crotones con vinagreta de guayaba

Ensalada cesar \$105

Con croton de pan de chile y romero

Sopa de tortilla \$70

Servida con queso fresco, crema, chile pasilla y aguacate

CLASICOS

Hamburguesa a su elección: Res \$135 o Atún \$185

pan hecho en casa con tomate, lechuga, tocino, cebolla caramelizada, queso y papas francesas (130 grs)

Alitas de Pollo Buffalo(6 pzas)\$115

Bañadas con la clásica salsa , acompañadas con papas a la francesa y aderezo ranch

Nachos con queso y su elección de chorizo o pollo \$110

Acompañados con chiles jalapeños

BLT Sandwich Embarc \$95

TACOS

3 tortillas hechas a mano, servidos con guacamole, frijoles y salsa de chile morita)

Pescado al pastor(100 grs): con cilantro, cebolla y piña \$135

Res(100 grm): preparados con cebolla y cilantro fresco \$135

Gobernador(100grs): camarón con machaca, epazote y queso en tortilla de harina \$160

Pollo(100 grm): preparados con cebolla y pimienta morrón \$110

Estilo Baja(100 gm): pescado tempura, col agridulce y mayonesa de chipotle \$160

COCINA SURF

Nuestra receta especial de la casa: el ajillo, al ajo o mantequilla servido en:

Filete de pescado (190 grs) \$220

Camarones(150 grs) \$220

Atún sellado con ajonjolí negro \$250

Servido con puré de camote y salsa de soya (170 grs)

Filete de res con salsa de queso azul(200 gm) \$295

Servido con zanahorias a la mantequilla y champiñones.

Costilla de cerdo al horno (320 grs) \$189

con reducción de maracuyá, puré de camote morado y brócoli

Molcajete de Arrachera(200 gm) \$235

Nopal, calabaza, queso panela y cebolla asada servida con salsa ranchera y aguacate

Camarones al coco \$220

Los clásicos servidos con dip de mango (130 grm)

Lasaña de mariscos(220 grs) \$250

Clásica receta con pulpo, camarón y pescado

Filete de pescado Mediterráneo (190 gm)\$250

Tomates, cebolla, ajo, papas, poro y mantequilla de curry

Niños

Sandwich de jamón y queso \$65

Dedos de pollo \$85

Junior Pizza \$70

Dedos de pescado \$110

Quesadillas con tortilla de harina y guacamole \$70



THE
Surf
CLUB

HORARIOS DE SERVICIO 12:00 PM - 9:00 PM

LUNES 12:00 PM + 5:00 PM

POSTRES

Helado de vainilla, chocolate y coco \$ 45

Dos bolas de su sabor favorito

Pay helado de limón con merengue y salsa de mango \$45

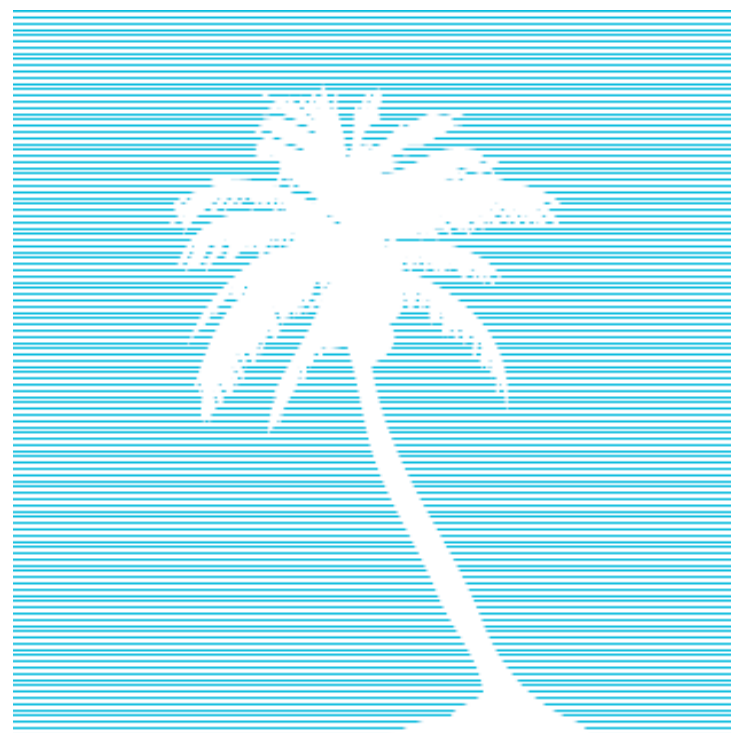
Tiramisú \$90

Pastel de chocolate \$110

Pastel de zanahoria \$110

Horario • 12:00 p.m. – 9:00 p.m.

Lunes* 12:00 p.m.—5:00 p.m.



Precios en Pesos Mexicanos. IVA Incluido