



Lido
BEACH CLUB
- MENU LUNCH -
COCINA INTERNACIONAL CON UN TOQUE CARIBÉNO



VEGETARIANO: VEGANO: PICANTE:

BOTANITAS

ALITAS DE COLIFLOR AL BÚFALO O BBQ \$ 120
Pedacitos de coliflor bañados en la salsa Búfalo o BBQ servido con aderezo ranchero vegano.	
ALITAS DE POLLO AL BÚFALO O BBQ \$ 150
Alitas de pollo bañados en salsa Búfalo o BBQ servidas con aderezo de queso roquefort.	
DEDITOS	
Tiritas capeadas servidas con aderezo de alioli.	
Queso \$ 150
Pollo \$ 150
Pescado \$ 160
PALOMITAS DE CAMARÓN A LA DIABLA \$ 170
Camarones capeados en salsa diabla picante.	
CALAMARES \$ 160
Aros de calamar rebozados servidos con aderezo de alioli.	
FALAFEL \$ 130
Croquetas de garbanzos servidos con aderezo ranchero vegano y pan pita.	
PAPAS DE CAMOTE \$ 100
Rodajas de camote doradas servidas con aderezo ranchero vegano.	
PAPAS GAJO \$ 100
Papas en gajos doradas servidas con aderezo de mostaza dulce.	
AROS DE CEBOLLA \$ 90
Aros de cebolla capeados servidos con aderezo de queso roquefort.	
PARA COMPARTIR \$ 290
¡Escoge tres de los snacks arriba mencionados! Servido con aderezo de queso roquefort, aderezo de mostaza dulce y aderezo de alioli.	

ENSALADAS

AGREGA:

Pollo	+ \$ 40
Camarón	+ \$ 60
Salmón	+ \$ 70
Atún sellado	+ \$ 70
ENSALADA LIDO	\$ 140
Mix de lechugas, fresas, manzana, kiwi y nuez caramelizada con vinagreta de mango.	
ENSALADA ADRIÁTICA	\$ 140
Mix de lechugas, tomate cherry, elote, aceitunas y queso mozzarella con vinagreta crótica.	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y BETABEL	\$ 160
Espinacas, acelgas rojas, betabel, queso de cabra, arándanos y almendras tostadas con vinagreta de mostaza dulce.	
ENSALADA CÉSAR	\$ 140
Lechuga romana bañada en aderezo César de anchoas servido con croutons crujientes al ajo y láminas de queso parmesano.	
ENSALADA CAPRESE	\$ 150
Rebanadas de tomate, queso mozzarella y albahaca bañado con pesto y vinagreta de balsámico.	
BUDDHA BOWL	\$ 150
Mix de lechugas, espinaca, hummus, camote, betabel, aguacate, frijoles enteros, zanahoria, tomate cherry, col morada, rábano y pepitas de calabaza con aderezo ranchero vegano.	

ESPECIALIDADES LIDO

ESCOGE: Papas de camote, papas gajo, puré de papa, papitas cambray, ensalada o verduras a la parrilla.

CAMARONES LIDO \$ 260
Camarones rellenos de queso crema, envueltos en tocino y bañados con salsa de piña y coco rallado.	
BROCHETAS DE CAMARÓN AL COCO \$ 210
Camarones empanizados de coco rallado con piña servidos con aderezo de mango.	
MEDALLÓN DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ \$ 240
Filete de atún sellado con un toque de soya y cubierto con costra de ajonjolí.	
TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y MANGO \$ 240
Cubitos de atún crudos sazonados con un toque de soya y jengibre montados sobre una cama de aguacate con mango.	
SALMON AL AJO CON SALSA DE ENELDO \$ 240
Filete de salmon a la parrilla servido con una salsa de eneldo.	
SUPREMA DE POLLO A LA NAPOLITANA \$ 200
Pechuga de pollo empanizada bañada en salsa de tomate con jamón de pavo y queso gratinado.	
ARRACHERA MARINADA BORRACHA \$ 220
Filete de arrachera marinada servida con salsa borracha.	
FILETE DE PESCADO AL TIKIN-XIC (PRECIO POR PESO)
Filete de pescado del día marinado con achiote y naranja agria envuelto en hoja de plátano.	
PESCADA DEL DÍA (PRECIO POR PESO)
Extra guarnición + \$ 60	

A LA MEXICANA

COCTELES	
Salsa cóctel a base de tomate, pepino, cebolla y cilantro servido con abanico de aguacate.	
PULPO \$ 190 / CAMARÓN \$ 170 / MIXTO \$ 190	
CEVICHES	
Ceviche con aguacate, tomate, pepino, cebolla morada, rábano, cilantro y un toque de chile pasilla.	
COLIFLOR Y MANGO \$ 120 / PULPO \$ 210	
PESCADO \$ 180 / CAMARÓN \$ 200 / MIXTO \$ 210	
AGUACHILES	
Aguachile cocido en jugo de limón con salsa verde a cebolla morada y cilantro.	
PULPO \$ 190 / CAMARÓN \$ 170	
PESCADO \$ 160 / MIXTO \$ 190	
FAJITAS	
Salteado de pimientos y cebolla morada acompañado de tortillas de harina y frijoles de la olla.	
PORTOBELLO \$ 170 / POLLO \$ 190	
ARRACHERA \$ 210 / CAMARÓN \$ 210	

PASTAS

AGREGA:	
Pollo	+ \$ 40 / Camarón
Salmón	+ \$ 70 / Atún sellado
PASTA MEDITERRÁNEA \$ 140
Spaghetti con salteado de espinacas, cebolla cambray, aceitunas negras, tomates cherry y ajo en salsa de vino blanco.	
PASTA PESTO ROJO \$ 140
Spaghetti con salsa de pesto rojo a base de albahaca y pimiento rojo asado.	

ENTRADAS

SOPA DE MARISCOS \$ 180
Caldo de mariscos con camarones, pulpo, pescado, calamares y mejillones.	
SOPA AZTECA \$ 150
Caldo de tomate sazonado con tiras de tortilla de maíz frita, chile pasilla, aguacate, queso fresco, crema y brotes de cilantro.	
CARPACCIO DE SALMÓN \$ 190
Láminas finas de salmón crudo, queso parmesano, acelgas rojas, cebolla morada, rábano, alcaparras y brotes de cilantro bañadas en una vinagreta cítrica.	
TOSTADA DE ATÚN (1) \$ 100
Cubos de atún con un toque de salsa de soya cubiertos con aguacate y poro crujiente sobre tortilla tostada con aderezo de chipotle.	
CAMARONES AL AJILLO \$ 170
Camarones salteados servidos en sartén con aceite de oliva, ajo y chile guajillo.	
TIMBAL DE CAMARONES \$ 180
Aguacate en su punto relleno de camarones en salsa aurora.	
HUMMUS \$ 110
Puré de garbanzos con aceite de oliva, paprika y un toque de ajo servido con pan pita.	
GUACAMOLE \$ 110
Aguacate machacado con cebolla, tomate, cilantro y un toque de queso cotija.	
NACHOS \$ 140
Totopos cubiertos de frijoles enteros, queso manchego, chile serrano, rábano y pico de gallo con aguacate.	
Con pollo	+ \$ 40
Con arrachera	+ \$ 50
Con yaca al pastor	+ \$ 50
¡Pídelo con queso vegano!	

BOCADILLOS

ESCOGE: papas gajo o papas de camote con aderezo de mostaza dulce.

HAMBURGUESA LIDO \$ 150
Carne angus con tocino, queso manchego, champiñones, lechuga, tomate, aros de cebolla, pepinillos, jalapeños y mayonesa de chipotle.	
Aggrega huevo estrellado + \$ 20	
HAMBURGUESA PORTOBELLO \$ 140
Portobello a la parrilla con lechuga, pimiento asado, cebolla morada, pesto y aderezo ranchero vegano.	
Aggrega queso vegano + \$ 30 / Agrega queso manchego + \$ 30	
Aggrega huevo estrellado + \$ 20	
HAMBURGUESA LENTEJA Y GARBANZO \$ 130
Hecha de lentejas y garbanzos con espinaca, aguacate, cebolla caramelizada, col morada y aderezo ranchero vegano.	
Aggrega queso vegano + \$ 30 / Agrega queso manchego + \$ 30	
Aggrega huevo estrellado + \$ 20	
CLUB SANDWICH \$ 140
El clásico con pollo, jamón de pavo, queso manchego tocino, lechuga, tomate, aguacate, brotes de cilantro y aderezo de mostaza dulce.	
Aggrega huevo estrellado + \$ 20	
PITA FALAFEL \$ 130
Pan pita relleno de falafel, hummus, pepino, tomate, zanahoria, cebolla morada, lechuga, brotes de cilantro y aderezo ranchero vegano.	
FOCACCIA DE BERENJENAS A LA PARMESANA \$ 150
Pan estilo italiano hecho en casa con berenjena capeada, tomate, albahaca, queso mozzarella y queso parmesano gratinado.	
FOCACCIA DE SALMÓN AHUMADO \$ 180
Pan estilo italiano hecho en casa con salmón ahumado, queso crema a las finas hierbas, huevo cocido, alcacarras y eneldo.	



TODOS NUESTROS PLATILLOS ESTAN HECHOS CON AMOR Y AL MOMENTO

TACOS

Aggrega queso manchego o vegano	+ \$ 30
A LA PARRILLA	
Servido con cebollita morada, cilantro y aguacate acompañado de aderezo de chipotle.	
CARNITAS DE PORTOBELLO (1) \$ 60
YACA AL PASTOR CON PIÑA (1) \$ 70
CAMOTE (1) \$ 60
POLLO PIBÍL (1) \$ 70
ALMENDRAS CRUJIENTES (1) \$ 80
ARRACHERA (1) \$ 80
CAPEADO	
Servido con col morada y poro crujiente acompañado de aderezo de mango.	
COLIFLOR ESTILO BAJA (1) \$ 60
PESCADO (1) \$ 60
CAMARÓN (1) \$ 70

POSTRES