



Lido
BEACH CLUB
- MENU LUNCH -

VEGETARIANO: VEGANO: PICANTE:



BOTANITAS

🔥 ALITAS DE COLIFLOR AL BÚFALO O BBQ	\$ 120
Pedacitos de coliflor bañados en 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 CAMARON 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 cítrica.	
♥ ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y BETABEL	\$ 160
Espinacas, alcetas 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.

Extra guarnición	+ \$ 60
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 ajonjoli.	
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.	
ALMENDRAS AL COCO	\$ 240
Filete de salmón a la parrilla servido con una cremosa salsa de eneldo.	
PULPO AL PIMIENTÓN	\$ 240
Pulpo a la parrilla sazonado con aceite de paprika.	
SUPREMA DE POLLO A LA NAPOLITANA	\$ 200
Pechuga de pollo empanizada bañada en salsa de tomate con jamón de pavo y queso gratinado.	
ARRACHERA 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)



TODOS NUESTROS PLATILLOS ESTAN HECHOS CON AMOR Y AL MOMENTO

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	
ACUACHILES	
Aguachile cocido en jugo de limón con salsa verde a base de chile serrano, pepino, 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.	

TACOS

AGREGA: 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 PIBIL (1)	\$ 70
🕒 ARRACHERA (1)	\$ 80
🕒 ALMENDRAS AL COCO (1)	\$ 80
🕒 PULPO AL PIMIENTÓN (1)	\$ 90

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

🕒 PAY DE LIMÓN	\$ 100
🕒 CHEESECAKE CON CAJETA Y NUEZ PECAN	\$ 110
🕒 BROWNIE CON HELADO A ELECCIÓN (1)	\$ 110
🕒 CÓCTEL DE FRUTAS	\$ 80
🕒 HELADO (2)	\$ 90

VISÍTANOS EN: lidobeachclub.mx

[Lido Beach Club](#) [@lidobeachclub](#)