

DECK

VINOS | WINES

BLANCOS / WHITES

Monopole 450

Viura. Rioja, España

LA Cetto 425

Chenin Blanc. Valle de Guadalupe, México

Santo Tomás 390

Chardonnay. Baja California, México

Cune 330

Verdejo. Rioja, España

Woodbridge 390

Sauvignon Blanc. Napa Valley, USA

ROSADOS / ROSÉ

Marqués de Cáceres 460

Tempranillo, garnacha tinta. Rioja, España

LA Cetto 390

Zinfandel. Valle de Guadalupe, México

ESPUMOSOS / SPARKLING

Möet Chandon Ice Imperial 2,195

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier. Champagne, Francia

Möet Chandon Brut 1,550

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier. Champagne, Francia

Cava Peñalba Brut 590

Viura, chardonnay. Ribera del Duero, España

GRANDES VINOS | PREMIUM WINES

PSI Pingus 1,740

Tempranillo. Ribera del Duero, España

Matarromera Crianza 1,190

Tempranillo. Ribera del Duero, España

Monte Xanic 790

Cabernet Sauvignon, merlot. Valle de Guadalupe, México

Arzuaga Crianza 1,120

Tempranillo, sauvignon, merlot. Ribera del Duero, España

TINTOS / RED

3 V Casa Madero 560

Cabernet sauvignon, merlot, tempranillo. Parras Coahuila, México

Las Nubes Colección 560

Mezclas de tintos. Valle de Guadalupe, México

Protos Roble 550

Tempranillo. Ribera del Duero, España

LA Cetto 420

Petite Sirah. Valle de Guadalupe, México

Santo Tomás 390

Cabernet Sauvignon. Baja California, México

Woodbridge 390

Merlot. Napa Valley, USA

Cune Crianza 390

Tempranillo, garnacha, mazuelo. Rioja, España

DECK

BEACH CLUB · LUNCH MENU

ENGLISH

THE

DECK

BEACH CLUB · LUNCH MENU

APPETIZERS

SQUID RINGS Crispy squid rings, served with tartar sauce	\$140	FISH, SHRIMP, OCTOPUS & MIX CEVICHE Citrus & olive oil marinated	\$160
SHRIMP & FISH TACOS Spiced with chipotle mayonnaise	\$140	SHRIMP COCKTAIL Shrimp seasoned & marinated with lime juice & cocktail sauce	\$160
TOSTADA TRIO Shrimp, octopus & fish ceviche tostada	\$140	AGUACHILE NYX Shrimp, habaneros slices & red onion with touch of citrus	\$160

SALADS

NYX SALAD Mixed greens, walnuts, apple & Roquefort dressing	\$130	CAESAR SALAD Lettuce with grilled chicken seasoned with caesar dressi	\$150
AVOCADO STUFFED WITH TUNA Fresh avocado stuffed with tuna salad	\$130	COBB SALAD Lettuce, tomato & avocado with chicken & flank steak grilled	\$150

SOUP & PASTAS

SANDWICHES

SOUP OF THE DAY A chef's choice	\$110	CLUB SANDWICH Ham, cheese, chicken, bacon, lettuce, tomato & french fries	\$180
CHICKEN SOUP With vegetables, chicken & rice	\$110	ROAST BEEF SANDWICH Thin slices of roast beef with arugula, served with french fries	\$180
HOLBOX SEAFOOD SOUP Caribbean lime soup & seafood	\$110	CHICKEN BURGUER Breaded chicken with cheese served with french fries	\$160
TORTILLA SOUP Served with avocado, tortilla & pork rind	\$110	NYX BURGUER 100% angus beef grilled beef with bacon & cheese, served with french fries	\$180
SPAGHETTI O PENNE ANY STYLE Pomodoro, pesto, carbonara, bolognesa or Alfredo	\$110	FLANK STEAK PEPITO Juicy flank steak, mounted on baguette bread, tomato, lettuce & guacamole, served with french fries	\$180
SEAFOOD PAELLA NYX style with a touch of saffron	\$160		

PIZZA			
MARGARITA Tomato, mozzarella & pesto	\$140	NONA Mushrooms, sweet pepper, olives, onion & mozzarella	\$160
NEW YORK Pepperoni, mozzarella & pesto	\$160	MEXICAN Mexican sausage, onion, flank steak mozzarella & jalapeño	\$160
HAWAIIAN Roasted pineapple, ham & mozzarella	\$160		
SPECIALS			
QUESADILLAS Flour torilla with cheese, chicken or flank steak	\$160	FISH FILLET ANY STYLE Served with rice & vegetables	\$190
CHICKEN WRAP Stuffed with chicken grilled & a touch of Caesar dressing	\$160	CHICKEN BREAST GRILLED Served with guacamole & rice	\$200
NORTEÑO WRAP Stuffed with flank steak, beans, cheese & guacamole	\$180	CHICKEN OR BEEF FAJITAS Served with beans, guacamole & torillas	\$200
FLANK STEAK TACOS Served with guacamole, mexican salsa & beans	\$160	FLANK STEAK Served with baby cactus, beans, guacamole & Poblano pepper with cream	\$220
BBQ RIBS Served with french fries	\$180	GRILLED SALMON Marinated in Cajun, served with baked potato & vegetables	\$220
			NOT APPLICABLE IN ALL INCLUSIVE
		RIB EYE (350gr) Served with baked potato & vegetables	\$350
		NEW YORK (350gr) Served with baked potato & vegetables	\$350
		BEEF STEAK (400gr) Served with baked potato & vegetables	\$400
		JUMBO SHRIMPS ANY STYLE Served with rice & vegetables	\$400
		LOBSTER TAIL 300 gr Caribbean lobster prepared in a wood oven,accompanied by clarified butter, baked potato & lettuce	\$600
TRY OUR DESSERTS			
CHOCOLATE CAKE	NEAPOLITAN PUDDING	ICE CREAM Chocolate, vanilla, strawberry & coconut	CHOCOLAT BROWNIE With vanilla ice cream
\$100	\$100	\$100	\$100
Prices in mexican pesos. All tax included.			

DECK

BEACH CLUB · LUNCH MENU

ESPAÑOL

THE

DECK

BEACH CLUB · LUNCH MENU

ENTRADAS

AROS DE CALAMAR Crujientes aros de calamar servidos con salsa tártara	\$140	CEVICHE DE PESCADO, CAMARÓN, PULPO O MIXTO Marinado con jugo de limón y aceite de oliva	\$160
TACOS DE CAMARÓN Y PESCADO Aderezado con mayonesa chipotle	\$140	COCTEL DE CAMARÓN Camarón sazonado y marinado con jugo de limón y salsa coctelera	\$160
TRIO DE TOSTADAS Tostada de camarón, pulpo y pescado	\$140	AGUACHILE NYX Habanero y láminas de cebolla morada con toque de cítricos	\$160

ENSALADAS

ENSALADA NYX Mezcla de hojas nobles, nueces, manzana y aderezo roquefort	\$130	ENSALADA CÉSAR Tradicional ensalada César con pollo a la parrilla	\$150
AGUACATE RELLENO DE ATÚN Aguacate fresco relleno de ensalada de atún	\$130	ENSALADA COBB Hojas nobles, tomate y aguacate con pollo y arrachera a la parrilla	\$150

SOPAS Y PASTAS

SANDWICHES

SOPA DEL DÍA A elección del Chef	\$110	CLUB SANDWICH Jamón, queso, pollo, tocino, lechuga, tomate y papas a la francesa	\$180
CONSOMÉ DE POLLO Con vegetales, pollo y arroz	\$110	ROAST BEEF SANDWICH Finas láminas de roast beef con arúgula , acompañado de papas a la francesa	\$180
SOPA HOLBOX DE MARISCOS Sopa de lima y mariscos caribeños	\$110	HAMBURGUESA DE POLLO Pollo empanizado con queso, acompañado de papas a la francesa	\$160
SOPA DE TORTILLA Acompañada de juliana de tortilla, chicharrón y aguacate	\$110	HAMBURGUESA NYX Carne 100% de res angus a la parrilla con tocino y queso acompañado de papas a la francesa	\$180
SPAGHETTI O PENNE AL GUSTO Pomodoro, pesto, carbonara, bolognesa o Alfredo	\$110	PEPITO DE ARRACHERA Jugosa arrachera, montada sobre baguette, con tomate, lechuga y guacamole, acompañado de papas a la francesa	\$180
PAELLA DE MARISCOS Al estilo NYX con un toque de azafrán	\$160		

PIZZA			
MARGARITA Tomate, mozzarella y pesto	\$140	NONA Champiñón, pimientos, aceitunas, cebolla y mozzarella	\$160
NEW YORK Pepperoni, mozzarella y pesto	\$160	MEXICANA Chorizo, cebolla, arrachera, mozzarella y chile jalapeño	\$160
HAWAIANA Piña rostizada, jamón y mozzarella	\$160		
ESPECIALES			
QUESADILLAS Tortilla de harina con queso, pollo o arrachera	\$160	FILETE DE PESCADO AL GUSTO Acompañado de arroz y verduras	\$190
WRAP DE POLLO Relleno de pechuga a la parrilla con un toque de aderezo César	\$160	PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA Acompañada de guacamole y arroz	\$200
WRAP NORTEÑO Relleno de arrachera, frijoles, queso y guacamole	\$180	FAJITAS DE POLLO O RES Acompañado de frijoles, guacamole y tortilla	\$200
TACOS ARRACHERA Acompañados de guacamole, salsa mexicana y frijoles	\$160	ARRACHERA DE RES Acompañado de nopales, frijoles, guacamole y rajas con crema	\$220
COSTILLAS BBQ Acompañado de papas a la francesa	\$180	SALMÓN A LA PARRILLA Marinado al cajun, acompañado de papa al horno y vegetales	\$220
		NO APLICA EN PAQUETE TODO INCLUIDO	
		RIB EYE (350gr) Acompañado de papa al horno y vegetales	\$350
		NEW YORK (350gr) Acompañado de papa al horno y vegetales	\$350
		FILETE DE RES (400gr) Acompañado de papa al horno y vegetales	\$450
		CAMARONES JUMBO AL GUSTO Acompañado de papa al horno y vegetales	\$400
		COLA DE LANGOSTA 300 gr de langosta caribeña al horno de leña. Acompañada de mantequilla clarificada, papa horno y hojas nobles	\$600
PRUEBE NUESTROS POSTRES			
PASTEL DE CHOCOLATE	FLAN NAPOLITANO	HELADO Chocolate, vainilla, fresa & coco	BROWNIE DE CHOCOLATE Con helado de vainilla
\$100	\$100	\$100	\$100
Precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos.			