



Beach Club Menú

Bar: 10:30AM - 6:30PM
Cocina: 12:00PM - 5:30PM



the elements
playa del carmen

Entradas

Papas Fritas

\$120_{MXN}

Crudités

\$100_{MXN}

Bastones de zanahoria, pepino y jícama, acompañados de limón y tajín.

Guacamole

\$170_{MXN}

Aguacate, salsa mexicana, crema, limón, sal y pimienta acompañado de totopos horneados.

Alitas Búfalo & BBQ

\$240_{MXN}

Acompañadas de bastones de zanahoria, apio y aderezo ranch.

Nuggets de Pollo

\$180_{MXN}

Acompañadas de papas fritas.

Quesadillas

\$120_{MXN}

Tortillas de harina, queso gouda, acompañada de guacamole. (3pz)

Con Pollo

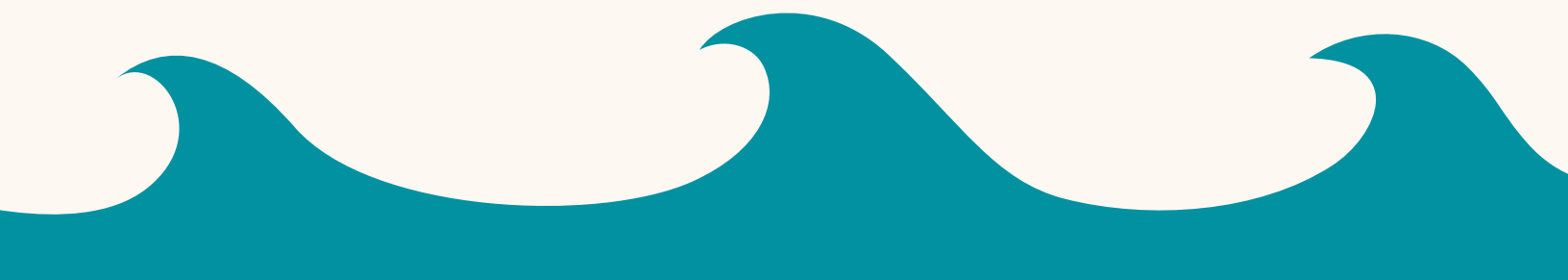
\$190_{MXN}

Con Camarón

\$200_{MXN}

Con Arrachera

\$220_{MXN}



Entradas

Club Sandwich

Pan blanco, pollo, jamón, tocino, queso, lechuga, tomate y mayonesa, acompañado de papas fritas

\$300_{MXN}

Panini

Pan recién horneado aderezo de perejil, tomate, jamón serrano, arrugula y queso parmesano.

\$270_{MXN}

Fish & Chips

Filete de pescado tempura en tiras, acompañado con papas gajo, salsa tártara y cátsup.

\$270_{MXN}

Nachos Clasicos

Totopos horneados, frijoles refritos, queso oaxaca, crema, salsa mexicana y aguacate.

\$200_{MXN}

Con Pollo

\$240_{MXN}

Con Camarón

\$270_{MXN}

Con Arrachera

\$270_{MXN}

Lechuga Tacos de Atún

Bby lechuga como tortilla, atún con salsas de soya, ajonjolí, cebolla morada frita y aguacate. (3pz)

\$290_{MXN}



Del Mar

Tacos de Pescado

Pescado tempura en tortilla de maíz, con salsa tártara y salsa mexicana. (3pz)

\$240_{MXN}

Tacos de Camarón

Camarón tempura en tortilla de maíz, con salsa tártara y salsa mexicana. (3pz)

\$270_{MXN}

Ceviche de Pescado

Pescado en curtido con salsa mexicana, ajo, aguacate, anjonjolí y totopos.

\$290_{MXN}

Ceviche de Camarón

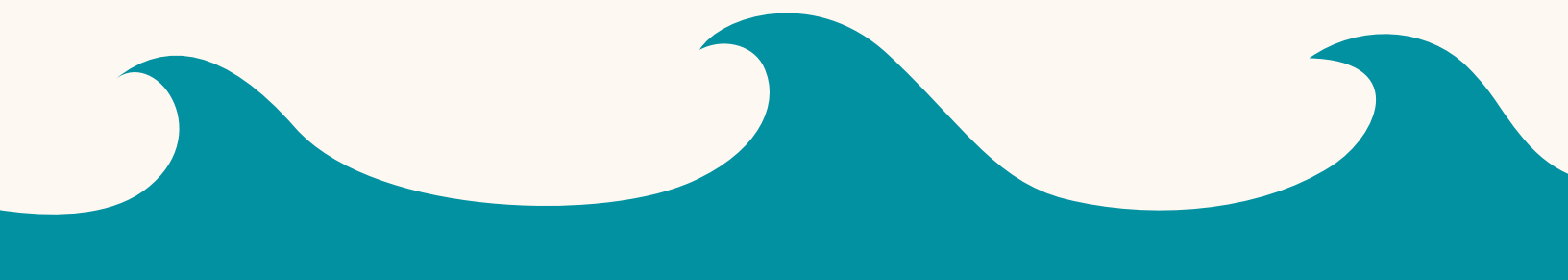
Camarón en curtido con salsa mexicana, ajo, aguacate, anjonjolí y totopos.

\$290_{MXN}

Ceviche Mixto

Pescado y camarón en curtido con salsa mexicana, ajo, aguacate, anjonjolí y totopos.

\$290_{MXN}



Del Grill

Tacos de Pescado

\$240_{MXN}

Pescado el ajillo a la plancha en tortilla de maíz, col morada en curtido, acompañados de guacamole. (3pz)

Tacos de Camarón

\$270_{MXN}

Camarón con pimiento y cebolla a la plancha en tortilla de maíz, acompañados de guacamole. (3pz)

Tacos de Pollo

\$250_{MXN}

Pechuga de pollo con pimiento y cebolla a la plancha en tortilla de maíz, acompañados de guacamole. (3pz)

Tacos de Arrachera

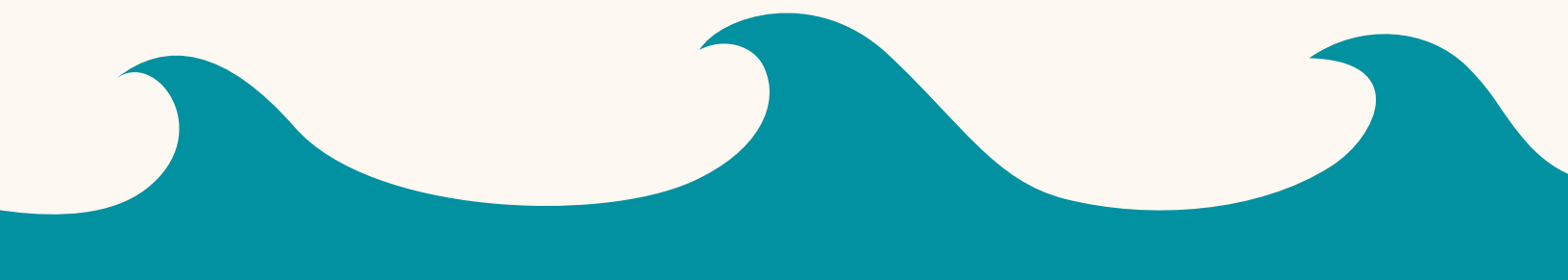
\$300_{MXN}

Arrachera a la parilla en tortilla de maíz, acompañados de cebolla, cilantro, aguacate y salsa verde. (3pz)

Hamburguesa

\$300_{MXN}

250 gramos de carne angus, queso gouda, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos, acompañada de papas fritas.



Tú Eliges

Filete de Pescado

\$280_{MXN}

A plancha, al mojo de ajo, ajillo o empanizado + dos guarniciones a elegir.

Camarones (9 pz)

\$320_{MXN}

A plancha, al mojo de ajo, fajitas o empanizados + dos guarniciones a elegir.

Pechuga de Pollo

\$300_{MXN}

Pechuga de pollo a la plancha. empanizada o en fajitas + dos guarniciones.

Arrachera

\$330_{MXN}

Arrachera a la parilla o en fajitas + dos guarniciones.

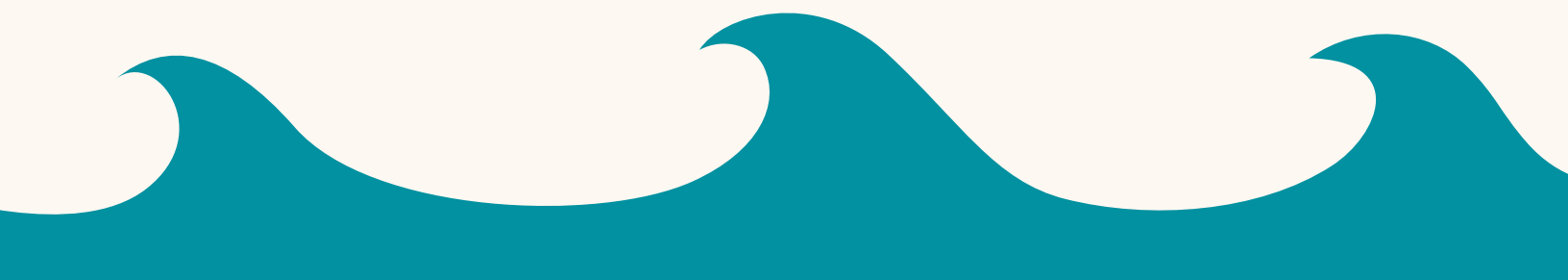
Surf & Turf

\$450_{MXN}

Arrachera a la parilla o en fajitas + 5 camarones grandes (a la plancha, al mojo de ajo, ajillo, empanizados o tempura) + dos guarniciones.

Guarniciones:

Arroz, Ensalada, Vegetales a la Plancha, Papas Fritas, Chiles Treados.



Pizza

Todas las pizzas tienen queso mozzarella y salsa de tomate.

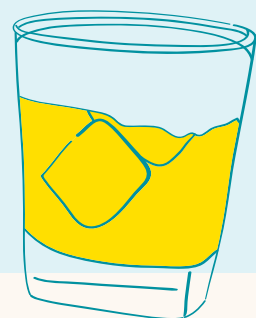
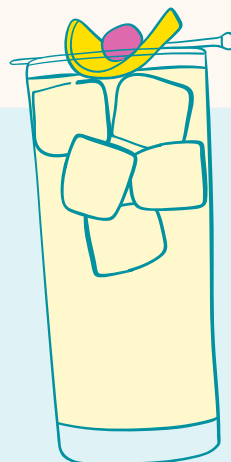
Margarita Tomate y albahaca.	\$240 _{MXN}
Pepperoni Pepperoni.	\$240 _{MXN}
Jamón Jamón pechuga de pavo.	\$240 _{MXN}
Elements Tomate, pepperoni, cebolla morada, pimiento amarillo, champiñones al vino blanco y albahaca.	\$250 _{MXN}
Del Chef Tomate, pepperoni, jalapeño fresco, chorizo y tocino.	\$280 _{MXN}
Camarones Camarones con ajo y eneldo, y champiñones al vino blanco.	\$330 _{MXN}
Vegetales Tomate, cebolla morada, pimiento amarillo, champiñones al vino blanco y albahaca.	\$250 _{MXN}
Mexicana Frijoles refritos, cebolla morada, chorizo y jalapeño fresco.	\$250 _{MXN}
Arrachera Arrachera, cebolla morada sazonada y rodajas de jalapeño fresco.	\$330 _{MXN}
Jamón Serrano & Arrugula Tomate cherry, jamón serrano, parmesano y arrugula.	\$280 _{MXN}

Coctelería

Paloma	\$140 _{MXN}
Margarita de Limón	\$140 _{MXN}
Margarita de Sabor	\$160 _{MXN}
Piña Colada	\$140 _{MXN}
Mezcalita de Limón	\$150 _{MXN}
Mezcalita de Sabor	\$170 _{MXN}
Mojito	\$140 _{MXN}
Mojito de Fresa of Rojos	\$160 _{MXN}
Cosmopolitan	\$140 _{MXN}
Aperol Spritz	\$150 _{MXN}
Gin o Vodka-Tonic	\$140 _{MXN}
Bloody Caesar	\$140 _{MXN}
Vampiro	\$140 _{MXN}
Daiquiri de Limón	\$140 _{MXN}
Daiquiri de Sabor	\$160 _{MXN}
Carajillo	\$150 _{MXN}
Sangría	\$140 _{MXN}

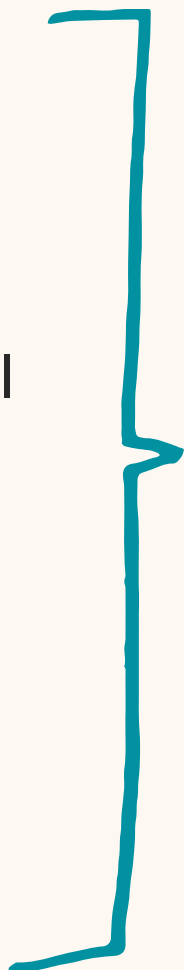
Sabores

Fresa, Mango, Piña, Frutos
Rojos, Maracuyá, Pepino.



Cervezas

Corona
Corona Light
Corona 0.0
Negra Modelo
Modelo Especial
Pacifico
Amstel Ultra
Victoria
XX Lager
XX Ultra Lager
Tecate Light
Indio



Hielera con
6 Piezas

\$400_{MXN}

\$80_{mxn}

Vaso Chelado

\$30_{MXN}

Vaso Michelado

\$40_{MXN}

Vaso Clamato

\$50_{MXN}

Vino

\$140_{mxn}

Blanco

Chardonnay, Pinot Grillo,
Sauvignon Blanc

Tinto

Merlot, Malbec,
Cabernet Sauvignon

Rose

Café

Americano

\$70_{MXN}

Espresso

\$70_{MXN}

Capuccino

\$85_{MXN}

Licores



Tequila

José Cuervo Reposado	\$130 _{MXN}
Tradicional	\$140 _{MXN}
Don Julio Reposado	\$160 _{MXN}
1800 Añejo	\$150 _{MXN}
Mtro. Dobel Diamante	\$170 _{MXN}
Herradura Cristalino	\$190 _{MXN}
1800 Cristalino	\$190 _{MXN}
Don Julio 70	\$200 _{MXN}

Ron

Barcardí Bco. o Añejo	\$130 _{MXN}
Capitan Morgan	\$130 _{MXN}
Malibu	\$130 _{MXN}
Matusalem Platino	\$130 _{MXN}
Havana Club 7 Años	\$140 _{MXN}
Flor de Caña 4 Años	\$140 _{MXN}
Havana Club 4 Años	\$170 _{MXN}
Zacapa Ambar 12 Años	\$170 _{MXN}
Zacapa Ambar 23	\$200 _{MXN}

Mezcal

Mil Diablos	\$140 _{MXN}
400 Conejos	\$170 _{MXN}
Amaras Espadin	\$170 _{MXN}
Creyente Cristalino	\$200 _{MXN}

Vodka

Smirnoff	\$130 _{MXN}
Stolichnaya	\$150 _{MXN}
Absolut	\$150 _{MXN}
Tito's	\$190 _{MXN}
Grey Goose	\$200 _{MXN}

Whiskey-Ky

J.W. Red Label	\$130 _{MXN}
Jack Daniel's	\$140 _{MXN}
Buchanan's Delux	\$170 _{MXN}
Chivas Regal	\$180 _{MXN}
J.W. Black Label	\$200

Gin

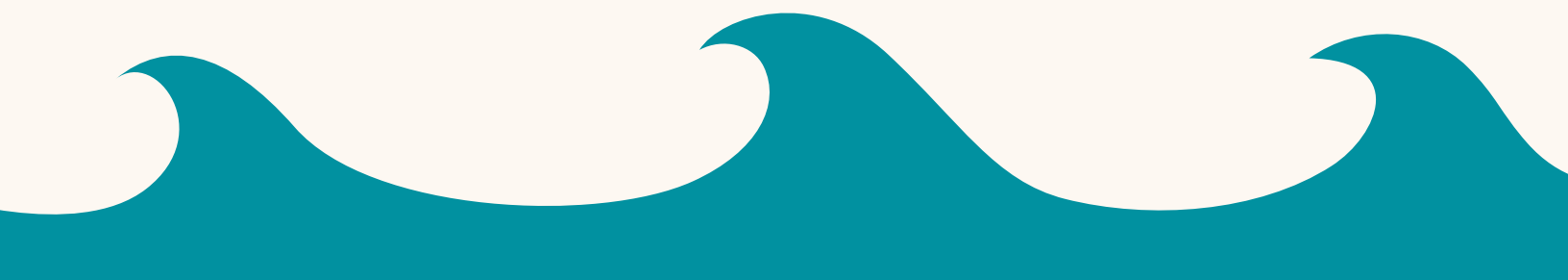
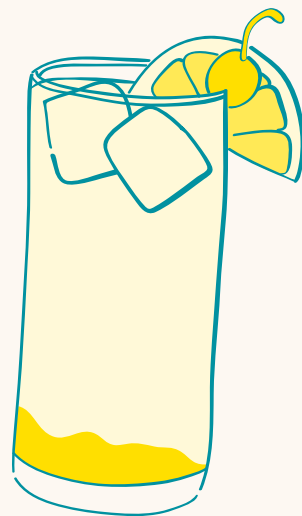
Larios	\$130 _{MXN}
Beefeater	\$150 _{MXN}
Tanqueray	\$160 _{MXN}
Bombay	\$160 _{MXN}
Mom	\$180 _{MXN}
Hendrick's	\$200 _{MXN}

Licores

Martell	\$170 _{MXN}
Torres X	\$140 _{MXN}
Bailey's	\$120 _{MXN}

Sin Alcohol

Refrescos	\$70 _{MXN}
Limonada	\$60 _{MXN}
Naranjada	\$60 _{MXN}
Suero	\$95 _{MXN}
Piñada	\$100 _{MXN}
Smoothie de Fresa	\$100 _{MXN}
Smoothie de Mango	\$100 _{MXN}
Smoothie de Piña	\$100 _{MXN}
Smoothie de Frutos Rojos	\$100 _{MXN}
Smoothie de Maracuyá	\$100 _{MXN}
Clamato	\$90 _{MXN}
Agua Alcalina	\$70 _{MXN}





Paraiso



Room Service

Room service con cargo de 15% de servicio.



English Menu

Explore the Beach Club's menu.



Wi-Fi

Contraseña de Wi-Fi:
Elements@23

Horarios: Lunes a Domingo

Bar: 10:30AM - 6:30PM Cocina: 12:00PM - 5:30PM

En temporada alta abrimos una hora mas temprano y cerramos una hora mas tarde.