SPORTS BAR
GRAND SOLMAR PACIFIC DUNES

ENSALADAS

ENSALADA DEL CHEF — $15
Lechugas Mixtas, Pepino, Manzana, Zanahoria, Tomate, Aguacate, Tiras de Tortilla de Maíz Fritas, Jamón, Queso Fresco y Vinagreta de Vainilla

ENSALADA CÉSAR — $15
Aderezo de Anchoas, Crutones, Queso Parmesano y Tomate Cherry

ENSALADA DE ARÚGULA — $15
Tomates Deshidratados, Higo, Menta, Queso Burrata y Vinagreta de Chiles

ENSALADA DE ESPINACA — $15
Aguacate, Pepino, Pera, Ejotes, Almendras, Pesto

ENTRADAS

BONELESS DE COLIFLOR BBQ O BÚFALO — $10
Bastones de Apio, Aderezo Tártara

ALITAS CRUNCH — $20
Salsa a Elección (Búfalo, BBQ, Mango Habanero o Tamarindo), Papas Sazonadas, Aderezo Ranch

PALOMITAS DE CAMARÓN — $15
Costillas de Elote, Aderezo Tártara

NACHOS — $12
Pulled Pork $16, Arrachera $20, Pollo $16
Camarón $20
Guacamole, Salsa Mexicana, Chile Jalapeño, Frijoles, Queso Gratinado

GRATÍN DE CAMARÓN — $18
GRATÍN DE CANGREJO — $35
Pan a la Mantequilla con Ajo

CHORIZOS Y QUESOS — $19
Chorizo Argentino y Español, Chistorra, Queso Fresco, Suizo y Cheddar

COSTILLITAS DE ELOTE — $9
Mayonesa Jalapeño

PAPAS (FRANCESA, WAFFLE, GAJO) — $9
- Al Pesto $9
- Gratín Chorizo $12
- Cheddar y Tocino $12
- Nachos $10

CEVICHES

COCTEL DE CAMARÓN — $17
Salsa Coctelera, Pepino, Cebolla Morada, Cilantro

CEVICHE DE CAMARÓN — $17
Salsa Aguachile, Pepino, Cebolla, Tomates Cherry, Cilantro

CEVICHE DE PESCADO DE LA BAJA — $20
Tomate, Cebolla, Cilantro, Pepino, Jugo de Limón, Jugo de Tomate, Salsas Negras

CEVICHE DE ATÚN — $25
Cebolla Morada, Higo, Chile Serrano, Aguacate, Ponzú

HAMBURGUESAS & SLIDERS

HAMBURGUESA DE FILETE NEW YORK — $25
Tomate, Cebolla Asada, Lechuga, Tocino, Queso Cheddar, Aguacate, Mayonesa de Chiles Toreados

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO — $20
Tomate Deshidratado, Cebolla, Guacamole, Espinaca, Mayonesa Vegana

HAMBURGUESA DE POLLO — $25
Pechuga de Pollo Empanizada, Queso Finlandia, Lechuga, Pepino, Salsa BBQ

HAMBURGUESA NY GRATINADA — $29
Tocino, Tomate, Cebolla, Lechuga, Guacamole, Mayonesa de Ajo

HAMBURGUESA DE PULLED PORK — $22
Ensalada de Col Marinada, Lechugas, Aguacate

SLIDER DE RES — $31
Jalea de Tocino, Cebolla Caramelizada

SLIDER DE PESCADO TEMPURA — $31
Col Fermentada

SLIDER DE JAIBA SUAVE — $35
Ensalada de Col

Fish Pescado · Seafood Mariscos · Molluscs Moluscos · Spicy Picante · Dairy Lácteos · Vegan Vegano · Eggs Huevo · Soybean Soya

Precios en US dólares e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

ARMA TU PIZZA
$25

QUESOS
- MOZZARELLA
- CHEDDAR
- PARMESANO
- CHIHUAHUA

SALSAS
- POMODORO
- PESTO
- SALSA BLANCA
- PASTA DE AJO

INGREDIENTES
- PEPPERONI
- JAMÓN
- TOCINO
- JAMÓN SERRANO
- SALAMI
- CHORIZO
- SALCHICHA DE PUERCO
- CHISTORRA
- CAMARÓN
- CHAMPIÑON
- CEBOLLA
- ESPINACA
- FRIJOLES
- PIÑA
- CHILE JALAPEÑO
- TOMATE
- ALBAHACA

EXTRA
RES	**$10**
CAMARÓN	**$10**
POLLO	**$5**

WRAPS & SÁNDWICHES

BURRITO DE POLLO **$20**
BURRITO DE RES **$26**
BURRITO DE CAMARÓN **$25**
Lechuga, Tomate, Pimientos, Queso Mozzarella, Papas a Elección

BURRITO VEGETARIANO **$13**
Pimientos, Lechuga, Tomate, Pepino, Aderezo Vegano, Espinaca, Carne de Soya

SÁNDWICH DE PAVO **$32**
Jamón de Pavo, Lechuga, Tomate, Queso Amarillo, Tocino, Papas a Elección

SÁNDWICH DE BRISQUET **$32**
Jalea de Tocino, Ensalada de Col, Aguacate, Papas a Elección

SÁNDWICH VEGANO A LA BBQ **$24**
Carne de Soya, Aguacate, Tomate, Lechuga, Mayonesa Vegana

AL HUMO

***RIB EYE**	**$70**
COSTILLA DE CERDO A LA BBQ	**$32**
POLLO ASADO Natural, Salsa BBQ, Adobo o Salsa de Tamarindo	**$25**
***T-BONE**	**$85**
COLIFLOR ROSTIZADA	**$12**
PIÑA ASADA CON CHISTORRA	**$8**
PORK BELLY	**$33**

**No se incluye en Experiencia Culinaria*

Fish Pescado · Seafood Mariscos · Molluscs Moluscos · Spicy Picante · Dairy Lácteos · Vegan Vegano · Eggs Huevo · Soybean Soya

Precios en US dólares e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.