



sapphire

OCEAN CLUB

DESAYUNO | BREAKFAST

Plato de Fruta
Plato de fruta fresca con yogurt natural y granola
Fresh seasonal fruits, yogurt and granola \$130

Muesli
Manzana, pera, crema de coco, granola, yogurt
Apple, pear, coconut cream, granola, yogurt \$145

Chilaquiles
Salsa de la casa, queso, crema y huevo al gusto
Homemade red or green sauce, eggs your way \$145

Huevos Fritos
Tocino o salchicha, papa romero, ensalada
Bacon or sausage, Rosemary potatoes, salad \$145

Pan Francés
Pan brioche casero, costra de almendras, fruta
Homemade brioche bread with almond crust, fruit \$155

Órdenes Extra
Jamón de pierna, tocino, pollo, anchoas
Ham, bacon, chicken, anchovies c/u \$35

Camarones
Shrimp c/u \$75

BOTANAS | SNACKS

Salsita
Jitomate, cebolla, chile serrano, totopos
Mexican Salsa, serrano chili, tortilla chips \$70

Papas
A la francesa de la casa, sal de ajo, hierbas
Hand-cut french fries, garlic herb salt, pepper \$95

Guacamole
Con queso fresco, totopos de la casa
With fresh cheese, tortilla chips \$110

SANDWICHES

Focaccia
Pollo a la parrilla, jitomate, mayonesa de alcaparra
Grilled chicken, tomato, caper mayo and salad \$175

Hamburguesa de Res
Doble carne, champiñones, cebolla, queso
Double beef patties, mushrooms, onions, cheese \$195

Club Sándwich
Jamón de pierna, pollo, tocino, lechuga y tomate
Ham, chicken, bacon, lettuce and tomato \$225

CON TORTILLA | WITH TORTILLA

Quesadilla
Con pollo, salsa y guacamole
With chicken, salsa and guacamole \$175

Con camarones, salsa y guacamole
With shrimp, salsa and guacamole \$195

Burritos
Con pollo | With chicken \$215
Con camarón | With shrimp \$235

ENSALADAS | SALADS

Caprese
Jitomate, mozzarella, pesto de albahaca
Tomato, mozzarella, basil pesto \$145

César
La famosa de *Michel's* también en la playa
con grissinis, ajo y parmesano \$150
Michel's famous salad on the beach
with grissinis, garlic & parmesan

Griega
Lechugas, aceitunas, pepino, morrón, queso feta
Greens, olives, cucumber, bell pepper, feta cheese \$185

Niçoise Salad (200 g)
Filete de atún, anchoas, papa, aceitunas, ejotes
Tuna steak, anchovies, potatoes, olives, green beans \$290



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.



sapphire

OCEAN CLUB

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Tacos Baja (180 g) Pesca del día capeado, lechuga, zanahoria, col y aderezo Aurora Battered catch of the day, lettuce, carrot, cabbage and Aurora dressing	\$190
The Three Tacos (200 g) Tacos de camarón tempura (1), pollo a la parrilla (1) y pescado (1) con lechuga, zanahoria, aderezo Aurora y salsa Mulata Shrimp tempura (1), grilled chicken (1) and fish (1) tacos with lettuce and carrots, Aurora dressing and Mulata sauce	\$225
The Avocado (100 g) Aguacate relleno de tartar de atún con arúgula, rábano y ajonjolí negro Avocado filled with tuna tartare with arugula, radish and black sesame	\$225
Tártara de atún (180 g) Atún marinado en salsa de soya y cítricos Tuna marinated in soy sauce & citrus fruit	\$235
Pesca del día (200 g) Salsa de mantequilla y alcaparras con vegetales Caper and butter sauce with vegetables	\$280
The Ceviche Sapphire (200 g) Pulpo, camarón y pescado, pepino, jícama y sal de cítricos Octopus, shrimp and fish, cucumber, jicama and citrus salt	\$280
Pulpo a la parrilla (150 g) Pulpo a la parrilla, ensalada mixta, vinagreta de cilantro y ají Grilled octopus, mixed greens, coriander and ají vinaigrette	\$280



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.



sapphire

OCEAN CLUB

COCKTAILS | COCTELES

Blue Hawaii	\$110	Bloody Caesar	\$120
Daiquiri de frutas	\$110	Bloody Mariachi	\$120
Desarmador	\$110	Cosmopolitan	\$120
Dirty Monkey	\$110	Mojito de frutas	\$130
Mojito clásico	\$110	Caipirinha	\$140
Paloma	\$110	Mai Tai	\$140
Piña Colada	\$110	Mango Tango	\$140
Rum Punch	\$110	Miami Vice	\$140
Sangria	\$110	Mudslide	\$140
Sex on the Beach	\$110	Long Island Iced tea	\$140
Tequila Sunrise	\$110	Mimosa	\$150
Tom Collins	\$110	Aperol Spritz	\$160
Vodka Collins	\$110	Campari Spritz	\$160
Bloody Mary	\$120		

NON-ALCOHOLIC DRINKS BEBIDAS SIN ALCOHOL

Té Helado	\$35
Conga	\$60
Limonada	\$60
Naranjada	\$60
Clamato Preparado	\$60
Rusa Blanca	\$60
Shirley Temple	\$60
Piñada	\$80
Fresada	\$80
Smoothies	\$80
Pink Panther	\$80
Miami Vice	\$90



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento.

No outside food or drinks allowed on our premises.



sapphire

OCEAN CLUB

ESPECIALES SAPPHIRE SPECIALS

MICHEL'S MOJITO \$160

Bacardí Rum, Blue Curaçao, mango, pineapple and lime juice, passion fruit, mint & mineral water.

Ron Bacardí, Blue Curaçao, mango, jugo de piña y limón, maracuyá, menta y agua mineral.

HABANA CUCUMBER \$160

Bacardí Rum, syrup, cucumber, lime juice, mint & mineral water.

Ron Bacardí, jarabe, pepino, jugo de limón, menta y agua mineral.

GRAPEFRUIT TONIC \$160

Bombay Sapphire Gin, tonic water & fresh grapefruit.

Ginebra Bombay Sapphire, agua tónica y toronja fresca.

XAMAICA TONIC \$160

Bombay Sapphire Gin, hibiscus & tonic water.

Ginebra Bombay Sapphire, jamaica y agua tónica.

COCONUT SOUR \$160

Malibu, tamarind, syrup, lime & pineapple juice.

Malibu, tamarindo, jarabe, lima y jugo de piña.

MEXICAN MULE \$160

Tequila Don Julio Blanco, lime juice, syrup, basil, ginger, apple & ginger ale.

Tequila Don Julio Blanco, jugo de limón, jarabe, albahaca, jengibre, manzana y ginger ale.

XOCOLATL \$160

Absolut Vodka, coffee liquor, chocolate, coconut cream, strawberry puree & mineral water.

Absolut Vodka, licor de café, chocolate, crema de coco, puré de fresas y agua mineral.

THE FLOWER \$180

Raicilla Crisanta, hibiscus flower infusion with orange and cinnamon & syrup.

Raicilla Cristanta, infusión de jamaica con naranja y canela y jarabe.

FRESH PASSION \$200

Absolut Vodka, Hpnotiq, passion fruit, mango, syrup & lime juice.

Absolut Vodka, Hpnotiq, maracuyá, mango, jarabe y jugo de limón.

SAPPHIRE \$200

Hpnotiq, Blue Curaçao, Chardonnay, lime juice, syrup, green apple & strawberries.

Hpnotiq, Blue Curaçao, Chardonnay, jugo de lima, jarabe, manzana verde y fresas.



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento.

No outside food or drinks allowed on our premises.



sapphire

OCEAN CLUB

Vinos

Vino Espumoso

150ml \$150
Botella \$550

Vino Blanco

250ml \$160
Pinot Grigio 500ml \$300
750ml \$440

Chardonnay 250ml \$160
500ml \$300
750ml \$440

Sauvignon Blanc 250ml \$160
500ml \$300
750ml \$440

Vino Rosado

250ml \$160
500ml \$300
750ml \$440

Vino Tinto

Cabernet Sauvignon 250ml \$160
500ml \$300
750ml \$440

Merlot 250ml \$160
500ml \$300
750ml \$440

Pinot Noir 250ml \$160
500ml \$300
750ml \$440

Vino Blanco Mexicano

2013 Casa Magoni Manaz \$550

2013 Casa Magoni Chardonnay - Vermentino \$550

2014 Marella Sauvignon Blanc \$650

2014 Marella Chardonnay \$650

2014 Mariatinto Blanco Sauvignon Blanc \$750

Vino Tinto Mexicano

2014 Incognito Cabernet Sauvignon Zinfandel \$600

2014 Mariatinto Tempranillo - Syrah y otros \$1,125

2012 Norte 32 Cabernet Sauvignon \$1,170

Champagne y Vino Espumoso

Möet & Chandon Brut \$1,900

Möet & Chandon Rose Brut Imperial \$2,300

Möet & Chandon Ice Imperial \$2,300

Veuve Clicquot Brut \$1,950

Veuve Clicquot Rose Brut \$2,300



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.
Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

Las botellas de vino son de 750ml | Wine bottles are 750ml
Las añadas de nuestros vinos pueden variar sin previo aviso | The vintages of our wines may vary without prior notice.



sapphire

OCEAN CLUB

Sin Alcohol | No Alcohol

Agua Natural Natural Water	500ml	\$45
Agua Mineral Sparkling Water	600ml	\$60
San Pellergrino	500ml	\$80
Refrescos Sodas	355ml	\$50
Jugo Naranja Natural Fresh Orange Juice	355ml	\$60
Coffee & Espresso		\$60

Cervezas

Corona, Pacifico, Negra Modelo, Modelo Especial, Pacifico Light y Corona Light	355ml	\$60
Cielo Rojo		\$80

Vodka

Stolichnaya		\$120
Absolut Azul		\$120
Absolut Citron, Absolut Mandrin, Absolut Raspberri		\$140
Grey Goose, Ketel One, Belvedere , Tito's		\$160

Ron | Rum

Bacardi, Captain Morgan, Malibu		\$110
Solera, Bacardi Añejo , Havana Club 7 años		\$130

Tequila

Don Julio Blanco		\$120
Cazadores, Antiguo		\$120
Don Julio Reposado		\$140
Tradicional Reposado		\$120
Don Julio Añejo		\$160
Patrón Blanco		\$180
Patrón Reposado		\$220
Patrón Añejo		\$250

Ginebra | Gin

Bombay, Beefeater, Tanqueray		\$140
G Vine, Apostole, Oliver		\$160

Mezcal y Raicilla

Mezcal Uno		\$150
Raicilla		\$150
Mezcal 400 Conejos		\$180

Brandy

Don Pedro		\$100
Torres 10		\$120

Licores | Liqueurs

Crème de Cassis, Baileys, Sambuca		\$100
Amaretto di Saronno		\$120
Grand Marnier, Cointreau, Licor 43		\$140
Hpnotiq		\$180

Bitters

Cinzano, Campari, Amargo, Dubonnet, Fernet		\$100
Aperol		\$120

Whiskies

J. Walker Red Label, Canadian Club		\$120
Jack Daniels, Crown Royal		\$140
Chivas Regal 12, J. Walker Black Label,		\$170

Martinis

con Absolut		\$195
con Stolichnaya, Bombay or Tanqueray		\$195
con Grey Goose, Ketel One, Belvedere		\$220
con G Vine, Apostole, Oliver		\$220

Margaritas

Tequila Reposado de la casa		\$110
Don Julio Blanco o similar		\$130
Don Julio Reposado o similiar		\$150
Don Julio Añejo		\$170
Cadillac		\$230
con fruta with fruit		+\$20



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.
Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

Las porciones de licor son de 45ml. En Martinis de 80ml | The liquor portions are 45 ml. In Martinis 80ml.
Las añadas de nuestros vinos pueden variar sin previo aviso | The vintages of our wines may vary without prior notice.