

club de
playa



SNACKS



Platillos bajos
en calorías





Platillos
ligeramente
picantes



CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Acapulco su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

ENTRADAS

- ENSALADA PARRILLADA** \$124
Variedad de verduras marinadas a las finas hierbas y parrilladas.
-  **ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS** \$98
Frutas frescas de la estación y frutos rojos.
- ENSALADA DE ATÚN** \$86
Atún con rebanada de jitomate, servida con mayonesa y vegetales, acompañada de ensalada mixta con vinagreta de mango.
-  **ENSALADA MIXTA** \$94
Preparada con lechugas mixtas, jitomate, jícama, zanahoria, naranja, piña y pepino con rodajas de aros de cebolla.
-  **ENSALADA PICO DE GALLO** \$92
Pepino, jícama, naranja, zanahoria y piña.
-  **TOSTADAS DE CAMARÓN (3 PIEZAS)** \$117
Camarones Pacotilla (180 g) salteados con cebolla, ajo y salsa ranchera, servidas con crema, queso cotija y tomate picado por encima.
- PULPO ENAMORADO 140 G** \$158
Preparado con mayonesa al chipotle, cilantro, cebolla, col blanca, jitomate y chícharos. Servido sobre una cama de tortilla de harina frita.
- CÓCTEL DE CAMARÓN 200 G** \$207
Acompañado de la tradicional salsa coctelera y abanico de aguacate, galletas saladas.
-  **CEVICHE ACAPULCO 150 G** \$212
Filete fresco de pescado marinado en jugo de cítricos, preparado con su tradicional salsa marinera, aguacate y galletas saladas.
-  **CEVICHE CAMPECHANO 200 G** \$162
Callo fresco de almeja, camarones y pulpo, servidos con salsa de cóctel y rebanadas de aguacate.
-  **ALITAS DE POLLO CARIBEÑAS 150 G** \$133
Marinadas con axiote y naranja agria, servidas con cebolla encurtida con habanero, salsa de “blue cheese”.

ANTOJITOS MEXICANOS

-  **GUACAMOLE** **\$133**
Hecho con aguacate fresco, cilantro, cebolla, jitomate y rebanadas frescas de queso panela.
-  **NACHOS** **\$133**
Acompañados de chile con carne, crema agria de cilantro, queso cheddar, guacamole, salsa mexicana y rodajas de chile jalapeño.
-  **NACHOS CON POLLO** 120 G **\$140**
Acompañados de fajitas de pollo, crema agria, queso cheddar, chiles jalapeños y guacamole.
-  **NACHOS CON ARRACHERA** 120 G **\$149**
Acompañados de fajitas de arrachera, crema agria, queso cheddar, chiles jalapeños y guacamole.
- SOPES (3 PIEZAS)** **\$88**
Con pollo, crema agria y queso cotija.
- QUESADILLAS (3 PIEZAS)** **\$99**
Tortilla de harina con queso Oaxaca, servido con frijoles refritos y guacamole.
- QUESADILLAS DE POLLO (3 PIEZAS)** **\$105**
Tortilla de harina gigante con queso Oaxaca y pechuga de pollo, servidas con guarnición de frijoles refritos y guacamole.
- PESCADILLAS (4 PIEZAS)** **\$88**
Tortillas de maíz fritas rellenas con pescado salteado en jitomate y guajillo.

SÁNDWICHES

- PANINO BOLOGNA** **\$108**
Pepperoni, jamón de pierna y salami italiano servido en pan mediterráneo y salsa tártara.
- HAMBURGUESA CON QUESO** 200 G **\$280**
Servida en bollo de ajonjolí, con queso, acompañada de lechuga, champiñón, jitomate, cebolla, pepinillo y papas a la francesa.
- SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO A LA PARRILLA** **\$81**
Hecho con pan blanco, jamón y queso americano, servido con papas a la francesa.

CLUB SÁNDWICH TRADICIONAL \$160
Pechuga (150 G) de pollo, jamón ahumado, queso gouda, tocino y huevo duro, servido en pan blanco o integral, acompañado de papas a la francesa.

SÁNDWICH DE POLLO EN BBQ \$104
Pechuga de pollo, hecha a la parrilla, servida con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, y papas a la francesa.

HOT DOG CON TOCINO Y QUESO \$117
Relleno de queso, envuelto en tocino y servido en pan hecho en casa, con chile con carne, acompañado con papas a la francesa.

PAPAS A LA FRANCESA \$72

PIZZAS

PEPPERONI M G-L
\$280 | \$340
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

HAWAIANA \$280 | \$340
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pierna, piña y pimienta verde.

PROSCIUTTO \$290 | \$350
Salsa tomate, queso mozzarella y jamón serrano.

CHAMPIÑÓN \$220 | \$260
Salsa tomate, queso mozzarella y champiñones.

IL FORNO SPECIALE \$290 | \$350
Salsa tomate, queso mozzarella, jamón de pierna, pepperoni, champiñones, camarones, alcachofas y albahaca.

MARGHERITA \$220 | \$260
Salsa tomate, queso mozzarella, jitomate fresco y albahaca.

MEDITERRÁNEA \$290 | \$350
Pesto, queso mozzarella, champiñones, aceitunas negras, jamón serrano y queso de cabra.

M G-L

\$260 | \$310

MESSICANA

Salsa de tomate, chile de árbol, queso mozzarella, chorizo, rajas de poblano, cilantro, cebolla y aderezo de chipotle.

VEGETARIANA

Salsa de tomate, queso mozzarella, pimiento, berenjena, calabacitas, jitomate, aceitunas negras y cebolla.

\$240 | \$290

PARA NIÑOS

NUGGETS TRADICIONALES DE PESCADO 120 G

\$72

Fajitas de filete de pescado empanizados y fritos servidos con papas a la francesa y aderezo tártara.

NUGGETS TRADICIONALES DE POLLO 120 G

\$72

Fajitas de pechuga de pollo empanizados servidos con papas a la francesa y sus salsas.

OREJA DE DUMBO EMPANIZADA CON PAPAS FRITAS

\$81

100 G

Sabana de res empanizada servida con papas a la francesa y sus salsas.

MINI HAMBURGUESA 110 G

\$220

Servida en bollo de ajonjolí, con queso, acompañada de lechuga, champiñón, jitomate, cebolla, pepinillo y papas a la francesa.

ESPECIALES

FAJITAS DE ARRACHERA 100 G

\$190

FAJITAS DE POLLO 180 G

\$160

FILETE DE PESCADO AL COCO LOCO 250 G

\$180

Filete de pescado en costra de coco sobre cama de frutas exóticas, servido con arroz blanco y verduras mixtas.

PESCADO ENTERO "A LA TALLA" POR KILO

\$495

Clásica receta de pescado de la región marinado con axiote, servido con arroz blanco y verduras mixtas.