



Lol-Ha Pool Club

M E N Ú

Entradas

Snacks & Sándwiches

Guacamole con Kastákan | Guacamole with Kastákan

\$290

Guacamole y mexicana acompañado de crujiente Kastákan | *Traditional guacamole accompanied by crunchy kastákan*



Crudités de Vegetales | Vegetable Crudites

\$210

Mix de vegetales con limón y Tajín



Ensalada César | Cesar Salad

\$230

Tradicional ensalada con lechugas largas parmesano y crouton de ajo | *Traditional salad with romaine lettuce parmesan cheese and garlic crouton*

Raw Bar

Sashimi de Atún o Salmón | Tuna or Salmon Sashimi

Acompañado de salsa ponzu, soya con habanero o salsa teriyaki | *Served with ponzu sauce, soy with habanero or teriyaki sauce*



Ceviche Tradicional | Traditional Ceviche

\$260

Pesca del día con salsa mexicana y crujiente de tortilla | *catch of the day with "Pico de Gallo sauce" and crispy tortilla*

Tostada de Pulpo Enamorado | Octopus "Enamorado Style"

\$280

Con salsa mexicana, mayonesa de chipotle y ensalada fresca | *"Pico de Gallo" sauce, chipotle mayonnaise and fresh salad*



Tostada de Atún Ennegrecido | Blackened Tuna Tostada

\$290

Atún marinado en cenizas de chile y especias, sobre tortilla azul, aderezo de cilantro y aguacate | *tuna marinated in ashes of chili and spices, on blue tortilla, cilantro and avocado dressing*



Hamburguesa de Res Angus |

Angus Beef Burger

\$420

Pan brioche, queso y papas francesa | *brioche bun, and fries*

Quesadilla Gigante de Camarón, Pollo o Res

Chicken, Shrimp or Beef Quesadilla

\$350

Con queso Oaxaca, guacamole y ensalada | *Oaxaca cheese, guacamole and salad*

Club Sándwich

\$340

De pechuga de pollo, con papas waffle y mayonesa de ajo | *chicken breast, with waffle fries and garlic mayonnaise*

Pizza

\$370

Pizza a tu gusto

Pizza your style

Seleccione hasta 4 ingredientes | up to 4 ingredients

\$360

Pepperoni, arrachera, salami, longaniza, jamón serrano | *Pepperoni, beef, salami, "longaniza" (spicy mexican sausage), serrano ham*

Queso mozzarella, queso brie, queso parmesano | *Mozzarella, brie, parmesan cheese*

Pimiento verde, pimiento rojo, cebolla morada, champiñón, chile serrano, aceituna, aguacate | *Red bell pepper, green bell pepper, red onion, serrano chili, olives, avocado and mushroom*

Queso de almendra vegano | *Vegan almond soft cheese ***



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE







VEGAN



SPICY

Se proporciona el gramaje crudo de carnes, aves, pescados y mariscos. Si usted es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a su mesero. El consumo de carnes, mariscos, pescados ohuevo crudo puede aumentar el riesgo de males gastrointestinales.

Tacos

- Tacos Gobernador** (3 pzas) **\$350**
Camarón, sofrito de pimientos, queso y tortilla de harina | *Shrimp, bell peppers "sofrito", cheese and flour tortilla*
- Tacos de Kastakán** (3pzas) **\$320**
Salsa xnipec, col y guacamaole | "Xnipec", cabbage and guacamole  
- Tacos de Arrachera | Beef tacos** (3pzas) **\$340**
Con guacamole, y pico de gallo | Guacamole, and "pico de gallo"  

Postres

- Variedad de Helados y sorbetes | Ice cream and sorbet** **\$150**
Vainilla, chocolate, fresa, coco
- Sorbete de frutos rojos y sorbete lima**  
- Bowl de Frutas en Miel Melipona | Fruit Bowl and Berries Sorbet** **\$195**
Sorbete de frutos rojos  
- Brownie Xcanatun** **\$220**
Helado de vainilla y crema de avellane | *Vanilla ice cream and hazelnut sauce*

Menú de Niños / Kids Menu

- Dedos de Queso | Pollo** **\$155**
- Pasta Mac 'n Cheese** **\$155**

- Quesadillas** **\$155**
- Spaguetti Pomodoro** **\$155**

Mezcalina de Piñas Asadas \$295

Mezcal 400 Conejos, licor Ancho Reyes, piñas asadas, jugo de piña, jengibre, jugo de limón, jarabe natural

Sol y Sombra \$270

Tequila Centenario Reposado, jugo de naranja, Jamaica, romero, albahaca, jarabe natural

Yucatan Breeze \$315

Ginebra Boodles, Jugo de arándano, fresa, frambuesa, zarzamora, agua mineral

Mezcal Leyenda \$295

Mezcal 400 Conejos, jugo de limón, jugo de arándano, miel de abeja, albahaca

Bello Atardecer \$270

Tequila Centenario Reposado, jugo de limón, jugo de naranja, vino blanco, chaya, agua mineral

Tropical \$295

Mezcal 400 Conejos, jugo de limón, piña, mango, jarabe natural

Meztizo \$295

Tequila Centenario Plata, jugo de piña, licor Ancho Reyes, chile habanero, miel de abeja

Gin Paradise \$315

Ginebra Boodles, Xtabentun, jugo de arándano, jugo de toronja, jugo de lima, jarabe natural, agua tónica

Charrito \$295

Mezcal 400 Conejos, jugo de toronja, jugo de naranja, jugo de lima, jarabe natural

Margarita Hacienda \$270

Tequila Centenario Reposado, jugo de lima, Cointreau, limoncello, chaya

Passion Gin \$270

Ginebra Boodles, jugo de arándano, naranja, piña



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGAN



SPICY

Porción por Copa es de 45 ml / Serving per Cup is 45 ml

Precios en Pesos Mexicanos / Prices in Mexican Pesos Precios incluyen 16% IVA / Prices Included 16% VAT



TEQUILA

BLANCO	
Maestro Dobel Blanco	\$150
Tres Generaciones plata	\$150
Herradura Blanco	\$180
Don Julio Blanco	\$250
Maestro Dobel Pavito	\$280
Reserva de la Familia Platino	\$280

REPOSADO

Jose Cuervo Especial Reposado	\$110
Jose Cuervo Tradicional	\$120
Reposado	
1800 Reposado	\$180
Maestro Dobel Reposado	\$180
Herradura Reposado	\$220
Don Julio Reposado	\$250
Clase Azul Reposado	\$850

AÑEJO

1800 Añejo	\$220
Maestro Dobel Diamante	\$220
Herradura Ultra	\$250
Maestro Dobel Añejo	\$250
Don Julio Añejo	\$310
Herradura Añejo	\$310
Don Julio 70	\$340
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$630

MEZCAL

Creyente Espadin	\$180
400 Conejos Joven blanco	\$180
400 Conejos Reposado	\$180
400 Conejos Espadin Cuishe	\$180
400 Conejos Espadin Tobala	\$200
Montelobos Espadin	\$220
Alipus San Juan	\$250
Creyente Tobala	\$360

RON

Appleton Estate	\$110
Bacardi Blanco	\$110
Flor de Caña 5	\$110
Havana Club 3 Años	\$110
Matusalem Platino	\$110
Matusalem 10 años	\$110
Bacardi Añejo	\$110
Havana Club 7 años	\$150
Zacapa 23 Solera	\$360

WHISKY

Etiqueta Roja	\$140
Jack Daniels	\$170
Bushmills Black	\$200
Chivas Regal 12	\$250
Glenmorangie	\$280
Etiqueta Negra	\$290
Glenfiddich 12	\$320
Glendlivet 12	\$360
Buchanans 12	\$395
Macallan 12	\$395
Glenfiddich 15	\$420
Chivas Regal 18	\$490
Buchanans 18	\$530
Macallan 15	\$750

VODKA

Absolut Citron	\$110
Stolichnaya	\$120
Absolut Azul	\$130
Belvedere	\$195
GreyGoose	\$195
Titos	\$220

GINEBRA | GIN

Bombay Sapphire	\$180
Tanqueray	\$180
Boodles	\$180
Hendricks	\$260

BRANDY

Terry Centenario	\$100
Torres 10	\$120

COGNAC

Martel Medallon	\$180
Remy Martin V.S.O.P	\$320
Courvoisier V.SO.P	\$360
Hennessy V.S.O.P	\$360

LICORES / LIQUEURS 45 ml

Xtabentun	\$110
Aperol	\$120
Bailey's	\$120
Campari	\$120
Frangelico	\$120
Licor 43	\$180

CERVEZA / BEER 355 ml

Montejo
Pacífico
Corona
Corona Light
Negra Modelo
Victoria
Modelo Especial
Heineken
Michelob Ultra
Stella Artois

ARTESANAL LOCAL LOCAL CRAFT BEER

Patito Pilsner
Ptito IPA
Patito Lager
Yucateca
Ceiba Ámbar
Mestiza
Ceiba Dorada
Premium
Ceiba Oscura
Imperial

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS NON ALCOHOLICS BEVERAGE

Refrescos 355 ml	\$65
<i>Softdrinks 12 oz</i>	
Agua Topochico 355 ml	\$90
<i>Topochico sparkling Water 12 oz.</i>	
Agua Perrier 330 ml	\$95
<i>Perrier sparkling Water 11 oz.</i>	
Agua Bui 473 ml	\$140
<i>Bottle of Water Bui 16 oz.</i>	
Agua Bui 946 ml /	\$195
<i>Bottle of Water Bui 32 oz.</i>	
Aguas Frescas	\$75
<i>Flavored Water</i>	