



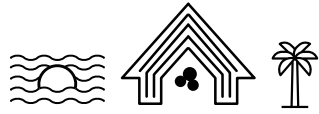
TIERRA TROPICAL  
BEACH CLUB  
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT  
M É X I C O

ENGLISH

ESPAÑOL

Discover more about our services | Descubre más sobre nuestros servicios





## THE FIRST BITE

### **Parmesan Fries**

**\$220**

Marinated in rosemary oil and cooked on the grill.

(250 grs)

### **Classic Guacamole**

**\$240**

Marinated with olive oil, cucumber, onion and fresh ranch cheese.

(250 grs)

### **Mushroom risotto**

**\$270**

Cooked in a mushroom and white wine reduction, parmesan cheese, truffle oil.

(150 grs)

## FROM OUR ORCHARD

### **Piamonte Salad**

**\$250**

Lettuce mix salad, beets, mushroom flashes, goat cheese and balsamic vinaigrette.

(150 grs)

### **Caesar Salad** (With chicken or shrimp)

**\$280**

Organic lettuce mix, classic Caesar dressing, sourdough croutons, and Uruguayan parmesan.

(150 grs)

### **Shrimp salad**

**\$280**

Organic lettuce mix, roasted bell pepper, French green bean, zucchini, spicy cheese, portobello, and roasted pineapple vinaigrette.

(150 grs)

### **Tomatoes**

**\$260**

Tomatoes from our garden, burrata cheese, basil sorbet, lychee jus, breadcrumbs.

(150 grs)

## VEGAN DELIGHTS

### **Watermelon Sogigiri**

**\$240**

Braised with a chili blend, "tatemado" style avocado pâté, kaffir lime jus with basil, fermented cucumbers, and seed furikake

(150 grs)

### **Eggplant Hummus**

**\$260**

Flamed Brussels sprouts, squash, roasted tomatoes, bazlama bread.

(200 grs)

### **Beets Tartare**

**\$240**

Beets mix, fresh avocado, quinoa, wakame seaweed, blistered chili foam.

(200 grs)



## FRESH FROM THE SEA

### **“Tatemado” style Levanta-Crudas Aguachile\*** **\$290**

With shrimp and tuna in a chili adobo, cucumber and onion, Mixe chili mayonnaise, and fresh avocado.

(120 grs)

### **Tlaxti Aguachile\*** **\$280**

With shrimp and octopus, avocado, “Tlaxti” marinade, “Chintextle” chili, cucumber and onion, and ranch cheese.

(120 grs)

### **Mazatlán-Style Tuna Tataki\*** **\$310**

Chili blend, tuna, red onion, cucumber, and avocado.

(120 grs)

### **Catch of the day Carpaccio\*** **\$280**

Jackfruit milk, fresh avocado, chickpeas hummus, truffle oil, celeriac meringues, royal lime sorbet, and beets.

(120 grs)

### **Tuna tartare\*** **\$320**

Marinated with old-style mustard, red onion, chipotle chili, pressed pork rinds with chili foam, and dried shrimp toast.

(120 grs)

## TIERRA TROPICAL TACOS

### **Battered fish Tacos** (2 pcs) **\$310**

Cheese crust, blistered chili, guacamole, pickled cabbage and carrot, and chili mayo.

### **Battered shrimp Tacos** (2 pcs) **\$320**

Cheese crust, blistered chili, guacamole, pickled cabbage and carrot, and chili mayo.

### **Octopus Tacos** (2 pcs) **\$390**

Cheese crust, grilled marinated octopus, pork beans, green onion, ranch cheese, arugula

### **Flank steak Tacos** (2 pcs) **\$380**

Sautéed with “chintextle” and mushrooms, jalapeno mousse, black onion, fresh avocado, and arugula.

*Our tacos come with handmade tortillas.*

*\*Raw food under client's responsibility.*



## BURGERS & PANINIS

### **Angus beef** **\$390**

With goat cheese, caramelized onion, pear in red wine, and fresh cherry tomato, served with french fries.

(250 grs)

### **Shrimp & "zarandeado" style Octopus** **\$410**

Grilled and napped with "zarandeada" style sauce, sautéed portobello and garlic onion, old-style mustard dressing, cheese gratin, served with French fries.

(200 grs)

### **Tierra Tropical Panini** **\$360**

Sourdough bread, spicy guacamole, grilled vegetables, and arugula, served with french fries.

(With chicken or arrachera)

(220 grs)

## THE BAY IN A BITE

### **Catch from the Bay** **\$490**

With truffle mashed potatoes, dehydrated eggplant paper, Nayar "mole", and grilled Bok choy.

(200 grs)

### **"Zarandeado" style Grilled Tuna** **\$510**

Charred cauliflower purée, roasted Mexican street corn.

(200 grs)

### **"Tatemado" Style Octopus** **\$530**

Mexican "epazote" risotto, grilled asparagus.

(200 grs)

*All plates are accompanied by "Galope" artisanal bread.*

## THE SWEET SIDE

### **Jericalla Tapatía** **\$260**

A traditional Mexican custard with a caramelized top served with vanilla ice cream, sea salt, and olive oil.

(To share)

### **Farmhouse Ricotta Libuma** **\$230**

Strawberry jus and vanilla ice cream.

(150 grs)

### **Ice Cream Cup\*** **\$220**

Pineapple compote, marshmallows, and wafers.

(210 grs).

*\*Ask The Server For Our Flavors.*



## EL COMIENZO

<b>Papas al parmesano</b>	<b>\$220</b>
Marinadas con aceite de romero, cocinadas al grill.	(250 grs)
<b>Guacamole clásico</b>	<b>\$240</b>
Marinado con aceite de oliva, pepino, cebolla y queso fresco de rancho.	(250 grs)
<b>Risotto de hongos</b>	<b>\$270</b>
Cocinado en una reducción vino blanco, hongos, echalote, queso parmesano y aceite de trufa.	(150 grs)

## DE NUESTRO HUERTO

<b>Ensalada Piamonte</b>	<b>\$250</b>
Mix de lechugas orgánicas, betabel, destellos de hongos, queso de cabra y vinagreta de balsámico.	(150 grs)
<b>Ensalada de camarón al grill</b>	<b>\$280</b>
Mix de lechugas orgánicas, pimiento asado, ejote francés, calabacita, queso enchilado, portobello, vinagreta de piña asada.	(150 grs)
<b>Ensalada César (Pollo o Camarón)</b>	<b>\$280</b>
Mix de lechugas orgánicas, aderezo clásico cesar, crotón de masa madre y parmesano uruguayo.	(150 grs)
<b>Tomatitos</b>	<b>\$260</b>
Tomates de nuestro huerto, queso burrata, sorbet de albahaca, jus de lichi, migas.	(150 grs)

## DELICIAS VEGANAS

<b>Sogigiri de sandia</b>	<b>\$240</b>
Braseado con una mezcla de chiles, paté de aguacate tatemado, jus de limón kaffir y albahaca, pepinos fermentados, furikake de semillas.	(150 grs)
<b>Hummus de berenjena</b>	<b>\$260</b>
Coles de Bruselas flameadas, calabazas, tomates asados, bazlama.	(200 grs)
<b>Tartar de betabel</b>	<b>\$240</b>
Mix de betabel, aguacate fresco, quinoa, alga wakame, espuma de chiles toreados.	(200 grs)

*\*Alimentos crudos bajo responsabilidad del cliente.*



## LO FRESCO DE LA MAR

<b>Aguachile Levanta-Crudas Tatemado*</b>	<b>\$290</b>
Camarón y atún en adobo de chiles, pepino y cebolla, mayonesa de chile mixe, aguacate fresco.	(120 grs)
<b>Aguachile Tlaxti*</b>	<b>\$280</b>
Camarón y pulpo, aguacate, adobo tlaxti, chile chintextle, pepino y cebolla, queso de rancho.	(120 grs)
<b>Tataki de atún mazatleco*</b>	<b>\$310</b>
Mezcla de chiles, atún, cebolla morada, pepino, y aguacate.	(120 grs)
<b>Carpaccio de pesca del día*</b>	<b>\$280</b>
Leche de yaka, aguacate fresco, humus de garbanzo, aceite de trufa, merengues de apionabo, sorbete de limón real y betabel.	(120 grs)
<b>Tartar de atún*</b>	<b>\$320</b>
Marinado con mostaza antigua, cebolla morada, chile chipotle, chicharrón prensado con una espuma de chiles y tostada de camarón seco.	(120 grs)

## LOS TACOS DE TIERRA TROPICAL

<b>Tacos de pescado capeado</b> (2 pzs)	<b>\$310</b>
Costra de queso, chile toreado, guacamole, col y zanahoria curtida, mayonesa de chiles.	
<b>Tacos de camarón capeado</b> (2 pzs)	<b>\$320</b>
Costra de queso, chile toreado, guacamole, col y zanahoria curtida, mayonesa de chiles.	
<b>Tacos de pulpo</b> (2 pzs)	<b>\$390</b>
Costra de queso, pulpo en adobo y cocinado al grill, frijol puerco, cebolla cambray, queso de rancho, arúgula.	
<b>Tacos de arrachera</b> (2 pzs)	<b>\$380</b>
Salteado con chintextle y hongos, mousse de jalapeño, cebolla negra, aguacate fresco, arúgula.	

*(Nuestros tacos se sirven con tortillas hechas a mano).*

*\*Alimentos crudos bajo responsabilidad del cliente.*



## HAMBURGUESAS Y PANINIS

<b>De res angus</b>	<b>\$390</b>
Queso de cabra, tocino, cebolla caramelizada y pera al vino tinto y tomate cherry, acompañada con papas a la francesa	(250 grs)
<b>De camarón y pulpo zarandeado</b>	<b>\$410</b>
Cocinado al grill y napeado con salsa zarandeada, salteado de portobello y cebolla al ajillo, aderezo de mostaza antigua, gratín de queso, acompañada con papas a la francesa.	(200 grs)
<b>Panini Tierra Tropical</b>	<b>\$360</b>
Pan de masa madre, guacamole enchilado, vegetales al grill y arugula, acompañado con papas a la francesa (Pollo o arrachera)	(220 grs)

## LA BAHÍA EN BOCA

<b>Pescado de la Bahía</b>	<b>\$490</b>
Con puré de papa y trufa, papel de berenjena deshidratado, mole del Nayar, bok choy al grill.	(200 grs)
<b>Atún zarandeado</b>	<b>\$510</b>
Puré de coliflor tatemado, esquites asados.	(200 grs)
<b>Pulpo tatemado</b>	<b>\$530</b>
Risotto de epazote, espárragos asados.	(200 grs)

*(Los platillos van acompañados con pan artesanal de masa madre Galope).*

## EL TOQUE DULCE

<b>Jericalla Tapatía</b>	<b>\$260</b>
Acompañada de helado de vainilla, sal de grano y aceite de oliva.	(para compartir)
<b>Libuma de requesón de rancho</b>	<b>\$230</b>
Jus de fresas, helado de vainilla.	(150 grs)
<b>Copa de helado*</b>	<b>\$220</b>
Compota de piña, bombones, y obleas.	(210 grs)

*\*Pregunta al mesero por nuestros sabores.*