



MENÚ KOSHER | KOSHER MENUS



Rabbi Berel Simpser | +1 (952) 843-3033



DESAYUNO | BREAKFAST CAFÉ DE LA PLAYA 07:30 a.m - 12:00 p.m

Café O Té <i>Coffee Or Tea</i>	95
Espresso, Latte, Capuchino	110
Espresso Doble <i>Double Espresso</i>	135
Jugos Energéticos <i>Energetic Juice</i>	
Asiático: Pera, Jengibre, Zanahoria y Naranja <i>Asian: Pear, Ginger, Carrot & Orange</i>	130
Rojo: Apio, Manzana, Betabel y Spirulina <i>Red: Celery, Apple, Beet & Spirulina</i>	130
Verde: Piña, Toronja, Nopal, Apio y Perejil <i>Green: Pineapple, Grapefruit, Cactus, Celery & Parsley</i>	130
Jugos Naturales <i>Fresh Squeezed Juice</i>	110
Naranja, Toronja, Papaya, Piña y Zanahoria <i>Orange, Grapefruit, Papaya, Pineapple and Carrot</i>	
Fruta de Mano <i>Whole Fruit</i>	60
Naranja, Toronja, Manzana, Plátano <i>Orange, Grapefruit, Apple, Banana</i>	
Plato de Frutas <i>Fruit Platter</i>	250
Papaya, Piña, Melón Verde, Melón Chino, Sandía, Frutos Rojos <i>Papaya, Pineapple, Melon, Cantaloupe, Watermelon, Red Fruits</i>	
Huevos Fritos <i>Fried Eggs</i>	250
Huevo Duro <i>Hard-Boiled Egg</i>	80
Huevos Revueltos al gusto <i>Scrambled Eggs</i>	250
Con Tomate, Cebolla, Espinacas, Pimientos, Espárragos Champiñones, Queso Mozzarella Kosher <i>With Tomato, Onion, Spinach, Bell Pepper, Asparagus Mushrooms, Mozzarella Kosher Cheese</i>	
Omelette al Gusto <i>Omelet</i>	295
Con Tomate, Cebolla, Espinacas, Pimientos Espárragos, Champiñones, Queso Kosher <i>With Tomato, Onion, Spinach, Bell Pepper, Asparagus</i>	
Pan Tostado con Aguacate <i>Avocado Toast</i>	235
Pan Tostado con Aguacate y Huevo al Gusto <i>Avocado Toast with Egg</i>	330
Ensalada Clásica <i>Classic Salad</i>	390
Jitomate, Pepino y Aguacate en Rodajas, Marinados con Limón y Aceite de Oliva <i>Tomato, Cucumber and Avocado, Marinated with Lime and Olive Oil</i>	
Orden de Salmón <i>Salmon Order</i>	400
Papas Salteadas <i>Sautéed Potatoes</i>	180
Orden de Aguacate <i>Avocado Order</i>	160
Cereal	185
Special K, Zucaritas, Choco Krispis, Froot Loops	
Avena <i>Oatmeal</i>	185
Waffles	275
Pan Francés(Hecho con Pan Challah) <i>French Toast (With Challah Bread)</i>	230
Hot Cakes <i>Pancakes</i>	250
Pan Challah <i>Challah Bread</i>	280
Jugo de Uva Kosher (600ml) <i>Kosher Grape Juice (600ml)</i>	495



LUNCH & CENA | LUNCH & DINNER
12:00 p.m - 22:00Pp.m

MENÚ DE LACTEOS
DAIRY MENU



Rabbi Berel Simpser | +1 (952) 843-3033



Ensalada Nizuc/ Nizuc Salad	430
Lechugas Mixtas, Durazno, Aguacate, Tomate Cherry, Pepino Espárragos, Queso Panela, Vinagreta de Jamaica <i>Mixed Lettuces, Peach, Avocado, Cherry Tomato, Cucumber Asparagus, Panela Cheese, Hibiscus Flower Vinaigrette</i>	
Ensalada Israeli/ Israeli Salad	280
Pepino, Jitomate, Cebolla Morada, Pimientos Aceituna Negra, Vinagreta de Alcaparras <i>Cucumber, Tomatoes, Red Onion, Bell Pepper Black Olives, Capers Vinaigrette</i>	
Ensalada Clásica/ Classic Salad	390
Jitomate, Pepino, Aguacate, Marinados con Limón y Aceite de Oliva <i>Tomato, Cucumber, Avocado, Marinated with Lime and Olive Oil</i>	
Ensalada Cesar con Queso Parmesano/ Cesar Salad with Parmesano Cheese	430
Ensalada Niçoise con Atún Sellado/ Niçoise Salad with Scared Tuna	550
Hummus	420
Dip de Garbanzo con Aceite de Oliva, Tahini, Ajo, Limón Real, Pan pita <i>Chickpea Dip with Olive Oil, Tahini, Garlic, Lemon, Pita Bread</i>	
Guacamole & Salmas / Guacamole & Salmas	350
Babaganoush	420
Dip de Berenjena con Tahini, Ajo, Cebolla Cambray <i>Eggplant Dip with Tahini, Garlic, Cambray Onion</i>	
Tartar de Atún/ Tuna Tartar	550
Atún Marinado con Salsa de Soya, Aceite de Ajonjolí, Cebolla Morada Chile Serrano, Ajo y Jengibre, Aguacate y Salmas <i>Tuna Marinated in Soy Sauce, Sesame Oil, Red Onion, Serrano Chili Garlic and Ginger, Avocado and Salmas</i>	
Carpaccio de Salmón/ Salmon Carpaccio	590
Salmón Crudo Marinado con Limoneta, Cebolla Morada Ralladura de Limón Real, Cebollín, Chile Serrano, Tomate Cherry Mouse de Aguacate y Salmas <i>Raw Salmon Marinated in Limonetta, Red Onion, Lemon Zest Chives, Serrano Chili, Cherry Tomato, Avocado Mousse and Salmas</i>	
Ceviche de Pescado / Fish Ceviche	590
Ceviche de Pescado con Salsa Mexicana y Tostadas Salmas <i>Fish Ceviche with Mexican Sauce and Salmas</i>	
Salmón a la Parrilla/ Grilled Salmon	695
Salmón Marinado con Finas Hierbas, Verduras Baby Virutas de Espárragos, Salsa Holandesa <i>Salmon Marinated in Fine Herbs, Baby Vegetables Shaved Asparagus, Hollandaise Sauce</i>	
Filete de Mero con Tabouleh/ Grouper Fillet with Tabouleh	890
Filete de Mero con Salsa de Tomate Couscous de Verduras y Ensalada Fresca <i>Grouper Fillet with Tomato Sauce egetable Couscous and Green Salad</i>	
Pizza Margarita / Marguerita Pizza	510
Fusilli Alfredo	495
Salsa Cremosa con Queso <i>Creamy Sauce with Cheese</i>	
Espagueti al pesto con Parmesano/ Basil Pesto Spaghetti with Parmessan Cheese	550
Kugel de Papa/ Potato Kugel	450
Gratín de Papa con Crema y Queso <i>Potatoes Gratin with Cheese and Cream</i>	
Quesadillas De Champiñones/ Mushrooms Quesadillas	350
GUARNICIONES	
GARNISH	
Papas a la Francesa/ French Fries	230
Verduras al Vapor/ Steam Vegetables	180
Arroz al Vapor / Rice	180
COMPLEMENTOS	
COMPLEMENTS	
Plato de Fruta/ Fruit Platter	250
Pan Challah/ Challah Bread	280
Pan Pitta/ Pitta Bread	280
Jugo de Uva Kosher (600ml)/ Grape Juice Kosher (600ml)	495
POSTRES	
DESSERTS	
Panna Cotta de Coco y Mango / Coconut and Mango Panna Cotta	250
Selecion de Helados / Ice Cream (Parve)	360
Pavlova de Frutos Rojos/ Red fruit Pavlova	250
Pastel de chocolate con Frutos Rojos/Chocolate Cake with Red Fruits (Parve)	250
VINO	
WINE	
Taanug, Rosado, Penedes España, Tempranillo	1,350
Taanug, Penedes España, Tempranillo	1,480
Taanug, Blanco, Penedes España, Macabeo, Xare-lo	1,480
Taanug, Cava del Penedes España, Macabeo, Parellada, Xare-lo	1,500
Teperberg, Tinto, Montes de Judas Israel, Cabernet Sauvignon	1,933
Baron Herzo, Blanco, Valle Central, Condado de Yolo, USA, Sauvignon Blanc	1,933
Alavida,Domaine Busquets, Argentina, Malbec	1,950
Tulip, Blanco, Galilea Israel, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc	2,140
Tulip, Tinto, Galilea Israel, Cabernet Sauvignon	2,350
Black Tulip,Tinto, Galilea Israel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	5,555

MENÚ DE CARNE
MEAT MENU



Rabbi Berel Simpser | +1 (952) 843-3033



Ensalada Israelí/ Israeli Salad	280
Pepino, Jitomate, Cebolla Morada, Pimientos Aceituna Negra, Vinagreta de Alcaparras <i>Cucumber, Tomatoes, Red Onion, Bell Pepper, Black Olives, Capers Vinaigrette</i>	
Ensalada Verde/ Green Salad	390
Lechugas Mixtas, Pepino, Pimientos, Tomate Cherry Calabaza, Aguacate Asado, Limoneta <i>Mixed Lettuces, Cucumber, Bell Pepper, Cherry Tomato Zucchini, Grilled Avocado, Limonetta</i>	
Hummus	420
Dip de Garbanzo con Aceite de Oliva, Tahini, Ajo, Limón Real, Pan pita <i>Chickpea Dip with Olive Oil, Tahini, Garlic, Lemon, Pita Bread</i>	
Guacamole & Salmas / Guacamole & Salmas	350
Fajitas de Pollo/ Chicken Fajitas	595
Fajitas de Pechuga de Pollo, Cebolla, Pimiento, Guacamole, Pico de Gallo <i>Chicken Breast Fajitas, Onions, Peppers, Guacamole, Mexican Sauce</i>	
Filete de Res a la Pimienta/ Pepper Beef Steak	1,590
Filete de Res con Salsa de Champiñón, Puré de Papa, Verduras Baby <i>Beef Fillet with Mushroom Sauce, Potato Purée, Baby Vegetables</i>	
Rib Eye	1,685
Rib Eye con Chimichurri, Puré de Camote, Verduras Baby <i>Rib Eye with Chimichurri, Sweet Potato Purée, Baby Vegetables</i>	
Pollo Schnitzel / Schnitzel Chicken	720
Pollo Schnitzel, Salsa de Jitomate y Berenjena Salteada <i>Schnitzel Chicken, Tomato Sauce and Sautéed Eggplant</i>	
Pechuga de Pollo al Limón/ Chicken Breast with Lime & Rosemary	720
Pechuga Rostizada al Limón, con Verduras Baby Salteadas Champiñones y Cremoso de Betabel <i>Roasted Lime Chicken Breast with Sautéed Baby Vegetables Mushrooms, Creamy Beetroot</i>	
Hamburguesas / Burgers	550
Hamburguesas de Res con Papas a la Francesa <i>Beef Burger with French Potatoes</i>	
Salmón a la Parrilla/ Grilled Salmon	695
Salmón Marinado con Finas Hierbas, Verduras Baby Virutas de Espárragos, Salsa Holandesa <i>Salmon Marinated in Fine Herbs, Baby Vegetables Shaved Asparagus, Hollandaise Sauce</i>	
Filete de Mero con Tabouleh/ Grouper Fillet with Tabouleh	890
Filete de Mero, Salsa de Tomate, Couscous de Verduras y Ensalada Fresca <i>Grouper Fillet with Tomato Sauce, Vegetable Couscous and Green Salad</i>	
Dedos de Pollo/ Chicken Fingers	595
Dedos De Pollo Frito Con Papas <i>Chicken Fingers With French Fries</i>	
Pasta Penne con tomate/ Penne with Tomato	450
Pasta Penne con Tomate Cherry y Ajo <i>Penne Pasta with Cherry Tomatoes and Garlic</i>	
Mini Hamburguesa/ Mini Burger	595
Con Papas a la Francesa y Vegetales <i>With French Fries & Vegetables</i>	
GUARNICIONES	
GARNISH	
Papas a la Francesa/ <i>French Fries</i>	230
Verduras al Vapor/ <i>Steam Vegetables</i>	180
Arroz al Vapor / <i>Rice</i>	180
Puré de Papa/ <i>Mashed Potatoes</i>	250
Salsa Mexicana/ <i>Mexican Sauce</i>	180
COMPLEMENTOS	
COMPLEMENTS	
Pan Challah/ <i>Challah Bread</i>	280
Pan Pitta/ <i>Pitta Bread</i>	280
Jugo de Uva Kosher (600ml)/ <i>Grape Juice Kosher (600ml)</i>	495
POSTRES	
DESSERTS	
Panna Cotta de Coco y Mango / <i>Coconut and Mango Panna Cotta</i>	250
Selecion de Helados / <i>Ice Cream (Parve)</i>	360
Pavlova de Frutos Rojos/ <i>Red Fruit Pavlova</i>	250
Pastel de chocolate con Frutos Rojos/ <i>Chocolate Cake with Red Fruits (Parve)</i>	250
VINO	
WINE	
Taanug, Rosado, Penedes España, <i>Tempranillo</i>	1,350
Taanug, Penedes España, <i>Tempranillo</i>	1,480
Taanug, Blanco, Penedes España, <i>Macabeo, Xare-lo</i>	1,480
Taanug, Cava del Penedes España, <i>Macabeo, Parellada, Xare-lo</i>	1,500
Teperberg, Tinto, Montes de Judas Israel, <i>Cabernet Sauvignon</i>	1,933
Baron Herzo, Blanco, Valle Central, Condado de Yolo, USA, <i>Suavignon Blanc</i>	1,933
Alavida, Domaine Busquets, Argentina, <i>Malbec</i>	1,950
Tulip, Blanco, Galilea Israel, <i>Gewürztraminer, Sauvignon Blanc</i>	2,140
Tulip, Tinto, Galilea Israel, <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,350
Black Tulip, Tinto, Galilea Israel, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	5,555



Menú de Cena Shabbat | *Shabbat Dinner Menu*

*Pre ordenes permitidas hasta Viernes a las 15:00 p.m. / Preorder allowed until Friday at 15:00 p.m.
*La Cocina permanecerá cerrada los Sábados / The Kitchen will be closed on Saturdays.



Rabbi Berel Simpser | +1 (952) 843-3033



ENSALADA ISRAEL/ ISRAELÍ SALAD	280
Pepino, Jitomate, Cebolla Morada y Pimientos Picados Marinados con Limón y Aceite de Oliva <i>Chopped Cucumber, Tomatoes, Red Onion and Bell Pepper Marinated with Lime and Olive Oil</i>	
COLESLAW	280
Ensalada de Col, Zanahoria Rayada y Mayonesa <i>Cabbage Salad with Grated Carrot and Mayonnaise</i>	
HUMMUS	420
Dip de Garbanzo y Aceite de Oliva <i>Chickpea and Olive Oil Dip</i>	
BABAGANOUSH	420
Dip de Berenjena con Tahini y Ajonjolí <i>Eggplant Dip with Tahini and Sesame Seed</i>	
MATBUCHA	420
Dip de Tomate y Pimientos con Especias <i>Tomato and Bell Pepper Dip with Fine Herbs</i>	
CHOLENT	1,050
Guisado de Alubias, Papas y Carne de Res <i>White Bean Stew with Potatoes and Beef Meat</i>	
ESTOFADO DE POLLO/ CHICKEN STEW	720
Estofado de Pollo con Papas, Zanahoria, Calabaza y Tomate <i>Chicken Stew with Potato, Carrot, Zucchini and Tomatoe</i>	
PASTA PENNE CON ALBONDIGAS/ PENNE & MEATBALLS	550
Penne con Salsa Pomodoro y Albóndigas de Res <i>Penne with Pomodoro Sauce and Mweatballs</i>	
FILETE DE RES A LA PIMIENTA / PEPPER BEEF STEAK	1,590
Filete de Res con Pimienta y Papas Salteadas con Tomillo <i>Beef Fillet with Pepper and Sautéed Potatoes with Thyme</i>	
SALMÓN/ SALMON	695
Salmón Sellado con Especias y Verduras Salteadas <i>Seared Salmon with Fine Herbs and Sautéed Vegetables</i>	
PAN CHALLAH, PAN PITA/ CHALLAH BREAD, PITA BREAD	280
VEGETALES AL VAPOR / STEAM VEGETABLES	180
PICO DE GALLO / MEXICAN SAUCE	180
ARROZ AL VAPOR / RICE	180
PURÉ DE PAPA / MASHED POTATOES	250
PAPAS SALTEADAS / SAUTÉED POTATOES	180
JUGO DE UVA KEDEM/ KEDEM GRAPE JUICE	495

