



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>	9 5
Espresso, Latte, Capuchino	1 1 0
Espresso Doble <i>Double Espresso</i>	1 3 5
Jugos Energéticos <i>Energetic Juice</i>	
Asiático: Pera, Jengibre, Zanahoria y Naranja <i>Asian: Pear, Ginger, Carrot & Orange</i>	1 3 0
Rojo: Apio, Manzana, Betabel y Spirulina <i>Red: Celery, Apple, Beet & Spirulina</i>	1 3 0
Verde: Piña, Toronja, Nopal, Apio y Perejil <i>Green: Pineapple, Grapefruit, Cactus, Celery & Parsley</i>	1 3 0
Jugos Naturales <i>Fresh Squeezed Juice</i>	1 1 0
Naranja, Toronja, Papaya, Piña y Zanahoria <i>Orange, Grapefruit, Papaya, Pineapple and Carrot</i>	
Fruta de Mano <i>Whole Fruit</i>	6 0
Naranja, Toronja, Manzana, Plátano <i>Orange, Grapefruit, Apple, Banana</i>	
Plato de Frutas <i>Fruit Platter</i>	2 5 0
Papaya, Piña, Melón Verde, Melón Chino, Sandía, Frutos Rojos <i>Papaya, Pineapple, Melon, Cantaloupe, Watermelon, Red Fruits</i>	
Huevos Fritos <i>Fried Eggs</i>	2 5 0
Huevo Duro <i>Hard-Boiled Egg</i>	8 0
Huevos Revueltos al gusto <i>Scrambled Eggs</i>	2 5 0
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>	2 9 5
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>	2 3 5
Pan Tostado con Aguacate y Huevo al Gusto <i>Avocado Toast with Egg</i>	3 3 0
Ensalada Clásica <i>Classic Salad</i>	3 9 0
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>	4 0 0
Papas Salteadas <i>Sautéed Potatoes</i>	1 8 0
Orden de Aguacate <i>Avocado Order</i>	1 6 0
Cereal Special K, Zucaritas, Choco Krispis, Froot Loops	1 8 5
Avena <i>Oatmeal</i>	1 8 5
Waffles	2 7 5
Pan Francés(Hecho con Pan Challah) <i>French Toast (With Challah Bread)</i>	2 3 0
Hot Cakes <i>Pancakes</i>	2 5 0
Pan Challah <i>Challah Bread</i>	2 8 0
Jugo de Uva Kosher (600ml) <i>Kosher Grape Juice (600ml)</i>	4 9 5



MENÚ DE LACTEOS

DAIRY MENU



Rabbi Berel Simpser | +I (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 vegetable 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 Parmesan 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, <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 CARNE
MEAT MENU



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



Ensalada Israeli/ Israeli Salad	2 8 0
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	3 9 0
Lechugas Mixtas, Pepino, Pimientos, Tomate Cherry Calabaza, Aguacate Asado, Limoneta <i>Mixed Lettuces, Cucumber, Bell Pepper, Cherry Tomato Zucchini, Grilled Avocado, Limonetta</i>	
Hummus	4 2 0
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	3 5 0
Fajitas de Pollo/ Chicken Fajitas	5 9 5
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, 5 9 0
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, 6 8 5
Rib Eye con Chimichurri, Puré de Camote, Verduras Baby <i>Rib Eye with Chimichurri, Sweet Potato Purée, Baby Vegetables</i>	
Pollo Schnitzel / Schnitzel Chicken	7 2 0
Pollo Schnitzel, Salsa de Jitomate y Berenjena Salteada <i>Schnitzel Chicken, Tomato Sauce and Sauteed Eggplant</i>	
Pechuga de Pollo al Limón/ Chicken Breast with Lime & Rosemary	7 2 0
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	5 5 0
Hamburguesas de Res con Papas a la Francesa <i>Beef Burger with French Potatoes</i>	
Salmón a la Parrilla/ Grilled Salmon	6 9 5
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	8 9 0
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	5 9 5
Dedos De Pollo Frito Con Papas <i>Chicken Fingers With French Fries</i>	
Pasta Penne con tomate/ Penne with Tomato	4 5 0
Pasta Penne con Tomate Cherry y Ajo <i>Penne Pasta with Cherry Tomatoes and Garlic</i>	
Mini Hamburguesa/ Mini Burger	5 9 5
Con Papas a la Francesa y Vegetales <i>With French Fries & Vegetables</i>	

GUARNICIONES

GARNISH

Papas a la Francesa/ French Fries	230
Verduras al Vapor/ Steam Vegetables	180
Arroz al Vapor / Rice	180
Puré de Papa/ Mashed Potatoes	250
Salsa Mexicana/ Mexican Sauce	180

COMPLEMENTOS

COMPLEMENTS

Pan Challah/ Challah Bread	2 8 0
Pan Pitta/ Pitta Bread	2 8 0
Jugo de Uva Kosher (600ml)/ Grape Juice Kosher (600ml)	4 9 5

POSTRES

DESSERTS

Panna Cotta de Coco y Mango / Coconut and Mango Panna Cotta	2 5 0
Selecion de Helados / Ice Cream (Parve)	3 6 0
Pavlova de Frutos Rojos/ Red Fruit Pavlova	2 5 0
Pastel de chocolate con Frutos Rojos/Chocolate Cake with Red Fruits (Parve)	2 5 0

VINO

WINE

Taanug, Rosado, Penedes España, <i>Tempranillo</i>	1, 3 5 0
Taanug, Penedes España, <i>Tempranillo</i>	1, 4 8 0
Taanug, Blanco, Penedes España, <i>Macabeo, Xare-lo</i>	1, 4 8 0
Taanug, Cava del Penedes España, <i>Macabeo, Parellada, Xare-lo</i>	1, 5 0 0
Teperberg, Tinto, Montes de Judas Israel, <i>Cabernet Sauvignon</i>	1, 9 3 3
Baron Herzo, Blanco, Valle Central, Condado de Yolo, USA, <i>Sauvignon Blanc</i>	1, 9 3 3
Alavida, Domaine Busquets, Argentina, <i>Malbec</i>	1, 9 5 0
Tulip, Blanco, Galilea Israel, <i>Gewürztraminer, Sauvignon Blanc</i>	2, 1 4 0
Tulip, Tinto, Galilea Israel, <i>Cabernet Sauvignon</i>	2, 3 5 0
Black Tulip, Tinto, Galilea Israel, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	5, 5 5 5



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 | +I (952) 843-3033



ENSALADA ISRAEL/ <i>ISRAELÍ SALAD</i>	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 Especies	
<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/ <i>CHICKEN STEW</i>	720
Estofado de Pollo con Papas, Zanahoria, Calabaza y Tomate	
<i>Chicken Stew with Potato, Carrot, Zucchini and Tomatoe</i>	
PASTA PENNE CON ALBONDIGAS/ <i>PENNE & MEATBALLS</i>	550
Penne con Salsa Pomodoro y Albóndigas de Res	
<i>Penne with Pomodoro Sauce and Mweatballs</i>	
FILETE DE RES A LA PIMIENTA / <i>PEPPER BEEF STEAK</i>	1,590
Filete de Res con Pimienta y Papas Salteadas con Tomillo	
<i>Beef Fillet with Pepper and Sautéed Potatoes with Thyme</i>	
SALMÓN/ <i>SALMON</i>	695
Salmón Sellado con Especies y Verduras Salteadas	
<i>Seared Salmon with Fine Herbs and Sautéed Vegetables</i>	
PAN CHALLAH, PAN PITA/ <i>CHALLAH BREAD, PITA BREAD</i>	280
VEGETALES AL VAPOR / <i>STEAM VEGETABLES</i>	180
PICO DE GALLO / <i>MEXICAN SAUCE</i>	180
ARROZ AL VAPOR / <i>RICE</i>	180
PURÉ DE PAPA / <i>MASHED POTATOES</i>	250
PAPAS SALTEADAS / <i>SAUTÉED POTATOES</i>	180
JUGO DE UVA KEDEM/ <i>KEDEM GRAPE JUICE</i>	495

