

ENTRADITAS / STARTERS

- 🌱 **GUACAMOLE** _____ \$ 160
Con tomate, cebolla, cilantro y queso fresco.
With tomato, onion, coriander and cotija cheese.
- 🌱 **TARTAR DE ATÚN • TUNA TARTAR** (100gr) _____ \$ 260
Con aceite de ajonjolí, aguacate, mango y espuma de jengibre. With sesame oil, avocado, mango and ginger foam.
- TOSTADA DE ATÚN (1) • TUNA TOSTADA (1)** (100gr) _____ \$ 190
Con aguacate en aceite de ajonjolí y jengibre.
With avocado in sesame oil and ginger.
- CAMARONES AL AJILLO • GARLIC SHRIMP** (125gr) _____ \$ 240
Con ajo y chile guajillo. With garlic and guajillo chili.
- 🌱 **CREMA DE ELOTE • CORN CREAM** _____ \$ 160
Servido con sofrito de chile poblano y granos de maíz.
Served with poblano chili sofrito and corn kernels.
- CREMA DE LANGOSTA • LOBSTER BISQUE** _____ \$ 350
Servido con ravioli de camarón y espuma de anís.
Served with shrimp stuffed ravioli and anise foam.
- QUESO FUNDIDO • MELTED CHEESE** _____ \$ 240
Queso Oaxaca con chorizo y tortillas de harina.
Oaxaca cheese with chorizo and flour tortillas.
- 🌱 **TRIOLOGIA DE EMPANADAS • EMPANADA TRIO** _____ \$ 260
Pato, brisket y huitlacoche. Duck, brisket and huitlacoche.
- 🌱 **CARPACCIO DE SALMÓN • SALMON CARPACCIO** _____ \$ 320
Marinado al limón con alcaparras fritas . Marinated in lime with fried capers. (150gr)
- 🌱 **TLAYUDA DE PICAÑA (2/3 pax)** (180gr) _____ \$ 590
Tortilla de maíz grande y crujiente con picaña, chorizo, frijoles refritos, longaniza, queso Oaxaca, puré de aguacate, nopales y cacahate.
Large crispy corn tortilla with picanha, chorizo, Oaxaca cheese, refried beans, avocado purée and peanuts.

DEL MAR CARIBE / FROM THE CARIBBEAN SEA

- 🌱 **CEVICHE DE COLIFLOR Y MANGO** _____ \$ 150
CAULIFLOWER Y MANGO CEVICHE
Con tomate, cebolla, cilantro, aguacate y jugo de limón.
With tomato, onion, coriander, avocado and lime juice.
- 🌱 **AGUACHILE ROJO • RED AGUACHILE** (140gr) _____ \$ 290
Camarón en jugo de limón con ajo, chile guajillo y chile morita. Shrimp in lime juice sauce with garlic, guajillo chili and morita chili.
- 🌱 **AGUACHILE VERDE • GREEN AGUACHILE** (140gr) _____ \$ 290
Pescado dorado en salsa de jugo de limón con ajo, chile serrano, pepino, cebolla y cilantro. Mahi-mahi fish in lime juice sauce with garlic, serrano chili, cucumber, onion and coriander.



VEGETARIANO / VEGETARIAN



VEGANO / VEGAN



PICANTE / SPICY



LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

LIDO BURGER (180gr) \$ 340

Carne angus, tocino, queso manchego, champiñones, lechuga, tomate, aros de cebolla, pepinillos y mayonesa de chipotle. Angus beef patty, bacon, manchego cheese, mushrooms, lettuce, tomato, onion rings, pickles and chipotle mayo.

AGREGA: Huevo estrellado + \$ 30 ADD: Sunny side up egg + \$ 30

♥ BEYOND BURGER (110gr) \$ 390

Carne vegana Beyond con espinaca, col morada, aguacate, cebolla caramelizada y ranch vegano. Beyond vegan meat with spinach, purple cabbage, avocado, caramelized onion and vegan ranch.

🍤 CAMARONES LIDO • LIDO SHRIMP (180gr) \$ 420

Rellenos de queso crema, envueltos en tocino con piña y coco, servido con puré de papa. Stuffed with cream cheese, wrapped in bacon with pineapple and coconut, served with potato purée.

🐟 SALMÓN EN CREMOSO DE QUESO \$ 480 SALMON ON CREAMY CHEESE (180gr)

Con zanahoria baby y salsa de pimientos ahumados con puré de papa. Served with baby carrot and smoked pepper sauce with potato purée.

ARRACHERA BORRACHA \$ 390

FLANK STEAK BORRACHO (200 gr)

Servida con cebollas cambray, papas cambray, nopales, chile serrano y salsa borracha a base de pulque.

Served with grilled baby onions, baby potatoes, cactus, serrano chili and pulque-based borracha sauce.

🐟 PESCADO AL PASTOR • AL PASTOR FISH (180gr) \$ 350

Filete pescado dorado con tropezos de piña, arroz cremoso y tortitas de plátano macho con queso Oaxaca. Mahi-mahi fish fillet with pineapple, creamy rice and plantain patty with Oaxaca cheese.

🐙 PULPO AL PIL PIL • PIL PIL OCTOPUS (180gr) \$ 590

Sazonado con ajo macho acompañado de puré de camote. Seasoned with macho garlic served with sweet potato purée.

🌶️ ROBALO GUAYABA • GUAVA SEA BASS (180 gr) \$ 320

Servido en salsa de guayaba con chile chiltepín. Served in guava sauce with chiltepín chili.

🌶️ PANCETA DE CERDO • PORK BELLY (180 gr) \$ 540

Con puré de camote, mole blanco y guindillas de chile xcatic. With sweet potato purée in white mole and pickled Xcatic chilies.

🌶️ ENCHILADAS DE PATO (3) • DUCK ENCHILADAS (3) \$ 390

Rellenas de confit de pato y frijoles refritos, bañado en mole de novia, negro y rojo, con queso cotija y plátano macho. Stuffed with duck confit and refried beans, topped with white, dark and red mole with cotija cheese and plantain (120gr).

🌶️ BRISKET (180gr) \$ 460

En salsa de chileatole, servido con trufa de huitlacoche, zanahorias y queso cotija. In chileatole sauce, served with huitlacoche truffle, carrots and cotija cheese.

TACOS DE RIB EYE • RIB EYE TACOS (120 gr) \$ 370

Con champiñones, arúgula, espinaca y papita frita en tortillas de harina. With mushrooms, arugula, spinach and crispy shoestring potatoes served in flour tortillas.



VEGETARIANO / VEGETARIAN



VEGANO / VEGAN



PICANTE / SPICY



LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

ENSALADAS / SALADS

AGREGA • ADD :

- POLLO • CHICKEN (100 gr) _____ + \$ 80
- CAMARÓN • SHRIMP (85 gr) _____ + \$ 100
- SALMÓN AHUMADO • SMOKED SALMON (90 gr) _____ + \$ 160
- SALMÓN A LA PARRILLA • GRILLED SALMON (90 gr) _____ + \$ 140
- ATÚN SELLADO • SEARED TUNA (100 gr) _____ + \$ 90

  **BUDDHA BOWL** _____ \$ 180
Lechuga mixta, hummus, camote, betabel, aguacate, frijoles, zanahoria, tomate cherry, col morada y pepitas de calabaza con ranch vegano. Mixed greens, hummus, sweet potato, beet, avocado, beans, carrot, cherry tomato, red cabbage and pumpkin seeds with vegan ranch.

  **ENSALADA LIDO • LIDO SALAD** _____ \$ 180
Lechuga mixta, fresa, manzana, kiwi y nuez con vinagreta de mango. Mixed greens, strawberry, apple, kiwi and caramelized nuts with mango vinaigrette.

ENSALADA CÉSAR • CAESAR SALAD _____ \$ 190
Lechuga romana en aderezo César servido con crujientes de pan al ajo, tomate y queso parmesano. Romaine lettuce with Caesar dressing served with garlic bread croutons, tomato and parmesan cheese.

  **ENSALADA BETABEL • BEET SALAD** _____ \$ 210
Espinaca baby con queso de cabra, arándanos, almendras y aderezo de mostaza. Baby spinach with goat cheese, cranberries, almonds and mustard dressing.

POSTRES / DESSERTS

 **CHURROS • CHURROS** _____ \$ 160
Acompañados de cajeta. Served with cajeta.

  **MACETA DE AÇAÍ • AÇAÍ POT** _____ \$ 180
Helado de açaí con fruta de temporada y tierrita de granola. Açaí ice-cream with seasonal fruits and granola soil.

 **CREME BRULÉE MEXICANO • MEXICAN CREME BRULÉE** \$ 150
Infusión de arroz con leche, caramelo y helado de vainilla. Rice pudding infusion with caramel and vanilla ice-cream.

  **VOLCAN DE CHOCOLATE • CHOCOLATE LAVA CAKE** _____ \$ 230
A base de chocolate mexicano y un toque de chile ancho, servido con coulis de frutos rojos y helado de taro. Made with Mexican chocolate and a hint of ancho chili, served with red berry coulis and taro ice cream.

  **MOUSSE DE MARACUYÁ • PASSION FRUIT MOUSSE** _____ \$ 150
Con jalea y pepitas de chocolate. With jelly and chocolate chips.

COCTELES DE LA CASA / SIGNATURE COCKTAILS



LIDO \$ 180
Vodka Absolut Mango, mango, menta, jugo de limón y jarabe natural.
Absolut Mango Vodka, mango, mint, lime juice and natural syrup.

PRICKLY PEAR \$ 250
Ginebra Condesa Orange Blossom, St. Germain, jugo de limón amarillo, jarabe de romero, menta y fresa. Orange Blossom Condesa Gin, St. Germain, fresh lemon juice, rosemary syrup, mint and strawberry.

FUEGO \$ 230
Mezcal Enmascarado Joven Orgánico, sandía, chile serrano y jarabe de chiles escarchado con sal de aguacate. Enmascarado Joven Orgánico Mezcal, watermelon, serrano chili and chilli-infused syrup, rimmed with avocado salt.

EL PECADO \$ 210
Mezcal 400 Conejos, Aperol, guanábana, toronja, jugo de limón y jarabe natural escarchado con sal de jamaica. 400 Conejos Mezcal, Aperol, soursop, grapefruit, lime juice and natural syrup rimmed with hibiscus salt.



PASIÓN \$ 210
Ginebra Bombay, maracuyá, cúrcuma, jarabe natural y espuma de coco. Bombay gin, passion fruit, turmeric, natural syrup and coconut foam.

ORO DEL CARIBE \$ 200
Tequila Patrón Silver, jarabe de maracuyá, jugo de limón, jugo de naranja y sal. Patrón Silver tequila, passion fruit syrup, lime juice, orange juice and salt.

STRAWBERRY FIELDS \$ 190
Cóctel frozen con Vodka Absolut Raspberry, fresas y crema de coco. Frozen cocktail with Absolut Raspberry Vodka, strawberries and coconut cream.

COCO LOCO \$ 210
Coco entero natural relleno con Tequilla Patron Silver, vodka, ron, ginebra, jugo de piña y crema de coco. Fresh whole coconut with Patron Silver Tequila, vodka, rum, gin, pineapple juice and coconut cream.

BANDIDO \$ 240
Mezcal Amarás Verde, infusión de jarabe natural y romero, jugo de jamaica, jugo de limón y jugo de jengibre. Mezcal Verde Amarás, rosemary-infused syrup, hibiscus juice, lime juice and ginger juice.



EL REY \$ 240
Gin Condesa Clasica, St. Germain, jugo de limón, pepino y jarabe de romero. Condesa Clasica Gin, St. Germain, lime juice, cucumber and rosemary syrup.

LOS CLÁSICOS / THE CLASSICS

GOLDEN MARGARITA \$ 230

SAINT GERMAIN SPRITZ \$ 270



PISCO SOUR \$ 200

APEROL SPRITZ \$ 200

MIMOSA \$ 170

PALOMA CRISTALINA PATRÓN \$ 190

MEZCALITA \$ 190

¡Pide tu sabor favorito, a las rocas o frozen!
Ask for your favorite flavor, on the rocks or frozen!

MARGARITA \$ 190

¡Pide tu sabor favorito, a las rocas o frozen!
Ask for your favorite flavor, on the rocks or frozen!

DAIQUIRI \$ 180

PIÑA COLADA \$ 180

CAIPIRINHA \$ 180

MOJITO \$ 180

MOSCOW MULE \$ 200

LONG ISLAND ICE TEA \$ 210

NEGRONI \$ 200

MAI TAI \$ 190

BLOODY CAESAR \$ 180

CARAJILLO \$ 190

OLD FASHIONED \$ 200

WHISKY SOUR \$ 200

DRY MARTINI \$ 200

Vodka/Gin/Dirty

ESPRESSO MARTINI \$ 200

VINOS / WINES

NOMBRE / UVAS / PAIS
NAME / GRAPES / COUNTRY

180 ml 750 ml

BLANCO • WHITE

PUERTO NUEVO / SAUVIGNON BLANC / MX	\$ 160	\$ 550
OLADIA / CHARDONNAY / CH	\$ 170	\$ 580
RADICHI / PINOT GRIGIO / IT	\$ 180	\$ 620
ARCO DE LA VEGA / VERDEJO / ES	\$ 190	\$ 650
CASA MADERO 2V / CHARDONNAY CHENIN BLANC / MX	\$ 990	

ROSADO • ROSÉ

LA CETTO / ZINFANDEL ROSE / MX	\$160	\$ 550
CHATEAU MONTGAILLARD ROSÉ / CAB FRANC CAB SAUVIGNON / FR		\$ 780

TINTO • RED

PUERTO NUEVO / CABERNET MALBEC / MX	\$ 160	\$ 550
CARELLI 34 / MALBEC / AR	\$ 190	\$ 700
CASA MADERO 3V / CABERNET MERLOT TEMPRANILLO / MX		\$ 1200

ESPUMOSO • SPARKLING

CINZANO / PROSECCO / IT	\$ 160	\$ 680
CHADON / BRUT / AR		\$ 750
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL / CHAMPAGNE / FR		\$ 3800

SANGRIAS

180 ml 1 L

SANGRIA DE VINO BLANCO • WHITE SANGRIA	\$ 190	\$ 700
Sangria de vino blanco a base de maracuyá y cítricos. White wine sangria on a base of pasión fruits y citrus.		
SANGRIA DE VINO TINTO • RED SANGRIA	\$ 190	\$ 700
Sangria de vino tinto con frutas tropicales. Red wine sangria with tropical fruits.		
SANGRIA DE ESPUMOSO • SPARKLING SANGRIA	\$ 220	\$ 850
Sangria de vino espumoso con frutos rojos. Sparkling wine sangria with red fruits.		

CERVEZA / BEER

SOL	\$ 70	325ml
XX LAGER	\$ 70	325ml
XX AMBAR	\$ 70	325ml
TECATE ROJA	\$ 70	325ml
TECATE LIGHT	\$ 70	325ml
INDIO	\$ 75	355ml
BOHEMIA CLARA	\$ 75	355ml
BOHEMIA OSCURA	\$ 75	355ml
ULTRA	\$ 75	355ml
HEINEKEN	\$ 85	355ml
HEINEKEN SILVER	\$ 75	355ml
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$ 80	355ml
TULUM LAGER	\$ 115	355ml
CHELA DE PLAYA AMERICAN	\$ 120	355ml
CHELA DE PLAYA KOLSH	\$ 120	355ml
CHELA DE PLAYA WHITE INDIA	\$ 125	355ml
CERVEZA JENGIBRE SIN ALCOHOL	\$ 115	355ml
VASO CHELADO • CHELADO GLASS	\$ 20	
VASO MICHELADO • MICHELADO GLASS	\$ 30	
VASO OJO ROJO • OJO ROJO GLASS	\$ 35	

MOCKTAILS



JALISCO SPRITZ	\$ 120	420ml
Tequila 0%, jugo de piña, agua tónica y jarabe de romero escarchado con sal de jamaica. Tequila 0%, pineapple juice, tonic water and rosemary syrup frosted with hibiscus salt.		
PURA VIDA	\$ 110	420ml
Maracuyá, mango, jugo de naranja y agua de coco. Passion fruit, mango, orange juice and coconut water.		
PIÑA FIZZ	\$ 100	420ml
Piña, jengibre, menta, jugo de limón, jarabe natural y soda. Pineapple, ginger, mint, lime juice, natural syrup and soda.		
FRESCO AMOR	\$ 90	420ml
Sandía, albahaca, jugo de limón y jarabe natural. Watermelon, basil, lime juice and natural syrup.		
ROJO TROPICAL	\$ 90	420ml
Jamaica, menta y jugo de limón con jarabe y agua mineral. Hibiscus, mint and lime juice with syrup and sparkling water.		

ÁGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

ÁGUA DE PIEDRA NATURAL • STILL WATER	\$ 95	650 ml
ÁGUA DE PIEDRA MINERAL • SPARKLING WATER	\$ 95	650ml
ÁGUA MINERAL • MINERAL WATER	\$ 45	355 ml
REFRESCOS • SODAS	\$ 55	325 ml
TONIC WATER	\$ 45	355ml
RED BULL	\$ 105	355ml
KOMBUCHA	\$ 105	300ml
JUGO NATURAL • NATURAL JUICE	\$ 110	420ml
Naranja, piña, mango, guanábana, toronja, sandía, kiwi, fresa o maracuyá. Orange, pineapple, mango, soursop, grapefruit, watermelon, kiwi, strawberry or passion fruit.		
COCO FRÍO • FRESH COCONUT	\$ 110	
LIMONADA • LEMONADE	\$ 60	420ml

TEQUILA



DON JULIO BLANCO	\$ 140	\$ 2100	700 ml
DON JULIO REPOSADO	\$ 170	\$ 2500	700 ml
DON JULIO 70	\$ 220	\$ 3300	700 ml
PATRON SILVER	\$ 150	\$ 2300	700 ml
PATRON REPOSADO	\$ 170	\$ 2400	700 ml
PATRON CRISTALINO	\$ 190	\$ 2600	700 ml
PATRON AÑEJO	\$ 210	\$ 2900	700 ml
CENTENARIO REPOSADO	\$ 140	\$ 2100	700 ml
CASAMIGOS BLANCO	\$ 160	\$ 2400	700 ml
CLASE AZUL	\$ 650	\$ 9000	750 ml

MEZCAL



MEZCAL VERDE	\$ 140	\$ 2100	700 ml
AMARÁS JOVEN	\$ 190	\$ 2150	750 ml
AMARÁS REPOSADO	\$ 170	\$ 2300	750 ml
AMARÁS CUPREATA	\$ 200	\$ 2600	750 ml
AMARÁS ENSAMBLE	\$ 180	\$ 2400	750 ml
AMARÁS AMERICANA	\$ 240	\$ 5000	750 ml
MEZCAL 11:11 ESPADIN	\$ 140	\$ 2100	750 ml
400 CONEJOS ESPADIN JOVEN	\$ 150	\$ 2100	750 ml
MEZCAL ILEGAL JOVEN	\$ 150	\$ 2200	700 ml
MEZCAL ILEGAL REPOSADO	\$ 170	\$ 2500	700 ml
ENMASCARADO ESPADIN	\$ 200	\$ 2700	750 ml

GINEBRA / GIN



PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	\$ 140	\$ 1700	750 ml
TANQUERAY	\$ 150	\$ 1800	750 ml
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 150	\$ 1800	700 ml
HENDRICKS	\$ 220	\$ 2800	750 ml
CONDESSA CLASSICO	\$ 220	\$ 2800	750 ml
CONDESSA ROSA	\$ 220	\$ 2800	750 ml

RUM / RON



CAPTAIN MORGAN	\$ 130	\$ 1800	700 ml
BACARDI BLANCO	\$ 140	\$ 1900	980 ml
BACARDI AÑEJO	\$ 140	\$ 2100	980 ml
HAVANA 7 AÑOS	\$ 150	\$ 2100	700 ml
BACARDI RESERVA 8	\$ 160	\$ 2200	750 ml
ZACAPA 23	\$ 260	\$ 4000	750 ml

VODKA



SMIRNOFF	\$ 130	\$ 1700	1000 ml
STOLICHNAYA	\$ 140	\$ 1800	750 ml
ABSOLUT AZUL	\$ 150	\$ 1900	1000 ml
TITO'S	\$ 160	\$ 2200	750 ml
GREY GOOSE	\$ 190	\$ 2400	700 ml

WHISKEY



FIREBALL	\$ 130	\$ 1900	750 ml
JAMESON	\$ 140	\$ 1900	750 ml
JACK DANIELS	\$ 140	\$ 2000	700 ml
J. WALKER ETIQUETA ROJA	\$ 140	\$ 1800	700 ml
J.WALKER ETIQUETA NEGRA	\$ 250	\$ 3900	750 ml
MACALLAN 12 DB CASK	\$ 400	\$ 5500	700 ml

LICORES / LIQUORS



CAMPARI	\$ 120	750 ml
JÄGERMEISTER	\$ 130	700 ml
BAILEYS	\$ 130	1000 ml
KAHLÚA	\$ 110	1000 ml
AMARETTO DISARONNO	\$ 120	700 ml
LICOR 43	\$ 140	700 ml