



ALMUERZO

LUNCH

12.30 PM — 6PM

BOTANITAS BITES

  **ALITAS DE COLIFLOR CAPEADA • TEMPURA CAULIFLOWER WINGS** _____ **\$ 130**
Elige búfalo o BBQ servidas con ranch vegano.
Choose buffalo or BBQ served with vegan ranch.

 **ALITAS DE POLLO • CHICKEN WINGS (250gr)** _____ **\$ 240**
Elige búfalo o BBQ servidas con queso roquefort.
Choose buffalo or BBQ served with blue cheese dip.

CALAMARES (120gr) _____ **\$ 180**
Aros de calamar rebozados servido con alioli verde.
Battered calamari rings served with green alioli. 120 gr

 **GUACAMOLE** _____ **\$ 160**
Con tomate, cebolla, cilantro y queso fresco.
With tomato, onion, coriander and cotija cheese.

 **HUMMUS DE GARBANZO • CHICKPEA HUMMUS** _____ **\$ 140**
Puré de garbanzos servido con pan pita.
Chickpea puree served with pita bread.

 **NACHOS** _____ **\$ 200**
Totopos cubiertos de frijoles, queso manchego, crema de aguacate, chile jalapeño y pico de gallo.
Tortilla chips covered with beans, manchego cheese, avocado cream, jalapeño chili and pico de gallo.

¡Pídelo con queso vegano! • Order them with vegan cheese! _____ **+ \$ 20**

AGREGA • ADD :

POLLO 100gr • CHICKEN 100gr _____ **+ \$ 80**

ARRACHERA 100gr • FLANK STEAK 100gr _____ **+ \$ 140**

YACA AL PASTOR 100 gr • JACKFRUIT AL PASTOR 100 gr _____ **+ \$ 90**

ENTRADITAS STARTERS

TOSTADA DE ATÚN (1) • TUNA TOSTADA (1) (100 gr) \$ 190
Con aguacate en aceite de ajonjolí y jengibre.
With avocado in sesame oil and ginger.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO • MELTED CHEESE WITH CHORIZO \$ 260
Molcajete de queso fundido con chorizo y tortillas de harina.
Melted cheese molcajete with chorizo and flour tortillas.

CAMARONES AL AJILLO • GARLIC SHRIMP (125 gr) \$ 240
Con ajo y chile guajillo.
With garlic and guajillo chili.

 **TARTAR DE ATÚN • TUNA TARTAR** (100 gr) \$ 260
Con aceite de ajonjolí, aguacate y mango con espuma de jengibre.
With sesame oil, avocado and mango with ginger foam.

BROCHETAS DE CAMARÓN AL COCO • COCONUT SHRIMP KABOB (125 gr) \$ 380
Servidos con y piña y aderezo de mango y pico de gallo.
Served with pineapple, a mango dip and pico de gallo.

 **CREMA DE ELOTE • CORN CREAM** \$ 160
Servido con sofrito de chile poblano y granos de maíz.
Served with poblano chili sofrito and corn kernels.

BISQUE DE LANGOSTA • LOBSTER BISQUE \$ 350
Servido con ravioli de camarón y espuma de anís.
Served with shrimp stuffed ravioli and anise foam.

TRIOLOGIA DE EMPANADAS • EMPANADA TRIO (160gr) \$ 260 
Pato, brisket y huitlacoche. Duck, brisket and huitlacoche.

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.

 **CARPACCIO DE SALMÓN • SALMON CARPACCIO** \$ 320
Láminas de salmón marinado al limón y alcaparras fritas. 150 gr
Thin slices of salmon marinated in lime and with fried capers. 150 gr

BOCADILLOS HANDHELDS

ESCOGE TU GUARNICIÓN: PAPAS GAJO CON MOSTAZA DULCE O PAPAS DE CAMOTE CON RANCH VEGANO.
CHOOSE YOUR SIDE DISH: POTATO WEDGES WITH HONEY MUSTARD OR SWEET POTATO FRIES WITH VEGAN RANCH.

HAMBURGUESA LIDO • LIDO BURGER (180 gr) \$ 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

♥ HAMBURGUESA BEYOND • BEYOND BURGER (110gr) \$ 390

Carne vegetal Beyond con espinaca, col morada, aguacate, cebolla caramelizada y ranch vegano.

Beyond meat burger with spinach, purple cabbage, avocado, caramelized onion, and vegan ranch.

CLUB SANDWICH (150gr) \$ 290

Pollo, jamón de pavo, tocino, queso manchego, lechuga, tomate y aguacate. 150 gr

Chicken, turkey ham, bacon, manchego cheese, lettuce, tomato and avocado. 150 gr

♥ PITA FALAFEL \$ 220

Servido con hummus, col morada, pepino, tomate, zanahoria, cebolla morada y lechuga.

Served with hummus, red cabbage, cucumber, tomato, carrot, purple onion and lettuce.

ENSALADAS SALADS

AGREGA • ADD :

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

BUDDHA BOWL _____ **\$ 180**

Mezcla de verdes, hummus, camote, betabel, aguacate, frijoles, zanahoria, tomate cherry, col morada, pepitas de calabaza con ranch vegano.

Mixed greens, hummus, sweet potato, beet, avocado, beans, carrot, cherry tomato, red cabbage, pumpkin seeds with vegan ranch.

ENSALADA CÉSAR • CAESAR SALAD _____ **\$ 190**

Corazón de lechuga romana en aderezo César servido con crujientes de pan al ajo y queso parmesano.

Romaine lettuce heart with Caesar dressing served with garlic bread croutons and parmesan cheese.

ENSALADA LIDO • LIDO SALAD _____ **\$ 180**

Mix de lechugas, fresa, manzana, kiwi y nuez con vinagreta de mango.

Mixed greens, strawberry, apple, kiwi and nuts with a mango vinaigrette.

ENSALADA BETABEL • BEET SALAD _____ **\$ 210**

Con queso de cabra, espinaca baby, arándanos, almendras y mostaza.

With goat cheese, baby spinach, cranberries, almonds and mustard.



VEGETARIANO / VEGETARIAN



VEGANO / VEGAN



LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE



PICANTE / SPICY

DEL MAR CARIBE FROM THE CARIBBEAN SEA

-  **CÓCTEL DE CAMARON • SHRIMP COCKTAIL** _____ **\$ 280**
Salsa coctelera de tomate, cebolla, cilantro y aguacate. 140 gr
Tomato cocktail sauce, onion, coriander and avocado. 140 gr
-   **CEVICHE DE COLIFLOR Y MANGO • CAULIFLOWER Y MANGO CEVICHE** _____ **\$ 150**
Con tomate, cebolla, cilantro, aguacate y jugo de limón.
With tomato, onion, coriander, avocado and lime juice.
-  **CEVICHE DE CAMARÓN • SHRIMP CEVICHE** _____ **\$ 270**
Con tomate, cebolla, cilantro, aguacate y jugo de limón. 140 gr
Con tomato, onion, coriander, avocado and lime juice. 140 gr
-  **CEVICHE MIXTO PERUANO • PERUVIAN MIXED CEVICHE** _____ **\$ 290**
Camarón y pescado dorado con leche de tigre, coco, cebolla, pimientos, cilantro, pepino, granos de maíz y plátano frito. 140gr
Shrimp and mahi-mahi fish with tiger milk, coconut, onion, peppers, coriander, cucumber, corn kernels and fried plantain. 140gr
-   **AGUACHILE ROJO • RED AGUACHILE** _____ **\$ 290**
Camarón en jugo de limón con ajo, chile guajillo y chile morita. 140 gr
Shrimp in lime juice sauce with garlic, guajillo chili and morita chili. 140 gr
-  **AGUACHILE VERDE • GREEN AGUACHILE** _____ **\$ 290**
Pescado dorado en salsa jugo de limón con ajo, chile serrano, pepino, cebolla y cilantro. 140 gr
Mahi-mahi fish in lime juice sauce with garlic, serrano chili, cucumber, onion and coriander. 140 gr

ESPECIALIDADES LIDO

LIDO SPECIALTIES

 **PESCA DEL DÍA • CATCH OF THE DAY** **PRECIO POR PESO • PRICE BY WEIGHT**
Pesca del día a la parrilla o frita servido con verduras mixtas. **\$100 / 100 gr**
Catch of the day grilled or fried served with mixed vegetables. **\$100 / 100 gr**

 **CAMARONES LIDO • LIDO SHRIMP** (180 gr) **\$ 420**
Rellenos de queso crema, envueltos en tocino, piña y coco acompañado con puré de papa.
Stuffed with cream cheese, wrapped in bacon, pineapple and shredded coconut, served with mashed potatoes.

 **SALMÓN EN CREMOSO DE QUESO • SALMON ON CREAMY CHEESE** (180 gr) **\$ 480**
Acompañado de zanahoria baby servido con una salsa de pimientos ahumados y puré de papas.
Served with baby carrot, with a smoked pepper sauce and mashed potatoes.

ARRACHERA BORRACHA • ARRACHERA BORRACHA (200 gr) **\$ 390**
Servida con cebolla cambray, papas cambray, nopal, chile serrano y salsa borracha a base de pulque. Served with grilled baby onions, baby potatoes, cactus, serrano chili, and pulque-based salsa borracha.

 **PESCADO AL PASTOR • AL PASTOR FISH** (180gr) **\$ 350**
Filete pescado dorado al pastor con tropezos de piña, servido con arroz cremoso y tortitas de plátano macho con queso Oaxaca. Mahi-mahi fish fillet al pastor with pineapple, served with creamy rice and plantain patty with Oaxaca cheese.

 **PULPO AL PIL PIL • PIL PIL OCTOPUS** (180 gr) **\$ 590**
A las brasas sazonado con ajo macho acompañado de puré de camote.
Grilled and seasoned with macho garlic served with mashed sweet potatoes.

ROBALO EN SALSA DE GUAYABA • SEABASS IN SOURSOP SAUCE (180gr) **\$ 320** 
Servido en salsa de guayaba con chile chiltepín.
Served in soursop sauce with chiltepín chile.

ENCHILADAS DE PATO (3) • DUCK ENCHILADAS (3) (120gr) **\$ 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.

LA TAQUERÍA

THE TAQUERIA

ORDEN DE 3 TACOS EN TORTILLA DE MAÍZ ORDER OF 3 TACOS ON CORN TORTILLA

AGREGA: Queso manchego o vegano •ADD: Manchego or vegan cheese + \$ 30

YACA AL PASTOR • JACKFRUIT PASTOR \$ 220

Servido con piña asada, puré de aguacate, cilantro y rábano.
Served with roasted pineapple, coriander, avocado purée and radish.

PESCADO DORADO CAPEADO • MAHI MAHI FISH TEMPURA \$ 240

Servido con pure de aguacate, cilantro, rábano y ensaladita de col. 140 gr
Served with avocado purée, coriander, radish and cabbage salad. 140 gr

CAMARÓN CAPEADO • SHRIMP TEMPURA \$ 240

Servido con pure de aguacate, cilantro, rábano y ensaladita de col. 140 gr
Served with avocado purée, coriander, radish and cabbage salad. 140 gr

ARRACHERA • FLANK STEAK \$ 270

Servido con cebolla, cilantro, rábano y puré de aguacate. 160 gr
Served with onion, coriander, radish and avocado purée. 160 gr

SALMÓN • SALMON \$ 250

Salmón empanizado servido con pure de aguacate, cilantro, rábano y ensaladita de col. 120 gr
Breaded salmon served with avocado purée, coriander, radish and cabbage salad. 120 gr

PULPO • OCTOPUS \$ 360

Pulpo sarandeado, cilantro, rábano, puré de aguacate y chipotle. 120 gr
Sautéed octopus, coriander, radish, avocado pure and chipotle. 120 gr

RIB EYE • RIB EYE \$ 370

Láminas de rib eye con champiñones, arúgula, espinaca y papita frita. 120 gr
Slices of rib eye with mushrooms, arugula, spinach and crispy straw potatoes. 120 gr

POSTRES DESSERTS

CHURROS • CHURROS \$ 160

Acompañados de salsa de cajeta.
Served with cajeta.

MACETA DE AÇAÍ • AÇAÍ POT \$ 180

Helado de açai con fruta de temporada cubierto de tierrita de semillas y granola.
Açaí ice-cream with seasonal fruits covered with seeds and granola.

CREME BRULÉE MEXICANO • MEXICAN CREME BRULÉE \$ 150

Infusión de arroz con leche y caramelo acompañado de helado de vainilla..
Rice pudding infusion with caramel and vanilla ice-cream.

MOUSSE DE MARACUYÁ • PASSION FRUIT MOUSSE \$ 150

Mousse de maracuyá con jalea y pepitas de chocolate.
Passion fruit mousse with jelly and chocolate chips.

FLAN \$ 140

Flan con queso crema al jerez y frutos de temporada.
Flan with cream cheese, sherry wine and seasonal fruit.

FONDANT DE CHOCOLATE MEXICANO • MEXICAN CHOCOLATE FONDANT \$ 230

Fondant de chocolate mexicano 50%, coulis de frutos rojos, helado de taro, chile ancho y chile pasilla.
Mexican 50% chocolate fondant with red berry coulis, taro ice cream, and a pinch of ancho and pasilla chiles.

HELADO (2) • ICE CREAM (2) \$ 150

Escoge tu helado artesanal: coco, mango, vainilla, Ferrero, taru.
Choose your artisanal ice cream: coconut, mango, vanilla, Ferrero, taru.

PARA LOS PEQUES FOR THE LITTLE ONES

CANGREBURGER _____ **\$ 130**

Hamburguesita con carne Angus, queso manchego, lechuga, tomate y mayonesa acompañado de cubitos de papa. 100 gr

Mini Angus meat burger, with manchego cheese, lettuce, tomato and mayonnaise served with potato cubes. 100 gr

DEDITOS DE POLLO • CHICKEN FINGERS _____ **\$ 130**

Tiras de pollo empanizadas acompañadas de papas gajo y cátsup. 140 gr

Breaded chicken strips served with potato wedges and ketchup. 140 gr

DEDITOS DE QUESO • CHEESE FINGERS _____ **\$ 130**

Tiras de Mozzarella empanizadas acompañadas de papas gajo y cátsup. 160 gr

Breaded Mozzarella strips served with potato wedges and ketchup. 160 gr

PASTA ALFREDO • ALFREDO PASTA _____ **\$ 150**

Pasta en una cremosa salsa Alfredo con pechuga de pollo a la parrilla. 60 gr

Fusilli pasta in a creamy Alfredo sauce with grilled chicken breast. 60 gr