

 @lostbeachpty

Menu

LOST

U R B A N B E A C H C L U B



Signature Cocktails

COCTELERÍA DE AUTOR

\$13.50

VICTORIA STAR

#creamy #berry

Ginebra Star of
Bombay, sirope de
frambuesa, lima,
espuma cítrica de
lychee

Star of Bombay Gin,
raspberry syrup, lime,
citric lychee foam

JALISCO MULE

#spicy #fermented

Espolón tequila
blanco, sirope de
tamarindo, lima, soda
de piña y gengibre
splash de chile

Espolón white tequila,
tamarind syrup, lime,
pineapple & ginger
soda, splash of chili
peppers

SUNSET DANCER

#floral #feminine

Bourbon Buffalo
Trace, shrub de
melocotón, lima, tope
de angostura

Buffalo Trace
bourbon, peach
shrub, lime,
angostura top

PARADISE LOST

#fresh #herbal

Vodka Absolut,
licor de flor de
saúco, limón, sandía,
albahaca

Absolut vodka,
elderflower liqueur,
lemon, watermelon,
basil

MYSTIC ISLAND

#tropical #whimsical

Ron Abuelo, Ron
Manaca, Noi Noi,
zumo de piña, amargo
de angostura

Abuelo Rum,
Manada Rum, Noi
Noi, pineapple juice,
angostura bitters

BEACH THERAPY

#bitter #citrus

Aperol, vodka Ketel
One, sirope de la
casa, clara de huevo,
zumo de limón

Aperol, Ketel One
vodka, special house
syrup, eggwhite,
lemon juice



*Gin
&
Tonic*

\$12.50

FIZZY BREEZY

GIN MARE
tónica 1724
cardamomo
frambuesa



GIN MARE
tonic 1724
cardamom
raspberry

ELYXIR

BOMBAY
tónica Fever Tree
menta
arándano azul



BOMBAY
tonic Fever Tree
mint
blueberry

Magnum (x 2)
\$18.50

UNIKORN

TANQUERAI
tónica San Pellegrino
lima
romero



TANQUERAI
tonic San Pellegrino
lime
rosemary

EXTASY

MARTIN MILLER
tónica Fever Tree
semillas de enebro
twists de lima



MARTIN MILLER
tonic Fever Tree
juniper seeds
lime twists

Magnum (x 2)
\$18.50

Classic Cocktails \$9.50

Sangria JARRA \$20 COPA \$6

Copa de Vino / Wine Glass \$9

Vino blanco / White wine

Fantinel Pinot Grigio

Catena Chardonnay

Vino tinto / Red wine

Catena Malbec

Prontos Roble

Cerveza / Beer

LEFFE (Blonde & Dark), BLUE MOON \$6

CENTRAL, CORONA, PERONI \$5





Mocktails

CÓCTELES SIN ALCOHOL

\$8.50

NO REGRETS

Sandía, limón fresco, sirope
de agave y tope de soda



Watermelon, fresh lemon,
agave syrup & soda top

DOUBLE KISS

Soda de uva y gengibre



Grapes & ginger soda

SWEET DREAMS

Puré de mango, limón, sirope
de agave y gengibre



Mango puré, lemon, agave
syrup & ginger

GET LOST

Naranja de Valencia,
granadina, canela



Valencia orange, grenadine,
cinnamon

Beach food

COMIDA DE PLAYA

\$12.50



Tuna Tartare

Tartara de atún fresco sobre una tortilla de maiz, con aguacate, mayonesa de arúgula y semillas de cáñamo

.....

Fresh tuna tartare on a corn tortilla with avocado, arugula mayo & hemp seeds

Shrimp Cocktail

Coctél de langostinos con aguacate, cebolla morada y pimenton rojo en salsa rosada con toque de tabasco

.....

Shrimp cocktail with avocado, red onions & sweet peppers in a rosé sauce with a touch of tabasco

Calamari Rings

Anillos de calamares fritos en una cesta de parmesano

.....

Fried calamari rings in a parmesan cheese basket



Just Wings

Alitas de pollo apanadas sobre una
cama de almendras tostadas,
con tres salsas

.....

Breaded chicken wings
over toasted almonds,
with three sauces



All Veggie*

Canastitas de patacón rellenas de
hummus y ensalada tabule con
salsa tahini *vegetariano

.....

Green banana baskets filled with
hummus and taboulé salad with
tahini sauce *vegetarian

Cobia Tacos

Tortillas de harina de trigo rellenas
con ceviche modificado de cobia

.....

Wheat flour tortillas filled with
modified cobia ceviche

Steak Brochettes

Brochetas de filete de res, chorizo italiano de la casa, hongos y pimenton rojo

.....

Beef filet, homemade Italian sausage, mushrooms & red pepper brochettes

Crispy Prawns

Langostinos en crosta de yuca con aguacate y aderezo de rábano picante

.....

Crispy prawns in yuca crust with avocado and horseradish dressing



Grilled Octopus

Tentáculo de pulpo a la parrilla con mil hojas de papas

.....

Grilled octopus tentacle with potato millefeuille