



Mexican Beers | Cervezas Mexicanas 355 ml

Corona	\$70.00
Corona Light	\$70.00
Pácifico	\$70.00
Pacifico Light	\$70.00
Modelo Especial	\$70.00
Modelo Light	\$70.00
Tecate	\$70.00
Tecate Light	\$70.00
XX Lager	\$70.00
XX Lager Ámbar	\$70.00
Bohemia	\$70.00
Bohemia Dark	\$70.00
Victoria	\$70.00
Cerveza Indio	\$70.00
Negra Modelo	\$70.00
Montejo	\$70.00
León Negra	\$70.00

Imported Beers | Cervezas Importadas 355 ml

Heineken	Holland	\$85.00
Budweisser	USA	\$85.00
Bud Light	USA	\$85.00
Miller	USA	\$85.00
Miller Light	USA	\$85.00
Coors	USA	\$85.00
Coors Light	USA	\$85.00

Non Alcoholic Beers | Cervezas Sin Alcohol 355 ml

Odouls	USA	\$65.00
Old Milwaukee	USA	\$65.00

“The B” Snacks & Deli | Menu Deli “The B”

STARTERS

Stuffed Mushrooms \$170.00

With bell peppers cream cheese, au gratin with panko and parmesan, served with fine slices of cured ham.

Beef Wrapped Asparagus \$160.00

Seared in sesame seed oil, fried nori, black toasted sesame seeds, fried beet and apricot, ginger and soy sauce.

Ceviche Stuffed White Peppers \$170.00

White peppers stuffed with shrimp ceviche and served with ponzu sauce.

Sriracha Chicken Satays \$150.00

Chicken brochettes with peppermint essence, and sweet Sriracha sauce.

The B Shrimps \$195.00

Tempura Shrimp brochette, served with cucumber and carrot salad and chorizo mayo.

Nachos Dorados

Your choice, plain \$220.00
with flank steak \$280.00
Chicken \$270.00
Served with sauces and garnish

The Classic Burger \$250.00

12 oz. of sirloin, tomato, red onion, sliced pickles, cheddar cheese and bacon.

Tex-Burger \$270.00

12 oz. of sirloin, guacamole, Mennonite cheese, tomato, sautéed red onion and mushrooms, jalapeño peppers, bacon and chives.

Shrimp Burger \$320.00

Giant shrimp medallion wrapped in bacon, mozzarella cheese, avocado, tomato, red sautéed onion, lettuce and Achiote-mayo dressing.

ENTRADAS

Champiñones Rellenos

Rellenos con queso crema de morrones, gratinados con panko y parmesano, coronados con láminas delgadas de prosciutto.

Espárragos Envueltos con Filete de Res

Sellados en aceite de ajonjolí, nori frita, ajonjolí negro, betabel frito y salsa de chabacano con jengibre y soya.

Chiles Güeros Rellenos de Ceviche

Chiles güeros fritos, rellenos de ceviche de camarón, servidos con salsa ponzu.

Satay de Pollo Sriracha

Brochetas de pollo con esencia de menta, con salsa de Sriracha dulce.

Camarones The B

Brochetas de camarón tempura, acompañado de una ensalada de pepino y zanahoria con una mayonesa de chorizo.

Nachos Dorados

Con tu elección, Sencillos
Con arrachera
Pollo
Con su guarnición y salsas.

Hamburguesa Clásica

12 oz. de sirloin, tomate, cebolla morada, pepinillos, queso cheddar y tocino.

Hamburguesa Texana

12 oz. de Sirloin, guacamole, queso menonita, tomate, cebolla morada y champiñones salteados, jalapeños, tocino y cebollín.

Hamburguesa de Camarón

Medallón de camarones gigantes, envueltos en tocino, con queso mozzarella fresco, aguacate, tomate, cebolla morada asada, lechuga y aderezo de mayonesa de Achiote.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.
All Prices in Mexican pesos, tax is included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterías o Spa
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.





“The B” Snacks & Deli | Menu Deli “The B”

CASA DORADA WINGS

(8 pieces) \$200.00 (8 piezas)

Caribbean

Teriyaki sauce, pineapple and garlic.

Tex-Mex

Buffalo sauce and butter.

Brazilian

Garlic, honey and cachaza.

Natural

Ranch dressing.

BBQ

Blue Cheese dressing.

ALITAS CASA DORADA

Caribeñas

Teriyaki, piña y ajo.

Tex-Mex

Salsa de mantequilla y búfalo.

Brasileñas

Cachaza, miel y ajo.

Naturales

Con aderezo Ranch.

BBQ

Aderezo Blue Cheese.

SUSHI & ROLLS

Tuna Tostadas \$190.00

Fresh Tuna over wonton tostada, with avocado, chives, sesame seeds & chopped red onion.



Maki Favorite \$265.00

Tempura shrimp roll with tuna, avocado, serrano chili, masago, green onion, sesame seeds, red oil sauce and lime juice on the outside, served on spicy mayo.



Shiromi Hot Maki \$220.00

Seared sea bass, “toreado” tempura pepper, avocado and cucumber on the inside, wrapped with nori seaweed.



Lobster Roll \$330.00

Tempura lobster, avocado, cucumber, mango, spicy mayo, lettuce and cilantro on the inside, wrapped with soy paper, yuzu sauce and red oil.

“Toreado” Salmon & Mango \$235.00

Suggestion of our Chef Gabriel. Cucumber, kanikama and cream cheese inside, with fresh salmon, avocado, mango, togarashi, spicy mayo and toreados chilis special sauce on the outside.



SUSHI Y ROLLOS

Tostadas de Atún

Atún fresco sobre una tostada crujiente, con aguacate, cebollín, cebolla morada y ajonjolí.

Favorito Maki

Rollo de camarón tempura, con atún, aguacate, cebollín, masago, ajonjolí, chile serrano, salsa de aceite rojo y limón por fuera, servido sobre mayonesa spicy.

Shiromi Hot Maki

Cabrilla sellada, chile toreado tempura, aguacate y pepino por dentro, envuelto con alga nori.

Lobster Roll

Langosta tempura, aguacate, pepino, mayonesa spicy, mango, lechuga, y cilantro por dentro, envuelto en papel de soya con salsa yuzu y aceite rojo.

Salmón Toreado y Mango

Recomendado por nuestro Chef Gabriel. Pepino, kanikama y queso crema por dentro, con salmón fresco, aguacate, mango, togarashi, mayonesa spicy y salsa especial de chiles toreados por fuera.

SASHIMIS

Serranito \$275.00

Catch of the day with fresh serranito sauce.



Cilantro \$275.00

Seared sea bass with avocado and cilantro sauce.



Curricán \$275.00

Catch of the day stuffed with spicy crab avocado & red oil sauce,



SASHIMIS

Serranito

Pesca del día con salsa de chile serranito fresco.

Cilantro

Cabrilla sellada con aguacate y salsa de cilantro.

Curricán

Pesca del día rellena de spicy cangrejo, aguacate y salsa de aceite rojo.



Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos
Consuming raw or undercooked food, increase your risk of foodborne illness

*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

**Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterías o Spa
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.**





The B Martinis | Martinis The B” 207 ml

The B Martini \$190.00 Vodka, fresh watermelon juice, watermelon liquor and lime juice	Martini The B Vodka, licor de sandía, vermouh dulce y limón
Golden Martini \$190.00 Vodka, pineapple liquor, pineapple juice	Martini Dorado Vodka, licor de piña y jugo de piña
Dry Martini \$190.00 Gin, dry vermouh, olive and lime zest	Martini Seco Gin, vermouh seco, aceituna y cáscara de limón
Mar de Cortés Martini \$190.00 Malibu, Blue curacao, pineapple juice, sweet & sour	Mar de Cortés Martini Malibu, Blue curacao, jugo de piña, sweet & sour mix.
Pericue Martini \$220.00 Mezcal, tamarind pulp, orange juice, tajin pepper rim	Martini Pericue Mezcal, pulpa de tamarindo, jugo de naranja escarchado con Tajin
Martini Medium Orange \$220.00 Absolut mandarin, sweet vermouh and orange	Martini Media Naranja Absolut mandarin, vermouh dulce y naranja
Chamoy Martini \$190.00 Vodka, sangrita mix, dry vermouh and olive	Martini Chamoy Vodka, sangrita, vermouh seco y aceituna
Spicy Mango Martini \$220.00 Spicy Vodka, mango pulp, orange juice, tajin pepper rim	Martini de Mango Picante Vodka picante, pulpa de mango, jugo de naranja y escarchado con Tajin
Martini Lemon Drop \$190.00 Vodka, Triple sec, sugar and lemon	Martini Gota de Limón Vodka, Triple sec, jarabe y limón
Coco-tini \$190.00 Vodka, coconut liquor & pineapple juice	Coco-tini Vodka, licor de coco y jugo de piña
Martini Melon \$190.00 Vodka, Midori and lime twist	Martini Melón Vodka, Midori y cáscara de limón
Tequini Dorado \$190.00 Tequila Gold, triple sec, sweet & sour and cranberry juice	Tequini Dorado Tequila oro, triple sec, sweet & sour mix, cranberry juice
Cosmopolitan \$190.00 Vodka, triple sec, cranberry juice and lime	Cosmopolitan Vodka, triple seco, jugo de arándano y limón
Appletini \$190.00 Vodka, apple liquor, triple sec and cherry	Martini Manzana Vodka, licor de manzana, licor de naranja y cereza
Chocolate Kiss Martini \$190.00 Vodka, cacao liquor, Bailey’s and chocolate	Chocolate Kiss Martini Vodka, licor de cacao, Baileys y chocolate
Chocolate Mint Martini \$190.00 Vodka, cacao liquor, coffee liquor, mint liquor, Bailey’s, chocolate and cherry	Martini de Chocolate y Menta Vodka, licor de cacao, licor de café, licor de menta, Baileys, choco-late líquido y cereza
Mexican Flower Martini \$190.00 Vodka, hibiscus syrup, sweet & sour	Martini Flor de México Vodka, concentrado de jamaica y sweet & sour
Banana Split Martini \$190.00 Vanilla Absolut, banana liquor, strawberry liquor & Baileys	Banana Split Martini Absolut vainilla, licor de plátano, licor de fresa y Baileys
Almond Martini \$190.00 Vodka, amaretto liquor and orange juice	Martini Almendra Vodka, Amaretto y jugo de naranja
Martini Pink Monkey \$190.00 White Rum, pineapple juice & cranberry juice	Martini Mono Rosa Ron blanco, jugo de piña y jugo de arándano
Durazno Melba Martini \$190.00 Absolut Vanilla, peach liquor, strawberry mix	Peach Melba Martini Absolut vainilla, licor de durazno y fresa
Martini Baja \$190.00 Vodka, damiana liquor, angostura bitter, pineapple juice & cherry	Martini Baja Vodka, licor de damiana, amargo de angostura, jugo de piña y cereza



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

**Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterías o Spa
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.**





The B-Cocktails | Cocteles The B

473 ml

Bahama Mama \$190.00 A classic mix of banana and pineapple with its sweet and fruity alcoholic base of rum.	Bahama Mama Una mezcla clásica de piña y banana con su dulce y frutal base alcohólica de ron.
Rum Cocktail \$190.00 Similar to a classic Daiquiri with a touch of Grenadine.	Ron Cocktail Clásico Similar al Daiquirí clásico con un toque de Granadina.
Bellini \$190.00 Sparkling wine, with its dry touch lead by the sweetness of the peach.	Bellini Vino espumoso, con tacto seco y de la mano de la dulzura del durazno.
Bloody Mary \$190.00 Perfect on those brave mornings or hunger afternoons. ¡Drink tomato!	Bloody Mary Perfecto para esas mañanas bravas o tardes hambrientas. ¡Toma tomate!
Caipiriña o Caipiroska "The B" \$190.00 Brazil macerated with the lime fervor. Try all the fresh fruit versions, rum or vodka?	Caipiriña o Caipiroska "The B" El Brasil macerado con la pasión del limón. Pregunte por las otras variantes de frutas.
Cuba Libre Original \$190.00 The truly and traditional "Cuba libre" with its well known secret, Rum, lime and angostura bitter.	Cuba Libre Original El verdadero y tradicional cuba libre con su secreto a voces de ron, limón y angostura.
Daiquiri! The fruit?... you choose \$190.00 The cocktail evolution drive us to the house of fruity Daiquiris, mango, strawberry, banana...	¡Daiquiri! ¿Cuál fruta?...Usted escoja Daiquirís frutales, mango, plátano, fresa...
Jalapeño & Cucumber Mojito \$190.00 Traditional rum with the Mexican jalapeño touch	Mojito de jalapeño y pepino El sabor tradicional del ron con el toque mexicano del jalapeño
Electric Lemonade \$190.00 Charge your electric lemonade with vodka and blue curacao... Zzaaap!.	Limonada Eléctrica Tu limonada eléctrica con Vodka y curacao azul.
Panama Jack \$190.00 The perfect combination for a hot summer, Malibu rum, banana liquor and pineapple juice.	Panama Jack La combinación perfecta para un verano acalorado. Ron malibu, licor de plátano y jugo de piña.
Superman \$190.00 Our famous hero from justice hall, strawberry daiquiri and electric lemonade, trouncing all its power.	Superman Nuestro famoso héroe del salón de la justicia, daiquiri de fresa y limonada eléctrica, disimulando su potencia.
Margaritas \$190.00 The perfect couple in Cabos, tequila and fresh lime or other fruits. ¡¡¡Try them all, arriba, arriba!!!	Margaritas La pareja del año en los Cabos tequila y limón u otras frutas. ¡¡¡Pruébalas todas, arriba, arriba!!!
Mojitos \$190.00 The perfume of mint and lime with the passion of the beginning of cuban rum. Ask for the specials!	Mojitos El aroma de la hierba buena y el limón con la pasión de la cuna del Ron cubano.
Sex on the beach \$190.00 Velvety sweetness of cassis that take you to the beach. Much better if accompanied.	Sexo en la Playa Dulzura aterciopelada por el cassis que te transportará a la playa.
Tequila Sunrise \$190.00 Feel all the attraction of the tequila, smoothened by the final taste of grenadine.	Tequila Sunrise Siente toda la atracción del tequila suavizada por el gusto final de la Granadina.
Winnie Pooh \$190.00 A simple recipe, but yet very tender. Mango & Strawberry daiquiri	Winnie Pooh Una receta simple, pero tierna. Con daiquiri de mango y fresa.
Mudslide \$190.00 Great mudslide of sweet coffee and chocolate. Vodka? ...Of course!	Mudslide Toda una avalancha de dulzura aterciopelada de café y chocolate.
Hummingbird \$190.00 Great combination in Los Cabos dessert, strawberries, baileys, coffee and banana, fly smoothly.	Colibrí Gran combinación para el desierto de Los Cabos, fresa, baileys, licor de café y plátano, vuela ligero.



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

**Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterías o Spa
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.**





CRAFT BEER

Pale Ale Minerva 355 ML \$90.00

Has a soft malt base and distinguished with a concentrated but balanced bitterness of English hops East Kent Golding that impart an aroma and flavor in full balance with their caramel malts

Stout Minerva 355 ML \$90.00

Aroma to cacao because in their elaboration they use coffee malts and chocolate malts perfectly toasted. Its color is an intense black.

Viena Minerva 355 ML \$90.00

Low fermentation and reddish amber. Presents a faint and clean aroma of walnut and caramel. When you taste it you will be able to taste its distinctive and soft sweetness from the aromatic malt that is used in the elaboration of this beer.

Colonial Minerva 355 ML \$90.00

Kölch style beer, the great body of this beer is due to the addition of wheat malt and prolonged rest after fermentation, slightly citrus flavor and fruity aroma.

Dover 330 ML \$145.00

Natural beer with a subtle bitterness a refined flavour and a distinctive hop character. The unique brewing process, which takes about 90 days.

Bocanegra Pilsner 355 ML \$90.00

A beer with a sweet touch perfectly balanced with an assertive bitterness and a light body

Bocanegra Dunkel 355 ML \$90.00

The profile of this beer is the yeast of milk, because this yeast so special and delicate with the care and the correct temperatures is the responsible for imparting the spicy flavors of clove, banana and orange so peculiar to this beer.

Gouden Carolus Ambrio 330 ML \$145.00

Elaborated with malt of barley, corn and hops. The Maltese aroma of ripe fruits, of sweet and floral aromas, of soft caramel and of coffee, of reddish tan color.

Gouden Carolus Triple 330 ML \$145.00

Light golden beer very fruity, bitter orange skin and clove. Intense, soft sweetness and with a fruity touch

Gouden Carolus Classic 330 ML \$145.00

It has a ruby red color on the glass. Made with water, yeast, caramel malts, aromatic malts and Belgian hops

Cucapa Chupacabras 355 ML \$95.00

Chupacabras is a clear and hopped Ale beer, made with fresh cascade and centennial hops. The medium-bodied beer has a creamy caramel flavor, dark chocolate, and citrus.

Cucapa Obscura 355 ML \$70.00

This dark type of beer has a combination of malt and chocolate. In addition this beer is elaborated with 4 types of malts; this gives an excellent fresh taste.

Cucapa Honey 355 ML \$70.00

Cucapa Honey is intense golden amber ale that has the aroma of caramel, citrus hops and a medium-bodied flavor, with the touch of flavor of the candied citrus peel, soft spices, and roasted beans.

Cucada clasica 355 ML \$90.00

This golden beer with the smell of fruits and flowers, is medium-bodied with flavors of malt and sweet citrus, perfect to accompany with light meat and fish

Premium Guinness 440 ML \$120.00

Made with beer malt, both traditional and the same malt whiskey, using a fine whiskey from the world and Irish whiskeys. It has a rich caramel aroma with subtle hops notes.



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

**Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterias o Spa
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.**





CERVEZA ARTESANAL

Pale Ale Minerva 355 ML \$90.00

Tiene una base de malta suave y se distingue con una amargura concentrada pero equilibrada de lúpulo inglés East Kent Golding que imparte un aroma y sabor en pleno equilibrio con sus maltas

Stout Minerva 355 ML \$90.00

Aroma al cacao porque en su elaboración usan maltas de café y maltas de chocolate perfectamente tostadas.

Viena Minerva 355 ML \$90.00

Es una cerveza de fermentación baja y color ámbar rojizo, presenta un tenue y limpio aroma a nuez y caramelo. Al degustarla se puede saborear su distintivo y suave dulzor proveniente de la malta aromática.

Colonial Minerva 355 ML \$90.00

Esta es una cerveza de color dorado brillante con aroma suave a malta, con notas a cítricos estilo Kölsch de fermentación mixta.

Duvel 330 ML \$145.00

Cerveza natural con una amargura sutil, un sabor refinado y un carácter distintivo del lúpulo. El proceso único de elaboración de la cerveza, que dura aproximadamente 90 días

Bocanegra Pilsner 355 ML \$90.00

Una cerveza con un toque dulce perfectamente equilibrado con una amargura asertiva y un cuerpo liviano

Bocanegra Dunkel 355 ML \$90.00

Elaborado con malta de cebada, maíz y lúpulo. El aroma maltés de frutas maduras, de aromas dulces y florales, de caramelo suave y de café, de color tostado rojizo

Gouden Carolus Ambrio 330 ML \$145.00

Elaborado con malta de cebada, maíz y lúpulo. El aroma maltés de frutas maduras, de aromas dulces y florales, de caramelo suave y de café, de color tostado rojizo

Gouden Carolus Triple 330 ML \$145.00

Cerveza dorada clara muy afrutada, piel de naranja amarga y clavo de olor. Dulzura intensa, suave y con un toque afrutado

Gouden Carolus Classic 330 ML \$145.00

Tiene un color rojo rubí en el cristal. Hecho con agua, levadura, maltas caramelo, maltas aromáticas y lúpulo belga

Cucapa Chupacabras 355 ML \$95.00

Chupacabras es una cerveza Ale clara y saltada, hecha con cascada fresca y lúpulo centenario. La cerveza de cuerpo medio tiene un sabor cremoso de caramelo, chocolate negro y cítricos.

Cucapa Obscura 355 ML \$70.00

Se encuentra formada por malta de caramelo, nuez y chocolate, los cuales brindan el sabor y aroma digno de una excelente cerveza oscura.

Cucapa Honey 355 ML \$70.00

Cucapa Honey es una cerveza de ámbar dorada intensa que tiene el aroma del lúpulo de caramelo, cítricos y un sabor de cuerpo medio, con el toque de sabor de la cáscara de cítricos confitada y especias suaves

Cucapa clasica 355 ML \$90.00

Esta cerveza dorada con olor a frutas y flores, es de cuerpo medio con sabores de malta y cítricos dulces, perfecta para acompañar con carnes y pescados livianos

Premium guinness 440 ML \$120.00

Hecho con malta de cerveza, tanto tradicional como el mismo whisky de malta, utilizando un buen whisky del mundo y whiskys irlandeses. Tiene un rico aroma a caramelo con sutiles notas de lúpulo.



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.
All Prices in mexican pesos, tax is included.*

**Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterías o Spa
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.**

