

DESAYUNO | BREAKFAST

Disponible | Available 8:30 am - 1:00 pm

ALGO LIGERO | LIGHT

Plato de Fruta Fresca | Seasonal fruit plate **\$140**

Muesli **\$160**

Manzana, pera, crema de coco, granola, yogurt
Apple, pear, coconut cream, granola, yogurt

Bowl Antioxidante  **\$185**

Frutos rojos, plátano, leche de coco, dátil, granola
Berries, banana, coconut milk, dates, granola

Bowl Avena **\$175**

Avena, leche de coco, yogurt natural, fruta de la estación, semillas
Oatmeal, coconut milk, plain yogurt, seasonal fruit, seeds

Bowl Chía  **\$175**

Semillas de chía, leche de coco, yogurt, fresas, kiwi, plátano, berries y granola
Chia seeds, coconut milk, yogurt, strawberries, kiwi, banana, berries and granola

LOS HUEVOS | EGGY

Huevos al gusto | Eggs any style **\$155**

Huevos Benedictinos **\$175**

Lomo canadiense, champiñones, salsa holandesa
Canadian bacon, mushrooms, hollandaise sauce

BLT Eggs (Keto) **\$145**

Tocino, queso, lechuga, jitomate y semillas de ajonjolí
Bacon, cheese, lettuce, tomato and sesame seeds

Omelette Mediterráneo **\$185**

Espárragos, calabacita, mozzarella, jitomate
Asparagus, zucchini, tomatoes, mozzarella

Omelette de Claras **\$175**

Claras de huevo, verduras al gusto
Egg whites and your choice of vegetables

ALGO SALADO | SAVORY

Tostada table mix (3) **\$250**

- Aguacate, huevo, tomate cherry y arúgula
Avocado, egg, cherry tomato and arugula

- Salmón Ahumado, Queso Creama, Alcaparras
Smoked Salmon, Cream Cheese, Capers

- Crema de cacahuete y plátano
Peanut butter and banana

Sandwich Vegetales **\$175**

Pimientos, champiñones, calabacita, cebolla, jitomate, aguacate, queso Manchego
Peppers, mushrooms, zucchini, onion, tomato, avocado, Manchego cheese

Sandwich Lechuga **\$145**

Pimientos, pepino, jitomate, aguacate, queso Manchego
Peppers, cucumber, tomato, avocado, Manchego cheese

ALGO DULCE | SWEET

Hot Cakes | Pancakes **\$165**

Pan Francés | French Toast **\$165**

Waffles **\$165**

Mascarpone Berry Toast **\$175**

Pan tostado con mantequilla, queso mascarpone, frutos del bosque
Toast with butter, mascarpone cheese, berries

CON TORTILLA | WITH TORTILLA

Chilaquiles **\$155**

Enfrijoladas **\$155**

Salsa de frijol, queso fresco y crema
Black bean sauce, fresh cheese and cream

Burrito Sapphire **\$165**

Tortilla de harina, huevo, papa, queso y tocino
Wheat tortilla, egg, potatoes, cheese and baco

ÓRDENES EXTRAS | EXTRAS

Jamón de pierna, lomo canadiense, tocino, salchicha, queso mozzarella, huevo, aguacate, papa al romero, guacamole, arroz, salsa, frijoles, anchoas, fruta
Ham, Canadian loin, bacon, sausage, mozzarella cheese, egg, avocado, Rosemary potatoes, guacamole, rice, salsa, beans, anchovies, fruit **\$40**

Pollo | Chicken **\$45**

Camarón, atún, salmón | Shrimp, tuna, salmon **\$120**



#SapphirePV



Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.




TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G



sapphire

OCEAN CLUB

SMOOTHIES

FRESH LIFE	\$120
Tofu, helado de fresa, fresas, plátano y leche de almendras Tofu, strawberry ice-cream, strawberries, banana and almond milk	
SWEET SMILE	\$120
Zarzamoras, leche de almendras y miel de abeja Blackberries, almond milk and honey	
ENERGY	\$100
Espinacas, plátano, piña, yogurt natural y agua Spinach, banana, pineapple, plain yogurt and water	
CHICO MANGO	\$120
Mango, leche entera, leche condensada, yogurt natural, decorado con granola y arándanos Mango, whole milk, condensed milk, plain yogurt and granola and cranberries on top	
SUNNY DAY	\$120
Plátano, fresa, yogurt natural y leche de soya Banana, strawberry, plain yogurt and soy milk	
BEACH MANGO 	\$100
Mango, jengibre, piña y agua Mango, ginger, pineapple and water	
HEALTHY	\$120
Avena, pera, canela, plátano y leche de soya Oats, pear, cinnamon, banana and soy milk	
NIÑO FRESA 	\$120
Plátano, fresa, menta y jugo de naranja Banana, strawberry, mint and orange juice	
BANANA CHOCO	\$120
Chocolate, avena, plátano y leche bajo en grasa Chocolate, oats, banana and skim milk	
ALMOND COFFEE	\$120
Leche de almendra, plátano, shot de espresso, canela y helado de vainilla, decorado con avena y granos de café Almond milk, banana, espresso shot, cinnamon, vanilla ice-cream, oats and coffee beans on top	
GREEN DAY 	\$100
Espinacas, jengibre, pepino, apio y jugo de naranja Spinach, ginger, cucumber, celery and orange juice	
ANAIS	\$120
Plátano, almendra, miel de abeja, avena y leche de coco decorado con canela Banana, almond, honey, oats, coconut milk	
MICHEL DETOX SHOT	\$70
Apio, jengibre, jugo de limón y agua natural Celery, ginger, lime juice and still water	
	\$70
	+ Scoop de proteína Protein scoop



#SapphirePV



Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.

TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G

LUNCH

Disponible | Available 12:00 pm - 6:00 pm

BOTANAS | SNACKS

Salsita \$90

Jitomate, cebolla, chile serrano, totopos
Mexican Salsa, serrano chili, tortilla chips

Papas \$120

A la francesa de la casa, sal de ajo, hierbas
Hand-cut French fries, garlic herb salt, pepper

Tarta de Quesos | Cheese Tart \$95

Mix de quesos, tomates deshidratados, arugula, reducción de balsámico
Cheese mix, sun-dried tomatoes, arugula, balsamic reduction

Guacamole \$160

Con queso fresco, totopos de la casa | With fresh cheese, tortilla chips

Wontons \$160

Hoja de wonton, camarones a la mexicana
Wonton pastry, shrimp Mexican style

Wrap de Berenjena | Eggplant Wrap  \$175

Láminas de berenjena asada, hummus, tomates deshidratados
Roasted aubergine slices, hummus, sun-dried tomatoes

ENSALADAS | SALADS

Mixta | Mixed \$120

Lechugas frescas mixtas con vinagreta de la casa
Fresh mixed greens and house vinaigrette

Caprese \$185

Jitomate, mozzarella, pesto de albahaca
Tomato, mozzarella, basil pesto

Caesar \$150

La famosa de *Michel's* con grissinis, ajo y parmesano
Michel's famous salad with grissinis, garlic and parmesan

Griega \$185

Mix de lechugas, aceitunas, pepino, morrón, queso feta
Mixed greens, olives, cucumber, bell pepper, feta cheese

Ensalada Tropical \$185

Mix de lechugas, naranja, betabel, semillas y vinagreta de miel con cítricos
Mixed greens, orange slices, beet, seeds and honey citrus vinaigrette

Ensalada Sapphire \$165

Mix de lechugas, aguacate, mango, pepino, tomate cherry, vinagreta de la casa
Mixed greens, avocado, mango, cucumber, cherry tomato, house vinaigrette

Niçoise Salad \$340

Filete de atún, anchoas, papa, aceitunas, ejotes
Tuna steak, anchovies, potatoes, olives, green beans

CON TORTILLA | WITH TORTILLA

Quesadilla \$175

Con pollo | with chicken

Con camarón | with shrimp **\$195**

Burritos \$215

Con pollo | with chicken

Con camarón | with shrimp **\$235**

Nachos \$185

Con pollo | with chicken

Con res | with beef **\$195**

Con camarón | with shrimp **\$205**

Tacos Baja \$200

Pesca del día capeado, lechuga, zanahoria, col y aderezo Aurora
Battered catch of the day, lettuce, carrot, cabbage and Aurora dressing

The Three Tacos \$240

Tacos de camarón tempura (1), pollo a la parrilla (1)
y pescado (1) con lechuga, zanahoria, aderezo Aurora y salsa Mulata
Shrimp tempura (1), grilled chicken (1) and fish (1) tacos with lettuce and
carrots, Aurora dressing and Mulata sauce

SANDWICHES

Focaccia \$185

Pollo a la parrilla, jitomate, mayonesa de alcaparra
Grilled chicken, tomato, caper mayo and salad

Croque Monsieur \$195

Pan brioche, queso fondue, jamón
Homemade brioche, fondue cheese, ham

Ciabatta Sapphire \$245

Jamón serrano, mozzarella, tomate, albahaca
Prosciutto, mozzarella, tomato, basil

Club Sándwich \$245

Jamón de pierna, pollo, tocino, lechuga y tomate
Ham, chicken, bacon, lettuce and tomato

Hamburguesa de Res | Beef Hamburger \$220

Doble carne, champiñones, cebolla, pepinillos, queso
Double patty, mushrooms, onions, pickles, cheese

Hamburguesa de Camarón \$275

Shrimp Hamburger

Camarón capeado, chicharrón de queso, lechuga, jitomate, pepinillos, aderezo chipotle
Battered shrimp, cheese crust, lettuce, tomato, pickles, chipotle dressing

Sandwich Vegetales \$175

Pimientos, champiñones, calabacita, cebolla, jitomate, aguacate, queso Manchego
Peppers, mushrooms, zucchini, onion, tomato, avocado, Manchego cheese



#SapphirePV



Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.

TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G



sapphire

OCEAN CLUB

LOS FRESCOS | THE FRESH ONES

Tiradito de Pescado | Fish Tiradito \$240

Dorado, alcaparras, jitomate
Mahi-mahi, capers, olive, tomato

Sashimi de Atún | Tuna Sashimi \$260

Pepino, zanahoria, naranja, ajonjolí negro, rábano y salsa de soya con serrano y cítricos
Cucumber, carrot, orange, black sesame, radish and soy sauce with serrano and citrus

The Avocado \$260

Aguacate relleno de tartar de atún, arúgula, rábano y ajonjolí negro
Avocado filled with tuna tartare, arugula, radish and black sesame

Tártara de Atún | Tuna Tartar \$260

Atún marinado en salsa de soya y cítricos
Tuna marinated in soy sauce and citrus fruit

Cóctel de Camarón | Shrimp Cocktail \$255

Salsa coctelera estilo Sapphire, jitomate, cilantro, cebolla, aguacate, pepino
Sapphire style cocktail sauce, tomato, coriander, onion, avocado, cucumber

**Ceviche de Camarón con Mango
Shrimp and Mango Ceviche** \$280

Mango, cilantro, láminas de pepino y jícama, aguacate
Mango, coriander, cucumber and jicama

Aguachile \$280

Jugo de limón, cebolla, pepino, salsa picante, cilantro
Lime juice, onion, cucumber, hot sauce, coriander

Ceviche Sapphire \$280

Pulpo, camarón y pescado, pepino, jícama y sal de cítricos
Octopus, shrimp and fish, cucumber, jicama and citrus salt

LOS FUERTES | THE MAIN ONES

Spaghetti \$170

Salsa de jitomate, albahaca y parmesano
Tomato sauce, basil and parmesan cheese

Milanesa de pollo \$240

Pechuga de pollo empanizada, ensalada mixta
Pan-fried breaded chicken breast, mixed salad

Fajitas

Pollo | Chicken \$185

Res | Beef \$195

Camarón | Shrimp \$205

The Vegetarian Corner \$265

Ensalada César, ensalada caprese, falafel y tzatziki
Caesar salad, caprese salad, falafel and tzatziki

The Kefte \$270

Ensalada griega y papas de yuca, camote y plátano
Greek salad and Jackfruit, sweet potato and banana chips

Pulpo a la Parrilla | Grilled Octopus \$360

Ensalada Mixta, Vinagreta de Cilantro y Ají
Mixed Greens, Coriander and Ají Vinaigrette

Sujeto a disponibilidad | Subject to availability

Pesca del Día | Catch of the Day \$340

Salsa de mantequilla y alcaparras y vegetales
Caper and butter sauce and vegetables

**Salmón a las Hierbas y Cítricos
Citrus Herb Salmon** \$380

Espárragos, papa al romero y arroz
Asparagus, rosemary potatoes and rice

Camarones al Coco | Coconut Shrimp \$380

Arroz al curry, vegetales y salsa de mango con habanero
Curry rice, vegetables and mango habanero sauce

Langosta | Lobster Market Price

Mantequilla a las hierbas y ajo, arroz y vegetales
Herb and garlic butter, rice and vegetables

Sujeto a disponibilidad | Subject to availability

LOS DULCES | THE SWEET ONES \$140

Pan de Elote Hecho en Casa con Helado | **Homemade Cornbread with Ice-Cream**

Brownie con Helado | **Brownie with Ice-Cream**

Helado del Día | **Ice-Cream of the Day**

Affogato



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada de alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.

TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G



sapphire

OCEAN CLUB

Sin Alcohol | No Alcohol

Té Helado Iced Tea		\$45
Refrescos Sodas	355ml	\$60
Agua Natural Natural Water	600ml	\$60
Agua Mineral Sparkling Water	600ml	\$60
Jugo de Naranja Natural	355ml	\$80
Fresh Orange Juice		
Red Bull	250ml	\$80
Café Coffee	80ml	\$60
Limonada, Naranjada	480ml	\$70
Clamato Preparado	480ml	\$60
Piñada, Fresada	480ml	\$80
Perrier	750ml	\$120

Cervezas

Corona, Pacifico, Corona-Light, Pacifico Light	355ml	\$70
Modelo Especial, Negra Modelo	350ml	\$80

Vodka

Smirnoff, Karat, Sky		\$120
Stolichnaya, Absolut Azul		\$140
Absolut Citron, Mandrin, Raspberri		\$160
Grey Goose, Ketel One, Belvedere, Tito's		\$180

Ron | Rum

Bacardi Blanco, Antillano		\$120
Captain Morgan, Malibu		\$130
Solera, Bacardi Añejo, Havana Club 7 años, Appleton Estate		\$140

Ginebra | Gin

Tanqueray, Beefeater, Mile's		\$140
Bombay		\$180
Hendrick's		\$200

Tequila

Don Julio Blanco, 1800 Blanco	\$160
Cazadores, Antiguo, Tradicional Reposado	\$140
Don Julio Reposado	\$170
Don Julio Añejo, 1800 Añejo	\$200
Don Julio 70	\$220
Patrón Blanco	\$220
Patrón Reposado	\$240
Patrón Añejo	\$260

Raicilla y Mezcal

Raicilla	\$160
Mezcal Uno	\$180
Mezcal 400 Conejos, Agua Maldita Joven	\$180

Brandy

Torres 5	\$120
Torres 10	\$140

Whisky

J. Walker Red Label, Canadian Club	\$120
Jack Daniels, Crown Royal	\$150
Chivas Regal 12, J. Walker Black Label, Buchanan's	\$180

Licores

Baileys, Amaretto di Saronno	\$160
Grand Marnier, Licor 43	\$180
Hpnotiq	\$180

Bitters

Cinzano, Campari, Amargo	\$130
Dubonnet, Fernet, Aperol	\$140

Vinos

Vino Espumoso

	COPA 180ML	BOTELLA 750ML
	\$170	\$650

Vino Blanco

Pinot Grigio	\$160	\$570
Chardonnay	\$160	\$570
Sauvignon Blanc	\$160	\$570

Vino Rosado

	\$160	\$570
--	--------------	--------------

Vino Tinto

Cabernet Sauvignon	\$160	\$570
Merlot	\$160	\$570

Vino Blanco Mexicano 750ml

Alto Tinto Chardonnay	\$1,200
Corona del Valle Sauvignon Blanc	\$1,250

Vino Tinto Mexicano 750ml

Casa Baloyan Merlot	\$1,350
Adobe de Guadalupe Jardín de Tru Blend	\$1,350

Vino Rosado 750ml

Las perdices LOGIA Rosé Malbec	\$1,850
--------------------------------	----------------

Champange 750ml

Moët & Chandon Brut	\$2,900
Moët & Chandon Rose Brut Imperial	\$3,300
Moët & Chandon Ice Imperial	\$3,300
Veuve Clicquot Brut	\$2,900
Veuve Clicquot Rose Brut	\$3,300



#SapphirePV



sapphire

OCEAN CLUB

Cocktails

Margaritas 360ml

Tequila Casa	\$140
Tequila Blanco	\$160
Tequila Reposado	\$180
Tequila Añejo	\$220
Tequila Cadillac	\$240

Martinis 240ml

Absolut, Stolichnaya	\$190
Beefeaters, Tanqueray, Bombay	\$200
Grey Goose, Ketel One, Belvedere	\$220
Hendrick's, Oliver	\$240

Daiquiri de Frutas	\$140
Desarmador	\$140
Mojito Clásico	\$150
Mojito Cadillac	\$240
Paloma	\$140
Piña Colada	\$140
Rum Punch	\$140
Sangria	\$140
Sex on the Beach	\$140
Tequila Sunrise	\$140
Bloody Mary, Caesar, Mariachi	\$150
Cosmopolitan	\$170
Havana Lights	\$150
Caipirinha	\$170
Aperol Spritz, Campari Spritz	\$190
Mimosa	\$190

Especiales Sapphire

\$240

Michels Mojito

Bacardi Rum, Blue Curaçao, mango, pineapple and lime juice, passion fruit, mint & mineral water
Ron Bacardí, Blue Curaçao, mango, jugo de piña y limón, maracuyá, menta y agua mineral

Habana Cucumber

Bacardi Rum, syrup, cucumber, lime juice, mint & mineral water
Ron Bacardí, jarabe, pepino, jugo de limón, menta y agua mineral

Grapefruit Tonic

Bombay Sapphire Gin, tonic water & fresh grapefruit.
Ginebra Bombay Sapphire, agua tónica y toronja fresca

Mexican Mule

Tequila Don Julio Blanco, lime juice, syrup, basil, ginger, apple & Ginger Ale
Tequila Don Julio Blanco, jugo de limón, jarabe, albahaca, jengibre, manzana y Ginger Ale

Cool Tamarindo

Tanqueray, tamarind, lime, lime soda & thyme
Tanqueray, tamarindo, limón, refresco limón y tomillo

Fresh Passion

Absolut Vodka, Hpnotiq, passion fruit, mango, syrup & lime juice
Absolut Vodka, Hpnotiq, maracuyá, mango, jarabe y jugo de limón

Sapphire

Hpnotiq, Blue Curaçao, Chardonnay, lime juice, syrup, green apple & strawberries.
Hpnotiq, Blue Curaçao, Chardonnay, jugo de lima, jarabe, manzana verde y fresas.

Red Summer

Mezcal Unión, ginger, hibiscus, lime & basil
Mezcal Unión, jengibre, jamaica, limón y albahaca

Tropical Soursop

Grey Goose, soursop, ginger, lime & Ginger Ale
Grey Goose, guanábana, jengibre, limón y Ginger Ale

Peach Daddy

Absolut, peach liquor, Sauvignon Blanc, lime & berries
Absolut, licor de durazno, Sauvignon Blanc, limón y frutos rojos

Ask us about our Drink of the Day!



#SapphirePV

Pregúntanos sobre la Bebida del Día

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.
Aceptamos efectivo, Visa y MasterCard | We accept cash, Visa & MasterCard.
Las porciones de licor son de 60ml. En Martinis de 80ml | The liquor portions are 60ml. In Martinis 80ml. Las añadas de nuestros vinos pueden variar sin previo aviso | The vintages of our wines may vary without prior notice.