



ALMUERZO Y CENA LUNCH & DINNER

12 PM — 10 PM

Especialidades internacionales
con un toque mexicano,
hechas al momento y con amor.

International specialties
with a Mexican twist,
made at the moment and with love.



BOTANITAS

BITES

-
-    **ALITAS DE COLIFLOR AL BÚFALO O BBQ • BUFFALO OR BBQ CAULIFLOWER WINGS.. \$ 130**
Coliflor capeada con tempura de garbanzo servido con ranch vegano. 250 gr
Chickpea tempura cauliflower served with vegan ranch. 250 gr
-  **ALITAS DE POLLO AL BÚFALO O BBQ • BUFFALO OR BBQ CHICKEN WINGS \$ 220**
Alitas de pollo con aderezo de queso roquefort. 350 gr
Chicken wings served with blue cheese dip. 350 gr
- CALAMARES \$ 180**
Aros de calamar rebozados servidos con alioli verde. 190 gr
Battered calamari rings served with green alioli. 190 gr
-  **GUACAMOLE \$ 160**
Aguate con tomate, cebolla, cilantro y queso fresco. 170 gr
Avocado with tomato, onion, coriander and cotija cheese. 170 gr
-  **HUMMUS DE GARBANZO • CHICKPEA HUMMUS \$ 140**
Puré de garbanzos servido con pan pita. 170 gr
Chickpea puree served with pita bread. 170 gr
-   **NACHOS \$ 200**
Totopos cubiertos de frijoles, queso manchego, crema de guacamole, chile jalapeño y pico de gallo. 150 gr
Tortilla chips covered with beans, manchego cheese, guacamole, jalapeño chili and pico de gallo. 150 gr
¡Pídelo con queso vegano! • Order them with vegan cheese! + \$ 20
- AGREGA • ADD :**
- POLLO 90 gr • CHICKEN 90 gr + \$ 80
- ARRACHERA 90 gr • FLANK STEAK 90 gr + \$ 120
- YACA AL PASTOR 100 gr • JACKFRUIT AL PASTOR 100 gr + \$ 90

ENTRADITAS STARTERS

 **TOSTADA DE ATÚN (1) • TUNA TOSTADA (1)** \$ 190
Cubos de atún y aguacate macerados con aceite de ajonjolí y jengibre
servidos sobre tostada de maíz azul. 100 gr
Tuna and avocado cubes marinated with sesame oil and ginger served
on a blue corn tostada. 100 gr

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO • MELTED CHEESE WITH CHORIZO \$ 240
Molcajete de queso fundido con chorizo y tortillas de harina. 50 gr
Melted cheese molcajete with chorizo and flour tortillas. 50 gr

CAMARONES AL AJILLO • GARLIC SHRIMP \$ 240
Camarones salteados con aceite de oliva, ajo, cebolla y chile guajillo. 125 gr
Shrimp sauteed with olive oil, garlic and guajillo chili. 125 gr

 **TARTAR DE ATÚN C/ AGUACATE Y MANGO • TUNA TARTAR W/ AVOCADO & MANGO ...** \$ 260
Cubos de atún macerados con aceite de ajonjolí sobre aguacate y mango
con espuma de jengibre. 100 gr
Raw tuna cubes seasoned with sesame oil on avocado and mango with
ginger foam. 100 gr

BROCHETAS DE CAMARÓN AL COCO • COCONUT SHRIMP KABOB \$ 380
Camarones empanizados con coco rallado y piña servidos con aderezo
de mango y pico de gallo. 125 gr
Shrimp breaded with shredded coconut and pineapple served with
a mango dip and pico de gallo. 125 gr

  **CREMA DE ELOTE • CORN CREAM** \$ 160
Crema de elote dulce tatemado servida con sofrito de chile poblano, granos
de maíz y crujiente de papel de arroz.
Roasted sweet corn cream served with poblano chili sofrito, corn kernels,
and a crispy rice paper topping.

BISQUE DE LANGOSTA • LOBSTER BISQUE \$ 350 
Crema de langosta con ravioli de camarón y espuma de anís. 250 gr
Lobster cream with shrimp stuffed ravioli and anise foam. 250 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 \$ 290

Carne angus con tocino, queso manchego, champiñones, lechuga, tomate, aros de cebolla, pepinillos y mayonesa de chipotle. 180 gr

Angus beef patty topped with bacon, manchego cheese, mushrooms, lettuce, tomato, onion rings, pickles and chipotle mayonnaise. 180 gr

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

HAMBURGUESA DE ATÚN • TUNA BURGER \$ 290

Hamburguesa de atún con salsa de tamarindo, germinado de alfalfa y pepino con aderezo tártara. 180 gr

Tuna burger with tamarind sauce, cucumber and alfalfa sprouts with tartar dressing. 180 gr

♥ HAMBURGUESA BEYOND • BEYOND BURGER \$ 390

Hamburguesa vegetal de carne Beyond con espinaca, col morada, aguacate, cebolla caramelizada y ranch vegano. 115 gr

Beyond meat vegetable burger with spinach, purple cabbage, avocado, caramelized onion, and vegan ranch. 115 gr

CLUB SANDWICH \$ 240

El clásico con pollo, jamón de pavo, tocino, queso manchego, lechuga, tomate y aguacate. 130 gr

The classic style with chicken, turkey ham, bacon, manchego cheese, lettuce, tomato and avocado. 130 gr

♥ PITA FALAFEL \$ 190

Pan pita relleno de falafel, hummus, col morada encurtida, pepino, tomate, zanahoria, cebolla morada y lechuga. 135 gr

Pita bread filled with falafel, hummus, pickled red cabbage, cucumber, tomato, carrot, purple onion and lettuce. 135 gr

ENSALADAS SALADS

AGREGA • ADD :

POLLO 90 gr • CHICKEN 90 gr	+ \$ 80
CAMARÓN 85 gr • SHRIMP 85 gr	+ \$ 100
SALMÓN AHUMADO 90 gr • SMOKED SALMON 90 gr	+ \$ 150
SALMÓN A LA PARRILLA 90 gr • GRILLED SALMON 90 gr	+ \$ 140
ATÚN SELLADO 90 gr • SEARED TUNA 90 gr	+ \$ 90

BUDDHA BOWL \$ 180

Mix de lechugas, espinaca baby, hummus, camote rostizado, betabel asado, aguacate, frijoles enteros, zanahoria, tomate cherry, col morada, rábano y pepitas de calabaza tostadas con ranch vegano. 200 gr

Mixed greens, baby spinach, hummus, roasted sweet potato, grilled beet, avocado, whole beans, carrot, cherry tomato, pickled red cabbage, radish and toasted pumpkin seeds with vegan ranch. 200 gr

ENSALADA CÉSAR • CAESAR SALAD \$ 180

Corazón de lechuga romana bañada en aderezo César servido con crujientes de pan al ajo y lascas de queso parmesano. 140 gr

Romaine lettuce heart covered with Caesar dressing served with garlic bread croutons and parmesan cheese flakes. 140 gr

ENSALADA LIDO • LIDO SALAD \$ 180

Mix de lechugas, fresa, manzana, kiwi y nuez caramelizada con vinagreta de mango. 180 gr

Mixed greens, strawberry, apple, kiwi and caramelized nuts with a mango vinaigrette. 180 gr

ENSALADA BETABEL Y QUESO DE CABRA • BEET AND GOAT CHEESE SALAD ..\$ 200

Betabel rostizado, espinaca baby, queso de cabra, arándanos y almendras tostadas con aderezo de mostaza à l'Ancienne. 140 gr

Roasted beet, baby spinach, goat cheese, cranberries and toasted almonds with à l'Ancienne mustard. 140 gr



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 al estilo Lido con tomate, cebolla, cilantro y aguacate. 140 gr
 Lido style cocktail sauce with tomato, onion, coriander and avocado. 140 gr
 - 


CEVICHE DE COLIFLOR Y MANGO • CAULIFLOWER Y MANGO CEVICHE \$ 150
 Coliflor, mango, tomate, cebolla, cilantro, aguacate, jugo de limón y aceite de ajo rostizado. 140 gr
 Cauliflower, tomato, onion, coriander, avocado, lime juice and roasted garlic oil. 140 gr
 - 

CEVICHE DE CAMARÓN • SHRIMP CEVICHE \$ 270
 Camarón, tomate, cebolla, cilantro, aguacate y jugo de limón. 140 gr
 Shrimp, tomato, onion, coriander, avocado and lime juice. 140 gr
 - 

CEVICHE MIXTO PERUANO • PERUVIAN MIXED CEVICHE \$ 290 
 Camarón y pescado dorado con leche de tigre, cebolla morada, pimientos, cilantro, pepino, granos de maíz y plátano frito. 160gr
 Shrimp and maji-maji fish with tiger milk, red onion, peppers, cilantro, cucumber, corn kernels and fried plantain. 160gr
 - 


AGUACHILE ROJO • RED AGUACHILE \$ 290
 Camarón encurtido en salsa de jugo de limón con ajo asado, chile guajillo y chile morita. 140 gr
 Pickled shrimp with lime juice sauce with roasted garlic, guajillo chili and morita chili. 140 gr
 - 

AGUACHILE VERDE • GREEN AGUACHILE \$ 280
 Pescado dorado encurtido en salsa jugo de limón con ajo asado, chile serrano, pepino, cebolla morada y cilantro. 140 gr
 Maji-maji fish in lime juice sauce with roasted garlic, serrano chili, cucumber, purple onion and coriander. 140 gr
 - 

CARPACCIO DE SALMÓN • SALMON CARPACCIO \$ 320 
 Láminas de salmón marinado al limón, aceite oliva y alcaparras. 180 gr
 Thin slices of salmon marinated in lime and olive oil with capers. 180 gr

ESPECIALIDADES LIDO

LIDO SPECIALITIES

 **PESCA DEL DÍA • CATCH OF THE DAY** **PRECIO POR PESO • PRICE BY WEIGHT**
Pescado del día a la parrilla o frito 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** **\$ 420**
Camarones rellenos de queso crema, envueltos en tocino con tropezos de piña y coco acompañado con puré de papa. 180 gr
Cream cheese stuffed shrimp wrapped in bacon and covered with pineapple and shredded coconut, served with mashed potatoes. 180 gr

 **SALMÓN C/ CREMOSO DE QUESO DE CABRA • SALMON W/ CREAMY GOAT CHEESE** .. **\$ 480**
Salmón a la parrilla con cremoso de queso de cabra y zanahoria baby servido con una salsa de pimientos ahumados y puré de papas. 180 gr
Grilled salmon with creamy goat cheese and baby carrot served with a smoked pepper sauce and mashed potatoes. 180 gr

ARRACHERA BORRACHA • ARRACHERA BORRACHA **\$ 390**
Arrachera marinada servida con cebolla cambray, tomate asado y salsa borracha acompañado de papas asadas al romero. 180 gr
Marinated flank steak served with spring onion, roasted tomato and a borracha sauce with roasted rosemary potatoes. 180 gr

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

 PULPO AL PIL PIL • PIL PIL OCTOPUS \$ 600

Pulpo a las brasas sazonado con ajo macho acompañado de puré de camote. 180 gr

Grilled octopus seasoned with macho garlic served with mashed sweet potatoes. 180 gr

RIB EYE PARA 2 • RIB EYE FOR 2 \$ 1,250



Rib-eye sobre piedra de sal caliente servido con salsa gravy, puré de elote y vegetales. 570 gr

Rib eye on hot salt stone served with gravy sauce, mashed corn and vegetables. 570gr

 PASTA PESTO • PESTO PASTA \$ 210

Espaguetti con salsa pesto a base de albahaca, piñones y queso parmesano. 150 gr
Spaghetti with basil pesto sauce, pine nuts and parmesan cheese. 150 gr

AGREGA • ADD :

POLLO 90 gr • CHICKEN 90 gr + \$ 80

CAMARÓN 85 gr • SHRIMP 85 gr + \$ 100

 PASTA MEDITERRÁNEA • MEDITERRANEAN PASTA \$ 210

Espaguetti con salteado de espinacas, cebolla cambray, aceituna kalamata, tomates cherry y ajo en salsa pomodoro. 150 gr

Spaghetti with sautéed spinach, cambray onion, kalamata olives, cherry tomatoes and garlic in pomodoro sauce. 150 gr

AGREGA • ADD :

POLLO 90 gr • CHICKEN 90 gr + \$ 80

CAMARÓN 85 gr • SHRIMP 85 gr + \$ 100

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. 150 gr
Served with roasted pineapple, coriander, avocado purée and radish. 150 gr

🌱 **POLLO PIBÍL • CHICKEN PIBIL** \$ 180
Servido con cebolla encurtida, cilantro y puré de aguacate. 140 gr
Served with pickled onion, coriander and avocado purée. 140 gr

PESCADO DORADO CAPEADO • MAHI MAHI FISH TEMPURA \$ 240
Servido con pure de aguacate, cilantro, rábano y ensaladita de col. 180 gr
Served with avocado purée, coriander, radish and cabbage salad. 180 gr

CAMARÓN CAPEADO • SHRIMP TEMPURA \$ 240
Servido con pure de aguacate, cilantro, rábano y ensaladita de col. 130 gr
Served with avocado purée, coriander, radish and cabbage salad. 130 gr

🌱 **ARRACHERA • FLANK STEAK ARRACHERA** \$ 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** \$ 350 
Pulpo sarandeado, cilantro, rábano, puré de aguacate y chipotle. 120 gr
Sautéed octopus, coriander, radish, avocado pure and chipotle. 120 gr

RIBEYE • RIBEYE \$ 370 
Láminas de ribeye con champiñones, arúgula, espinaca y papita frita. 150 gr
Slices of ribeye with mushrooms, arugula, spinach and crispy straw potatoes. 150 gr

POSTRES DESSERTS

- 

CHURROS • CHURROS

\$ 130



Churros acompañados de salsa de chocolate al tequila y cajeta.
Churros served with chocolate with tequila and cajeta.

- 


MACETA DE AÇAÍ • AÇAÍ POT

\$ 180



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

- 

CREME BRULÉE MEXICANO • MEXICAN CREME BRULÉE

\$ 130



Infusión de arroz con leche y caramelo.
Rice pudding infusion with caramel.

- 


MOUSSE DE MARACUYÁ • PASSION FRUIT MOUSSE

\$ 120



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

- 


FLAN

\$ 120

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

- 

HELADO (2) • ICE CREAM (2)

\$ 140

Escoge tu helado artesanal.
Choose your artisanal ice cream.

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. 170 gr

Breaded chicken strips served with potato wedges and ketchup. 170 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



VEGETARIANO / VEGETARIAN



VEGANO / VEGAN



LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE



PICANTE / SPICY