Service Directory – Owners and Residents

Tulum Country Club

Valid Thru 12/31/2023

Tulum Country Club

Golf Services

PGA Riviera Maya
BY BAHIA PRINCIPE GOLF

Business Hours

Monday through Sunday / 07:00 am – 07:00 pm

Championship Course

Green Fee	THigh season	Off season
Owner	$85 usd	$85 usd
Resident	$165 usd	$105 usd
Junior	$130 usd	$80 usd

Executive Course Par3

Green Fee	Flat Rate
Owner / Resident / Junior	$40 usd

Rental Clubs

	Flat Rate
Taylor Made Stealth	$70 usd

PGA Riviera Maya
BY BAHIA PRINCIPE GOLF

Business Hours

Monday through Sunday / 07:00 am – 07:00 pm

- **High season from November 1st to April 30th / Low season from March 1st to October 31st.**
- **To redeemed your discount, it is essential to show Owner´s Qr or Resident (it is important to show a contract of at least 6 months for Residents)**
- **Applicable Junior rate of 16 years or under**
- **Appropiate golf attire: Collared shirts, mid-thigh lenght shorts, golf shoes.**

Not Allowed: Jeans, short sport pants, swimsuits, T-Tops, sandals (If you do not have golf shoes, you may use sneakers)

(984) 202 2113 +52 55 9225 2849 contactcenter@pgarivieramaya.com

pgarivieramaya PGA Riviera Maya www.pgarivieramaya.com

Tulum Country Club

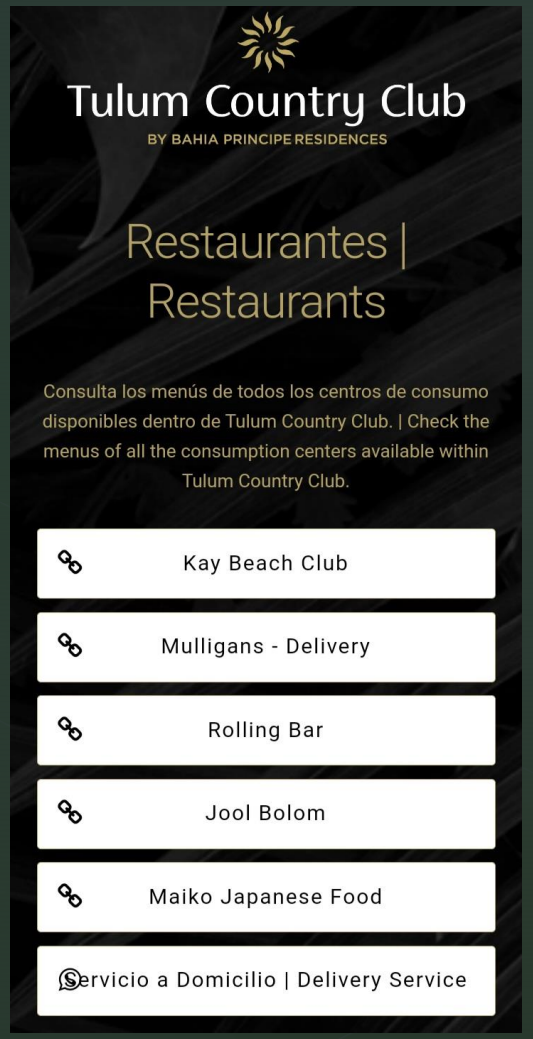
Food Delivery Services

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

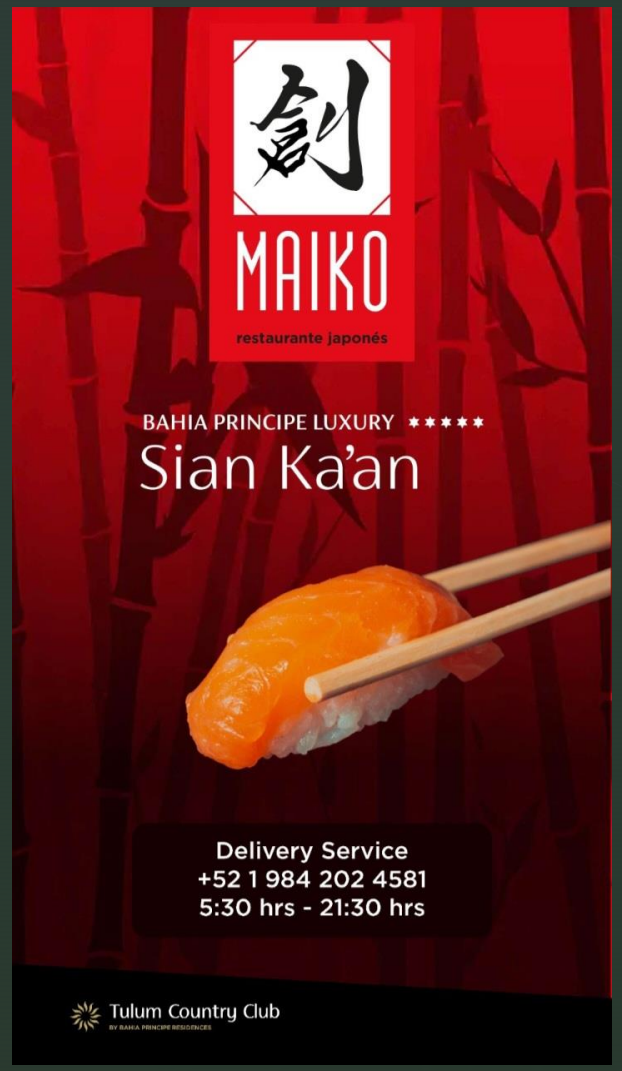


Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

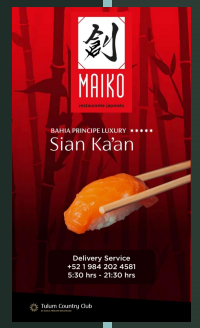


Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC



Pokebowl de camarón — $250
Shirmp Pokebowl

Arroz de sushi con topping de camarón tempura, edamame, jícama, nuez de la india, mayonesa picante, germen de soya, chícharo y piña
Sushi rice bowl topped with tempura shrimp, edamame, jicama, cashews, spicy, mayonnaise, bean sprouts, peas and pineapple

ROLLOS / ROLLS

Crispy Spicy Tuna — $185

Aguacate, pepino, alga nori, spicy tuna, mayonesa spicy y chispas tempura
Avocado, cucumber, nori seaweed, spicy tuna, spicy mayonnaise and tempura flakes

Rollo Dragón / *Dragon Roll* — $185

Camarón frito, queso crema, pepino, anguila, aguacate, salsa dulce de anguila y dúo de ajonjolí
Shrimp tempura, cream cheese, cucumber, eel, avocado, sweet eel sauce and sesame seed duo

Geisha — $230

Kampyo, queso crema, cebollín, salmón fresco, tamago, salsa de anguila, cebollín y topping de praliné de nuez
Kanpyo, cream cheese, chives, fresh salmon, tamagoyaki, eel sauce, chives, and walnut praline topping

*Únicamente pagos con tarjeta / *Card payments only*
Precios en pesos mexicanos / *Prices are in Mexican pesos.*

Camarón al Curry de Coco — $310
Coconut Shrimp Curry

Camarones salteados en curry de coco, jícama, pimientos, pepino, acompañado de arroz jazmín
Stir-fried shrimp in coconut curry sauce with jicama, peppers and cucumber. Served with jasmine rice

Cerdo Agripicante — $175
Sweet and Sour Pork

Laminas de cerdo fritas, salteadas en salsa agripicante y verduras, acompañado de arroz al jengibre
Stir-fried pork strips in a spicy a sauce with vegetables. Served with ginger rice

Arroz Frito / *Stir-fried Rice* — $235

Arroz salteado con germen de soya, res, pollo y camarones, acompañado de salsa de soya, pimientos, zanahorias y cebollín, coronado con semillas de sésamo
Stir-fried rice with bean sprouts, beef, chicken and shrimps, accompanied with soy sauce, peppers, carrots, chives, and sesame seeds on top

SUSHI BAR

Pokebowl de atún — $235
Spicy Tuna Pokebowl

Arroz de sushi, con *topping* de atún *spicy*, aguacate, pepino, cacahuate, alga nori y chispas tempura
Sushi rice bowl topped with spicy tuna, avocado, cucumber, peanuts, nori seaweed and tempura flakes

*Únicamente pagos con tarjeta / *Card payments only*
*Precios en pesos mexicanos / *Prices are in Mexican pesos.*

Fujiyama — $250

Pepino encurtido, daykon, aguacate, pescado blanco, atún, salmón fresco, ensalada de wakame y salsa mohimi
Pickled cucumber, daikon, avocado, white fish, tuna, fresh salmon, wakame salad and mohimi sauce

Tori Tori — $185

Rollo empanizado con pechuga de pollo, aguacate, queso crema, salsa teriyaki y sriracha
Breaded roll of chicken breast, avocado and cream cheese with teriyaki and sriracha sauce

NIGIRI

Atún / *Tuna*	$110
Salmón / Salmon	$70
Cangrejo / *Crab*	$65
Robalo / *Bass*	$65
Pulpo / *Octopus*	$75

POSTRES | *DESSERTS*

Chizu Cake — $120

Mousse de queso, gel de plátano, crema de limón, galleta mantequilla, cúpula de merengue
Cheese mousse, banana jelly, lemon cream, butter cookie, meringue dome

Rollo Dulce / *Sweet Roll* — $120

Cremoso de queso, dulce de maracuyá, avellanas salsa de limón y frutos rojos
Creamy cheese, passion fruit sauce, hazelnut lemon sauce and berries

*Únicamente pagos con tarjeta / *Card payments only*
*Precios en pesos mexicanos / *Prices are in Mexican pesos.*

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

JOOL BOLOM

ENTRADAS

Empanadas argentinas(pieza) $ 100
Carne picada al cuchillo
Espinaca con queso y crema
Elote y queso
Tres quesos

Champiñones
Salteados al ajillo o al ajillo arriero $ 220

Queso Brie a las brasas
Con camisa de tocino y cocinado a la perfección en la parrilla $ 210

Portobello gratinado con 3 quesos $ 150
Barbacoa de picaña $ 200
Chicharrón de rib eye $ 230
Chorizo argentino $ 190

Mollejas de ternera
A las brasas, doradas al carbón $ 270

Pulpo a las brasas
Con nuestra receta secreta $ 395

ENSALADAS

Ensalada César $ 205
Ensalada de Pimientos $ 205
Trilogía de pimientos asados, vinagreta de balsámico

Mixta $ 205
Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, aceituna, vinagreta de la casa

Ensalada Burrata $ 275
Betabel horneado, arugula, queso Burrata, suprema de naranja y aderezo de cítricos

Ensalada Jool Bolom $ 210
Espinacas, pera, queso de cabra, arándanos, nuez con aderezo de miel y mostaza

NUESTRA PARRILLA AL CARBÓN

Rib eye premium	300 gr	$ 695
Rib eye premium	600 gr	$ 1,390
New York choice	300 gr	$ 510
Picaña premium	250 gr	$ 465
Costillas de cerdo	400 gr	$ 410
Pechuga de pollo	200 gr	$ 310

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada César	$ 150
Ensalada de pimientos	$ 150
Ensalada mixta	$ 150
Papa al horno con tocino	$ 120
Papas a la francesa	$ 110

NUESTRAS CREACIONES

Choripán Argentino $ 190
Pan con chorizo argentino, mayonesa y chimichurri

Hamburguesa Jool Bolom $ 340
Elaborada de forma artesanal con mezcla de nuestras mejores carnes

Baguette de Barbacoa $ 220
Picaña cocinada por 12 hrs en horno de carbón, mayonesa, aguacate, gratinado con parmesano

JOOL BOLOM

ENTRADAS

Empanadas argentinas(pieza) $ 100
Carne picada al cuchillo
Espinaca con queso y crema
Elote y queso
Tres quesos

Champiñones
Salteados al ajillo o al ajillo arriero $ 220

Queso Brie a las brasas
Con camisa de tocino y cocinado $ 210
a la perfección en la parrilla

Portobello gratinado con 3 quesos $ 150
Barbacoa de picaña $ 200
Chicharrón de rib eye $ 230
Chorizo argentino $ 190

Mollejas de ternera
A las brasas, doradas al carbón $ 270

Pulpo a las brasas
Con nuestra receta secreta $ 395

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

JOOL BOLOM

ENTRADAS

Empanadas argentinas(pieza)	$ 100
Carne picada al cuchillo	
Espinaca con queso y crema	
Elote y queso	
Tres quesos	
Champiñones	
Salteados al ajillo o al ajillo arriero	$ 220
Queso Brie a las brasas	
Con camisa de tocino y cocinado a la perfección en la parrilla	$ 210
Portobello gratinado con 3 quesos	$ 150
Barbacoa de picaña $ 200	
Chicharrón de rib eye $ 230	
Chorizo argentino $ 190	
Mollejas de ternera	
A las brasas, doradas al carbón	$ 270
Pulpo a las brasas	
Con nuestra receta secreta	$ 395

ENSALADAS

Ensalada César	$ 205
Ensalada de Pimientos	$ 205
Trilogía de pimientos asados, vinagreta de balsámico	
Mixta	$ 205
Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, aceituna, vinagreta de la casa	
Ensalada Burrata	$ 275
Betabel horneado, arugula, queso Burrata, suprema de naranja y aderezo de cítricos	
Ensalada Jool Bolom	$ 210
Espinacas, pera, queso de cabra, arándanos, nuez con aderezo de miel y mostaza	

NUESTRA PARRILLA AL CARBÓN

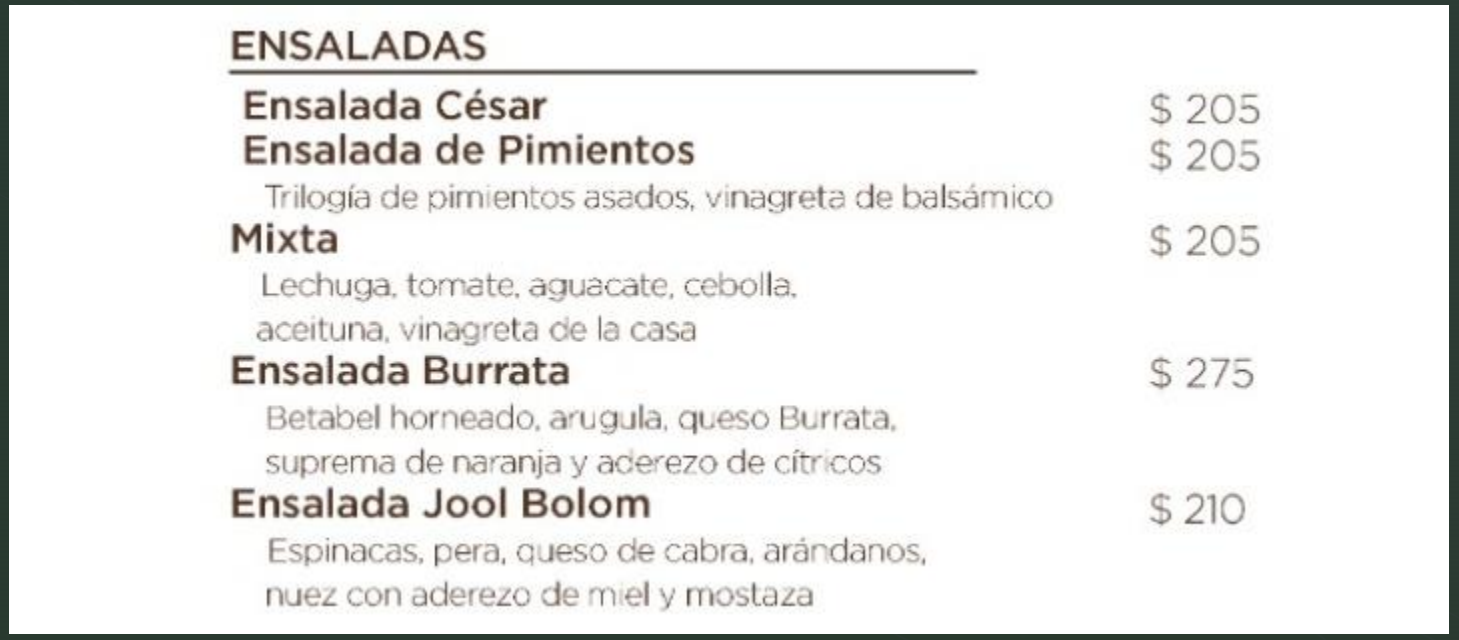
Rib eye premium	300 gr	$ 695
Rib eye premium	600 gr	$ 1,390
New York choice	300 gr	$ 510
Picaña premium	250 gr	$ 465
Costillas de cerdo	400 gr	$ 410
Pechuga de pollo	200 gr	$ 310

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada César	$ 150
Ensalada de pimientos	$ 150
Ensalada mixta	$ 150
Papa al horno con tocino	$ 120
Papas a la francesa	$ 110

NUESTRAS CREACIONES

Choripán Argentino	$ 190
Pan con chorizo argentino, mayonesa y chimichurri	
Hamburguesa Jool Bolom	$ 340
Elaborada de forma artesanal con mezcla de nuestras mejores carnes	
Baguette de Barbacoa	$ 220
Picaña cocinada por 12 hrs en horno de carbón, mayonesa, aguacate, gratinado con parmesano	



ENSALADAS

Ensalada César	$ 205
Ensalada de Pimientos	$ 205
Trilogía de pimientos asados, vinagreta de balsámico	
Mixta	$ 205
Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, aceituna, vinagreta de la casa	
Ensalada Burrata	$ 275
Betabel horneado, arugula, queso Burrata, suprema de naranja y aderezo de cítricos	
Ensalada Jool Bolom	$ 210
Espinacas, pera, queso de cabra, arándanos, nuez con aderezo de miel y mostaza	

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

JOOL BOLOM

ENTRADAS

Empanadas argentinas(pieza)	$ 100
Carne picada al cuchillo	
Espinaca con queso y crema	
Elote y queso	
Tres quesos	
Champiñones	
Salteados al ajillo o al ajillo arriero	$ 220
Queso Brie a las brasas	
Con camisa de tocino y cocinado a la perfección en la parrilla	$ 210
Portobello gratinado con 3 quesos	$ 150
Barbacoa de picaña $ 200	
Chicharrón de rib eye $ 230	
Chorizo argentino $ 190	
Mollejas de ternera	
A las brasas, doradas al carbón	$ 270
Pulpo a las brasas	
Con nuestra receta secreta	$ 395

ENSALADAS

Ensalada César	$ 205
Ensalada de Pimientos	$ 205
Trilogía de pimientos asados, vinagreta de balsámico	
Mixta	$ 205
Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, aceituna, vinagreta de la casa	
Ensalada Burrata	$ 275
Betabel horneado, arugula, queso Burrata, suprema de naranja y aderezo de cítricos	
Ensalada Jool Bolom	$ 210
Espinacas, pera, queso de cabra, arándanos, nuez con aderezo de miel y mostaza	

NUESTRA PARRILLA AL CARBÓN

Rib eye premium	300 gr	$ 695
Rib eye premium	600 gr	$ 1,390
New York choice	300 gr	$ 510
Picaña premium	250 gr	$ 465
Costillas de cerdo	400 gr	$ 410
Pechuga de pollo	200 gr	$ 310

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada César	$ 150
Ensalada de pimientos	$ 150
Ensalada mixta	$ 150
Papa al horno con tocino	$ 120
Papas a la francesa	$ 110

NUESTRAS CREACIONES

Choripán Argentino	$ 190
Pan con chorizo argentino, mayonesa y chimichurri	
Hamburguesa Jool Bolom	$ 340
Elaborada de forma artesanal con mezcla de nuestras mejores carnes	
Baguette de Barbacoa	$ 220
Picaña cocinada por 12 hrs en horno de carbón, mayonesa, aguacate, gratinado con parmesano	

NUESTRA PARRILLA AL CARBÓN

Rib eye premium	300 gr	$ 695
Rib eye premium	600 gr	$ 1,390
New York choice	300 gr	$ 510
Picaña premium	250 gr	$ 465
Costillas de cerdo	400 gr	$ 410
Pechuga de pollo	200 gr	$ 310

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada César	$ 150
Ensalada de pimientos	$ 150
Ensalada mixta	$ 150
Papa al horno con tocino	$ 120
Papas a la francesa	$ 110

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

JOOL BOLOM

ENTRADAS

Empanadas argentinas(pieza) $ 100
Carne picada al cuchillo
Espinaca con queso y crema
Elote y queso
Tres quesos

Champiñones
Salteados al ajillo o al ajillo arriero $ 220

Queso Brie a las brasas
Con camisa de tocino y cocinado a la perfección en la parrilla $ 210

Portobello gratinado con 3 quesos $ 150
Barbacoa de picaña $ 200
Chicharrón de rib eye $ 230
Chorizo argentino $ 190

Mollejas de ternera
A las brasas, doradas al carbón $ 270

Pulpo a las brasas
Con nuestra receta secreta $ 395

ENSALADAS

Ensalada César $ 205
Ensalada de Pimientos $ 205
Trilogía de pimientos asados, vinagreta de balsámico

Mixta $ 205
Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, aceituna, vinagreta de la casa

Ensalada Burrata $ 275
Betabel horneado, arugula, queso Burrata, suprema de naranja y aderezo de cítricos

Ensalada Jool Bolom $ 210
Espinacas, pera, queso de cabra, arándanos, nuez con aderezo de miel y mostaza

NUESTRA PARRILLA AL CARBÓN

Rib eye premium	300 gr	$ 695
Rib eye premium	600 gr	$ 1,390
New York choice	300 gr	$ 510
Picaña premium	250 gr	$ 465
Costillas de cerdo	400 gr	$ 410
Pechuga de pollo	200 gr	$ 310

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada César	$ 150
Ensalada de pimientos	$ 150
Ensalada mixta	$ 150
Papa al horno con tocino	$ 120
Papas a la francesa	$ 110

NUESTRAS CREACIONES

Choripán Argentino $ 190
Pan con chorizo argentino, mayonesa y chimichurri

Hamburguesa Jool Bolom $ 340
Elaborada de forma artesanal con mezcla de nuestras mejores carnes

Baguette de Barbacoa $ 220
Picaña cocinada por 12 hrs en horno de carbón, mayonesa, aguacate, gratinado con parmesano

NUESTRAS CREACIONES

Choripán Argentino $ 190
Pan con chorizo argentino, mayonesa y chimichurri

Hamburguesa Jool Bolom $ 340
Elaborada de forma artesanal con mezcla de nuestras mejores carnes

Baguette de Barbacoa $ 220
Picaña cocinada por 12 hrs en horno de carbón, mayonesa, aguacate, gratinado con parmesano

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

Jugos
preparados al momento

Verde Depurativo / Detox
Manzana verde, Apio, Jengibre, Espinaca, Pepino y Limón
Green apple, Celery, Ginger, Spinach, Cucumber and Lemon — **$ 110**

Digestión / Digestive
Naranja, Papaya, Piña, Fresa y Semilla de Linaza
Orange, Papaya, Pineapple, Strawberry and Flax seeds — **$ 115**

Refuerzo Inmunológico / Immunilogical Boost
Naranja, Guayaba, Kiwiw, Cúrcuma, Betabel y Hierbanuena
Orange, Guava, Kiwi, Turmeric, Beet and Mint leaves — **$ 100**

Super Energía / Super Energizer
Banana, Mantequill de Maní, Nuez, Almendras y Leche de Coco
Banana, Peanut Butter, Nuts, Almonds and Coconut Milk — **$ 110**

Jugo de Naranja recién exprimido
Fresh Orange Juice — **$ 65**

Fruta

Bowl de Acai / Acai Bowl
Con Frutos rojos, banana, Coco rallado, Almendras y Nuez
With Red Berries, Banana, Coconut, Almonds and Nuts — **$ 130**

Mix de Frutas de la Estación / Seasonal Fruit Mix
Con Miel de Abeja Melipona (endémica), Chía, Amaranto y Yogurt Griego
With Melipona Bee Honey (endemic), Chia seeds, Amaranth y Greek yogurt — **$ 135**

Clásico Plato de Frutas / Classic Fruit Bowl
Papaya, Piña y Melón con Yogurt, Granola y Miel
Papaya, Pineapple and Cantaloupe Melon with Yogurt, Granola and Honey — **$ 135**

Desayunos completos
Full breakfast

Combo Club House
Omellete de claras con jamón de pavo o tocino, espinacas salteadas con Tomate Cherrty, Pan tostado
Egg white omellete with turkey ham or bacon, sauteed spinach, cherry tomatoes and bread — **$ 295**

- Mix de Frutas de la Temporada/ *Seasonal Fruit Mix Salad*
- Jugo de Naranja/ *Orange Juice*
- Café o Té / *Coffe or Tea*

Combo Coba
Huevos Rancheros, frijoles refritos, longaniza de Valladolid y aguacate
Rancehro Eggs, refried beans, Valladolid sausage and avocado — **$ 295**

- Mix de Frutas de la Temporada/ *Seasonal Fruit Mix Salad*
- Jugo de Naranja/ *Orange Juice*
- Café o Té / *Coffe or Tea*

Combo Tulum
Chilaquiles Rojos o Verdes con Huevos Estrellados, frijoles refritos
Chilaquiles with green or red sauce, fried eggs, refried beans — **$295**

- Mix de Frutas de la Temporada/ *Seasonal Fruit Mix Salad*
- Jugo de Naranja/ *Orange Juice*
- Café o Té / *Coffe or Tea*

Combo Akumal
Huevos estrellados con tocino, salchicha, Pan Cakes con Miel de Maple
Fried eggs with bacon, sausage, Pancakes with Maple Syrup — **$295**

- Mix de Frutas de la Temporada/ *Seasonal Fruit Mix Salad*
- Jugo de Naranja/ *Orange Juice*
- Café o Té / *Coffe or Tea*

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

Pan Cakes

Pan Cakes Clásicos (3 piezas)
Classic Pancakes (3 pieces)
con mantequilla y miel de maple
with butter and maple honey ..... **$ 135**

Pan Cakes Especiales/
Speciales Pan Cakes
con frutos del bosque, coulis
de blueberry y crema batida
with red berries, blueberry sauce
and whipped cream ..... **$ 150**

Los Croissant de la Casa
Homemade Croissants

Recién horneados, Canasta con 6 piezas servidos con mermelada y mantequilla

Unique and Freshly Baked Basket with 6 pieces served with jam and butter ..... **$ 125**

Clásicos del Chef
The Classics from our Chef

Omelette, Revuelto o Estrellado al Gusto
Omellette, Scrambeled or Fried eggs ..... **$ 170**

Salsas y Complementos a elegir: (2)
Salsa verde tatemada / *Green Sauce*
Salsa roja tatemada / *Red Sauce*
Salsa mexicana / *Mexican Sauce*

Tocino / *Bacon*
Salchicha / *Sausage*
Jamón de Pavo / *Turkey Ham*
Jamón de Pierna / *Regular Ham*

Champiñones / *Mushrooms*
Espinaca / *Spinach*
Pimientos Asados / *Grilled Pepper*

Queso Manchego
Queso Cheddar
Queso Oaxaca
Queso Panela

** Acompañados de papa
Hash Brown, Tocino y Salchicha
** *Paired with Hash Brown, Bacon and Sausage*

Ensaladas / *Salads*

Ensalada Sian Ka'an
/ Sian Ka'an Salad
Arugula, Kale, Lechuga, Nueces, Pistachos, Cacahuates, Queso de Cabra, Arándanos, Chabacanos
Arugula, Kale, Lettuce, Nuts, Pistachios, Peanuts, Goat Cheese, Cranberries and Apricot ..... **$ 220**

Ensalada Wedge / Wedge Salad
Lechuga Iceberg, Tocino, Crotones, Cebollin, Cebolla Morada, Tomate Cherry
Iceberg Lettuce, Bacon, Croutons, Scallions, Red Onion, Cherry Tomato ..... **$ 220**

Ensalada Griega / Greek Salad
Tomate, Pepino, Cebolla Morada, Aceitunas Negras, Queso Feta, Orégano
Tomato, Cucumber, Red Onion, Black Olives, Feta Cheese, Oregano ..... **$ 210**

Pastas

Spaghetti a la Bolognesa ..... **$ 230**

Fettuccine al Aglio e Olio con Camarón ..... **$ 320**

Fettuccine Alfredo
Con pechuga de pollo ..... **$ 230**
Con Camarones ..... **$ 320**

Penne a la Arrabiata ..... **$ 185**

Penne a los 4 Quesos ..... **$ 210**

Lasaña de Carne ..... **$ 330**

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

LE SANDWICHERIE

Todos nuestros sándwiches se acompañan con papas a la francesa

Española
Pan baguette con toque de tomate y jamón serrano

Spanish baguette, serrano ham

$235

BLT
Pan baguette, tocino, lechuga, tomate y mayonesa

French baguette, bacon, French lettuce, tomato, mayonnaise

$ 210

Pepito Arrachera
Pan baguette, guacamole, frijoles, queso oaxaca, arrachera,

French baguette, guacamole, refried beans, Oaxaca cheese, flank steak

$ 210

Club Sandwich
Pan de molde, jamón de pavo, pollo, tocino, mayonesa, queso manchego, lechuga y tomate

Sandwich bread, turkey ham, grilled chicken breat, bacon, mayonnaise, Manchego cheese, lettuce, tomato

$220

Hamburguesa Mulligan´s
Pan brioche con ajonjolí negro, carne de res certified angus beef, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla

Brioche Bread with sesame seeds, certified angus Beef, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onions

$285

PIZZA

Todas nuestras pizzas se elaboran en casa con productos naturales

Margarita
Mozzarella, Tomate, Albahaca

$230

Pepperoni
Mozzarella, tomate y pepperoni

$230

Hawaiana
Mozzarella, tomate, jamón y piña

$230

4 Quesos
Quesos: Mozzarella, Chihuahua, Cabra y Azul

$240

Caribeña
Mozzarella, Tomate, Camarón, Pulpo y Crema de Ajo con Perejil

$285

Sian Ka'an
Mozzarella, Tomate, Albahaca, Champiñones, Pimientos Parmesano

$250

Camarón
Mozzarella, tomate y camarones salteados

$285

Meat Lover
Mozzarella, tomate, arrachera, chorizo, pepperoni y pimientos

$285

Delivery Service

Monday through Sunday / 15:00 – 21:30
Available inside Tulum Country Club
Minimum consumption of $200

+52 1 984 202 4581

https://uqr.to/Restaurants_TCC

Especiales del Chef
Chef´s Spelcialties

Divorciados
Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz con frijoles refritos, bañados con salsa verde y salsa roja tatemada, decorados con crema, aguacate, queso panela y cilantro

Two fried eggs on on corn tortilla, refried beans, green and red sauce, cream, avocado, panela cheese and coriander

$175

Huevos Benedictin
Pan english muffin con mantequilla, lomo canadiense, dos huevos pochados bañados con salsa holandesa, decorado con polvo de aceituna y cilantro

English muffin bread, canadian ham, two poached eggs with hollandaise sauce

$ 210

Enchiladas Suizas
Tortilla de maíz rellena de pechuga de pollo en tiras, bañada en salsa verde gratinado con queso manchego, cebolla, cilantro y crema

Tortilla stuffed with chicken, green Mexican sauce with Manchego cheese, Onions coriander and cream $ 185

Chilaquiles
Preparados con salsa verde o roja de la casa, gratinados y acompañados con cubos de aguacate, aros de cebolla, queso y cilantro

Prepared with green or red sauce, cream, avocado, onions, cheese and coriander

$ 175

- Con Huevos estrellados *with Fried eggs* $ 195
- Con Pechuga de pollo *with chicken* $ 235
- Con Arrachera a las brasas *with grilled flank steak* $ 265

Tulum Country Club

KAY Beach Club

KAY Beach Club

Attention Hours

Monday through Sunday / 09:00 am – 07:00 pm

- Open bar from 09:00 am – 07:00 pm
- Buffet from 09:00 am – 04:30 pm

Priority Discount	Owners	PGA Golf Members
Food & Drinks	10%	15%

kaybeachclub Kay Beach Club

Tulum Country Club

El Mercadito

EL MERCADITO
LOCAL & FRESH

Attention Hours

Saturdays / 08:00 am – 01:00 pm

At the beach huts in front of the **Practice Field**.

The market supports the local economy by offering natural, organic, local and sustainable products.

Tulum Country Club

Hotels - Passes

Bahía Principe Grand - Tulum

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Attention Hours

Monday through Sunday / 08:00 am – 08:00 pm

Priority Discount	Owners
Hotel acommodation	10%

This fee is only available for Owners at the Casa Club

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Grand - Tulum

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Attention Hours

Monday through Sunday / 08:00 am – 08:00 pm

Priority Discount	Owners and Residents	Children
Day Pass 08:00 am to 06:00 pm Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Day Pass Zamá 08:00 am to 06:00 pm Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass 06:00 pm to 01:00 am Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass Plus 06:00 pm to 01:00 am Includes theme restaurant (reserve in advance)	10%	10% - 50%

Fees only available at the Casa Club
The show “Origen” is not included
T&Cs apply
More information available at Services for Owners

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Grand - Tulum

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Theme Restaurants – Service Hours

Monday through Sunday / 06:00 pm – 09:30 pm

Complete your gastronomic experience by visiting our different theme restaurants included in your *Night Pass Plus*.

Theme Restaurants

Don Pablo
Modern Gourmet Kitchen

La Gran Tortuga Steak House
Grilled Steaks

Tequila
Traditional Mexican Food - Buffet

Hindu Thali
Hindi Restaurant

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Luxury - Akumal

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Attention Hours

Monday through Sunday / 08:00 am – 08:00 pm

Priority Discount	Owners and Residents	Children
Day Pass 08:00 am to 06:00 pm Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass 06:00 pm to 01:00 am Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass Plus 06:00 pm to 01:00 am Includes theme restaurant (reserve in advance)	10%	10% - 50%

Fees only available at the Casa Club
The show “Origen” is not included
T&Cs apply
More information available at Services for Owners

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Luxury - Akumal

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Theme Restaurants – Service Hours

Monday through Sunday / 06:00 pm – 09:30 pm

Complete your gastronomic experience by visiting our different theme restaurants included in your *Night Pass Plus*.

Theme Restaurants

Arlequin
Modern Gourmet Kitchen

Dolce Vita
Traditional Italian Kitchen

Frutos del Mar
Seafood. Additional charges with Fish Market

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Grand - Coba

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Attention Hours

Monday through Sunday / 08:00 am – 08:00 pm

Priority Discount	Owners and Residents	Children
Day Pass 08:00 am to 06:00 pm Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass 06:00 pm to 01:00 am Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass Plus 06:00 pm to 01:00 am Includes theme restaurant (reserve in advance)	10%	10% - 50%

Fees only available at the Casa Club
The show “Origen” is not included
T&Cs apply
More information available at Services for Owners

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Grand - Coba

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Theme Restaurants – Service Hours

Monday through Sunday / 06:00 pm – 09:30 pm

Complete your gastronomic experience by visiting our different theme restaurants included in your *Night Pass Plus*.

Theme Restaurants

Le Gourmet
Modern Gourmet Kitchen

Mediterráneo
Modern Mediterranean Food

Mashua
Nikkei Fusion Food

Mikado
Japanese Food á la carte and show Teppanyaki

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Luxury – Sian Ka'an

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Attention Hours

Monday through Sunday / 08:00 am – 08:00 pm

Priority Discount	Owners and Residents	Children
Day Pass 08:00 am to 06:00 pm Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass 06:00 pm to 01:00 am Includes buffet and snack bar	10%	10% - 50%
Night Pass Plus 06:00 pm to 01:00 am Includes theme restaurant (reserve in advance)	10%	10% - 50%

Fees only available at the Casa Club
The show "Origen" is not included
T&Cs apply
More information available at Services for Owners

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Bahía Principe Luxury – Sian Ka'an

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Theme Restaurants – Service Hours

Monday through Sunday / 06:00 pm – 09:30 pm

Complete your gastronomic experience by visiting our different theme restaurants included in your *Night Pass Plus*.

Theme Restaurants

Yalku
International buffet

Alux
Gourmet cuisine with jungle view

Maiko
Exclusive Japanese cuisine

(984) 116 3241

bahiaprincipehotels

Bahia Principe Hotels and Resorts www.bahía-principe.com

Tulum Country Club

Spa

SPA

Attention Hours

Monday through Sunday / 09:00 pm – 06:00 pm

Priority Discount	Owners and Residents
Spa Services	20%
Beauty Salon	10%

BAHIA PRINCIPE GRAND ★★★★★ Tulum	(984) 875 5000 Ext. 28444
BAHIA PRINCIPE LUXURY ★★★★★ Akumal	(984) 875 5000 Ext. 28044
BAHIA PRINCIPE GRAND ★★★★★ Coba	(984) 875 5000 Ext. 28844

Valid only upon submission of a Residence Digital ID

Tulum Country Club

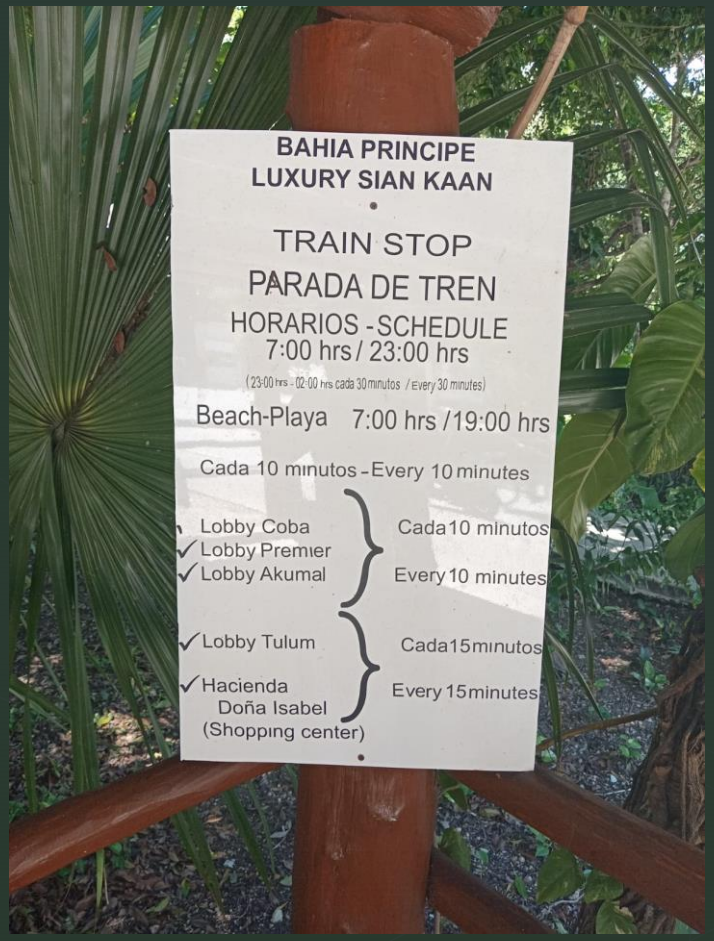
Trolley

Attention Hours

Monday through Sunday / 09:00 pm – 07:10 pm

Trolley Schedule

PLAYA KAY	CASA CLUB	KAAN HA	ANA VILLAGE
09:00	09:10	09:22	09:22
09:50	10:00	10:12	10:12
10:40	10:50	11:02	11:02
11:30	11:40	11:52	11:52
12:20	12:30	12:42	12:42
13:10	13:20	13:32	13:32
14:00	14:10	14:22	14:22
14:50	15:00	15:12	15:12
15:40	15:50	16:02	16:02
16:30	16:40	16:52	16:52
17:20	17:30	17:42	17:42
18:10	18:20	18:32	18:32
19:00	19:10		



Attention Hours

Monday through Sunday / 09:00 pm – 07:10 pm

Map of Trolley Stops

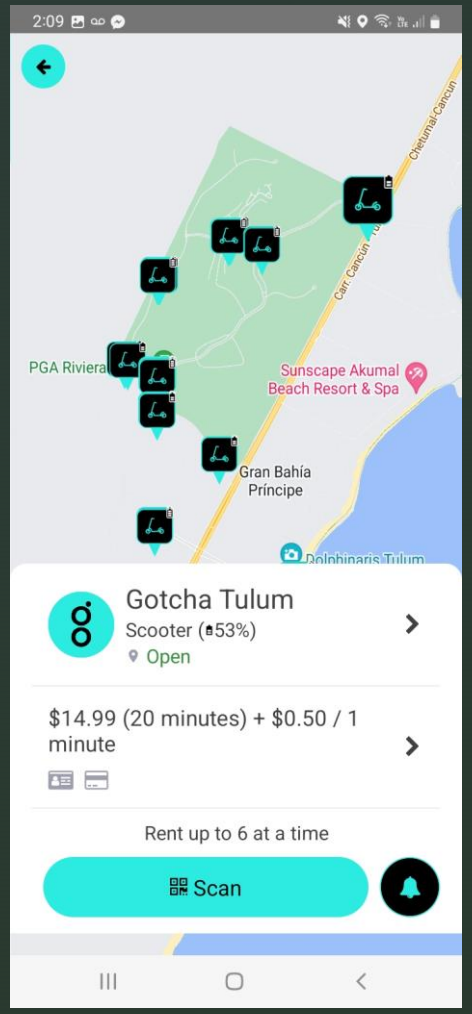
In every stop you can find a Map

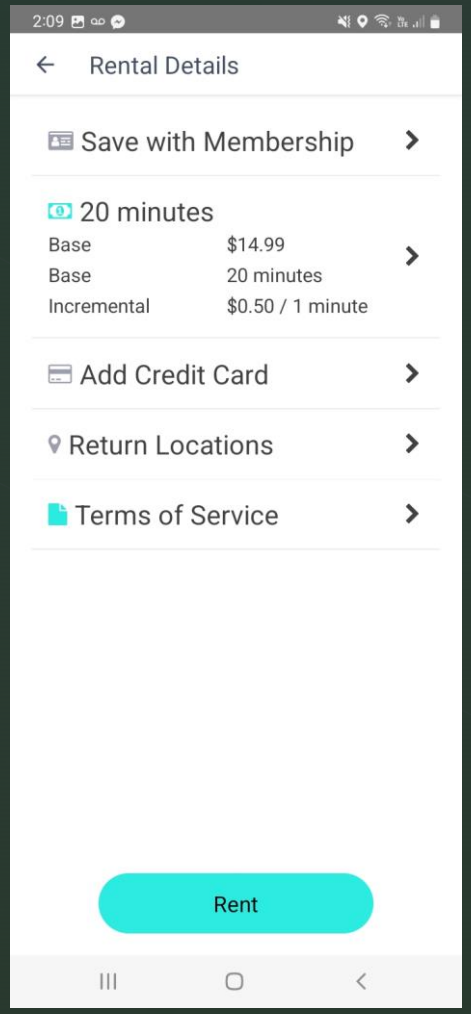
Tulum Country Club

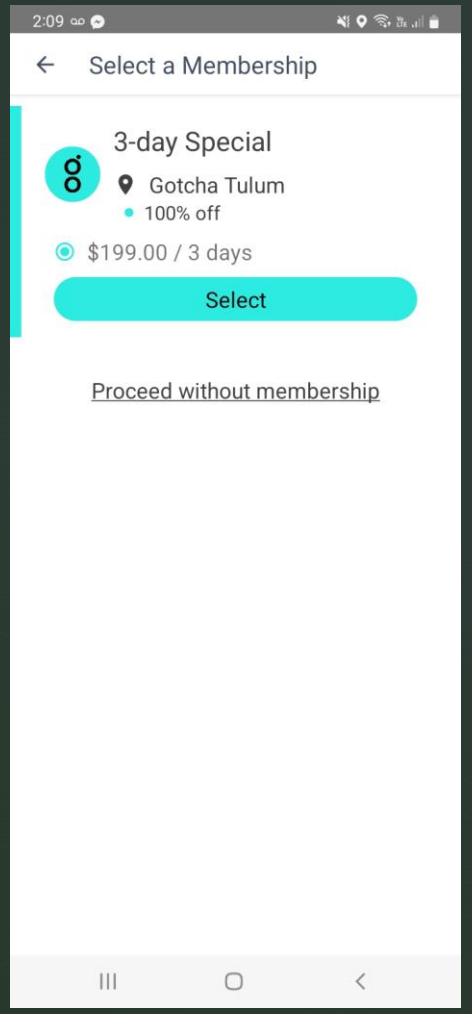
Electric Scooter Rental

Map – Scooters Pickup

Scooters – App Cost







Scooters – App Qr code for download

Scooters