

# MENÚ DE ALIMENTOS



TODOS NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO

## Entradas

	1/2	Orden
<b>Ceviche</b>		
Pescado picado	\$100	\$190
Molida	\$110	\$190
Marlín a la Mexicana	\$120	\$215



Pescado curtido acompañado de zanahoria, pepino y una mezcla de salsas de la casa.

<b>Aguachile (rojo, negro, verde}</b>		
Camarón	\$155	\$245
Pulpo	\$165	\$285



Mariscos curtidos acompañados de pepino, aguacate, cebolla, especias y salsas de la casa.

<b>Ensaladas</b>		
Camarón		\$195
Pulpo		\$215
Salmón		\$195
Atún		\$155



Base de lechuga, jitomate, cebolla y pepino con una vinagreta especial de la casa, acompañada con la proteína de su preferencia.

<b>Sashimi</b>		
Atún		\$235
Salmón		\$235
Pulpo		\$235



Saborea un corte medianamente fino de proteína acompañado con un toque de cítricos.

<b>Carpaccio</b>		
Atún		\$235
Salmón		\$235
Pulpo		\$235



corte laminado fino de proteína con un toque de cítricos acompañado de una salsa especial de la casa.

<b>Tacos Gobernador</b>		
Camarón		\$55
Marlín		\$50
Pulpo		\$75
Chorizo de pescado		\$50



Taco dorado en mantequilla, con la proteína de su preferencia y queso gratinado.

# MENÚ DE ALIMENTOS



TODOS NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO

## Entradas

1/2 Orden

### Tapas (5 pzas)

Salmón	\$125
Atún	\$125
Marlín	\$125
Pulpo	\$135
Chorizo de pescado	\$125
Mixta	\$125



Base de pan tostado sazonado con mantequilla y finas hierbas, acompañado con la proteína de su preferencia.

### Sopas

Camarón	\$215
Pescado	\$215
Mixta	\$215



Fondo blanco a base de mariscos, mejor conocido fumet y la proteína de su preferencia.

### Cremas

Camarón	\$215
Pulpo	\$215



Combinación gourmet a base de productos lácteos, sazonada con especias de la casa y la proteína de su preferencia.

# MENÚ DE ALIMENTOS



TODOS NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO

## Platos Fuertes

### Pescaíto de la casa

Aros de calamar	\$185
Pescado pescaíto	\$185
Camarón pescaíto	\$245
Salmón pescaíto	\$245



Marinado especial de Andalucía, preparado en fritura profunda.

### filetes

Atún	\$210
Basa	\$155
Cazón	\$210
Tilapia	\$155
Salmón	\$255



Filete salseado a su preferencia:  
A la diablo, al ajo, mantequilla, cilantro, 3 quesos, vino blanco, empanizado y a la plancha.

### Camarones

Momia	\$245
Diabla	\$245
Ajillo	\$245
Coco	\$245
Empanizado	\$245
Plancha	\$245
3 Quesos	\$245
Vino Blanco	\$245
Cucaracha	\$245
Zarandeado	\$245



Camarones a la Momia rellenos en queso manchego y envueltos en tocino.



Camarones Empanizados con una pasta especial de la casa y una mezcla de pan y panco.

### Pulpo

Diabla	\$285
Ajillo	\$285
Zarandeado	\$285
Mantequilla	\$285
Gratinado	\$285



Pulpo Cocido sazonado con salsas y especias de la casa.

# MENÚ DE ALIMENTOS



TODOS NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO

## Platos fuertes

### Cocteles

Camarón	\$195
Pulpo	\$235



Fumet de la proteína de su preferencia con un saseo mixto con aguacate.

### Torre de mariscos

Camarón	\$255
Pulpo	\$285
Mixta	\$265



Combinación de la proteína deseada, pepino, aguacate, jitomate, cebolla y salsas mixtas en presentación de torre.

### Carne de res

Vacío	\$315
-------	-------



Cortes finos sazonados con una variedad de especias, cocinados al término de su preferencia.

### Pechuga de pollo

3 Quesos	\$210
Plancha	\$195



Medallón de pollo sazonado con una variedad de especias de la casa.

### Guarniciones

Ensalada fresca	\$45
Verdura cocida	\$45
Arroz	\$45
Puré de papa	\$45



Acompañamientos variados con un sabor especial, para disfrutar de su platillo.

### Postres

Pasteles	\$80
Helado	\$80
Pay	\$80
Flameados	\$190
Sugar Free	\$100
Flan y jericalla	\$60



Variedad de postres exquisitos para amenizar tu estadía.

# MENÚ DE BEBIDAS



## Bebidas

### Refrescos

Coca cola	\$40
Coca cola zero	\$40
Sprite	\$40
Squirt	\$40
Manzanita	\$40
Fanta	\$40
Agua mineta lata	\$40

### Bebidas sin Alcohol

Limonada	\$45
Naranjada	\$45
Piñada	\$80
Fresada	\$80
Agua del día	\$40

## Cafetería

### Café

Espresso	\$45
Espresso doble	\$55
Espresso cortado	\$45
Americano	\$40
Latte	\$40
Carajillo	\$95
Frappuccino	\$65

### Cerveza nacional

Modelo especial	\$55
Negra modelo	\$55
Corona	\$45
Corona light	\$45
Victoria	\$45
Ultra	\$65
Pacífico	\$55

### Cerveza importada

Heineken original	\$55
Heineken silver	\$55
Heineken 00	\$45

### Cerveza preparada

Michelada con clamato	\$65
Rusa con agua mineral	\$45

### Té

Té negro	\$35
Té verde	\$35
Manzanilla	\$35
Frutos Rojos	\$35



# MENÚ DE BEBIDAS



## Mixología

### Mixología con alcohol

Sweet dreams \$125

Appleton, aperol, jugo de limón, jarabe natural y frambuesa.

Cadiz \$130

Tequila, licor de chile ancho, jarabe, jugo de limón y frutos rojos macerados.

Mayahuel \$165

Mezcal, aperol, jugo de piña, angostura y flor comestible y agua mineral.

Artemisa \$120

Vino rosado, jarabe, jugo de limón, sprite y appleton state.

Calíope \$130

Vino tinto, smirnoff, jugo de limón, jarabe y jugo de arandano.

Carlos I \$165

Brandy magno, amaretto y vermouth rosso.

Tequila del bosque \$125

Tequila espolón blanco, zarzamora, jarabe, jugo de limón, ancho reyes, licor de naranja y jugo de zarzamora.

### Mixología macrobiótica

Rose sorbet \$110

Moras, chardo, cocotte y mixer de mango.

Noughty \$100

Vino tinto, smirnoff, jugo de limón, jarabe y jugo de arandano.

Exotich \$145

Piña licuada, zumo de naranja, granadina y agua mineral.

Kiwi mint \$155

Rodajas de kiwi licuadas, menta, agua mineral y canela.

Daiquiri \$115

Pulpa de sandía, jugo de uva, almíbar y zumo de limón.

Mimosa \$120

Jugo de naranja, cocotte rosé y mixer de Jamaica.

### Coctelería tradicional

Margarita \$95

Cosmopolitan \$95

Manhattan \$105

Martini \$95

Daiquiri \$95

Moscow mule \$115

Mojito \$95

Old fashion \$120

Piña colada \$95

Aperol spritz \$120

Sazerac \$120

Mint julep \$95

Aviation \$120

Gin rickey \$95

Tom Collins \$95

# MENÚ DE BEBIDAS



## Vinos y licores

### Vinos tintos

Sant Tomás 31.8r	\$980
Sant Tomás 31.8r	\$980
Beronia cr	\$700
Gran Corona Torres	\$900
Arienzo Marqués R	\$700
Casillero del Diablo	\$515
Santa Digna Merlot	\$540
Santa Digna cs	\$630
Sangre de Toro Reserva	\$700
Robert Mondavi Cs	\$500
Robert Mondavi Pinot Noir	\$600
Concha Toro Reservado Cs	\$400
Altos Ibéricos	\$700
Vino de la casa	\$55
Copa de Blanco o Tinto	

2oz Botella

### Mezcal

Unión	\$125	\$1,000
400 conejos	\$125	\$950

### Ron

Matusalén cl	\$85	\$700
Bacardí blanco	\$60	\$650
Appleton state	\$90	\$750

### Ginebra

London no. 1	\$190	\$1,700
Beefeater	\$95	\$800
Tanqueray	\$120	\$1,000
Bulldog	\$140	\$1,200

2oz Botella

### Whiskey

Jhonny Walker Red Label	\$100	\$850
Jhonny Walker Black Label	\$170	\$1,400
Jack Daniels	\$95	\$950
Buchanan's 12	\$170	\$1,600

### Vodka

Smirnoff	\$65	\$500
Absolut Azul	\$65	\$550
Stolichnaya	\$85	\$750
Sky	\$75	\$600

### Tequila

1800 Okuda Essen	\$200	\$2,000
Maestro Dobel	\$125	\$1,280
Campo Azul Blanco	\$75	\$750
Campo Azul D	\$140	\$1,450
Don Julio Blanco	\$120	\$1,200
Don Julio Reposado	\$165	\$1,600
Tradicional Reposado	\$120	\$1,200

### Cognac y Brandy

Martell VSOP	\$220
Torres 5	\$65
Magno	\$90

# MENÚ DE BEBIDAS



---

## Vinos y licores

---

<b>Cordiales</b>	<b>2oz</b>
Amaretto	\$125
Drambuie	\$185
Chartreuse	\$220
Chinchón Dulce	\$90
Baileys	\$95
Licor de Café Kahlúa	\$50
Frangelico	\$95
Aperol	\$80
Campari	\$95
Licor 43	\$110
Rompopo	\$45
Cointreau	\$130
Pisco	\$90
Grand Marnier	\$160
Doubonnet	\$90
Limoncello	\$45
Ancho Reyes	\$95