

DESAYUNO

(Horario de desayuno: 10 am a 12:00 pm)

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA \$160

Sandía, melón chino, papaya, piña, plátano, kiwi, manzana y fresas; servidas con queso cottage, frutos rojos y miel de abeja.

HOT CAKES \$140

Hechos con nuestra receta casera, servidos con mantequilla, miel de abeja, mermelada de fresa; acompañados de fruta fresca de temporada.

CLUB SANDWICH \$200

Pan artesanal, mayonesa, pollo a la parrilla, tocino al horno, jamón de pavo, queso panela, lechuga, jitomate y cebolla blanca; acompañado de papas fritas y salsa catsup.

CHILAQUILES \$140

Totopos fritos bañados en salsa casera roja o verde, servidos con crema, queso Cotija y cebolla morada; acompañados de frijoles fritos, papa hash browns.

OMELETTE \$160

Preparado con jamón y queso, o espinacas y queso; acompañado de frijoles fritos y guacamole.

DESAYUNO ESPECIAL \$180

100 g de arrachera a la parrilla, chilaquiles verdes o rojos, con crema, queso Cotija y cebolla morada, un huevo frito, frijoles fritos y guacamole.

INGREDIENTE EXTRA

Huevo	\$40
Pollo	\$40
Arrachera	\$60
Camarón	\$80

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$160

Lechuga fresca, aderezo César casero, queso parmesano rallado y crujientes croutones.

ENSALADA DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA \$180

Lechuga fresca, espinacas, cebolla morada, queso de cabra cubierto de nuez picada y arándanos; aderezada con vinagreta de frutos rojos, vinagreta de mostaza y miel.

- Los precios ya incluyen IVA.
- No se permite el acceso con alimentos y bebidas.
- El consumo de alimentos crudos es bajo su responsabilidad.
- Si es alérgico a uno de los ingredientes hágaselo saber a nuestro mesero.

CEVICHE Y CÓCTELES

AGUACHILE DE CAMARÓN \$280

(verde o rojo)

Camarones frescos, pepino, cebolla morada, cilantro, salsa verde o roja hecha en casa y aguacate, acompañado de totopos.

CEVICHE CARIBEÑO \$280

Camarón cocido, pepino, cebolla morada, jícama, chile habanero, cilantro, mango, salsa especial, ajonjolí negro y aguacate; acompañada de totopos.

CEVICHE TRADICIONAL \$280

Camarón o pulpo, cebolla morada, jitomate, chile serrano, cilantro, sazonado con jugo de limón natural, sal, pimienta negra, aguacate y acompañado de totopos.

MIXTO \$300

CÓCTELES (camarón/pulpo) \$280

Pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro, preparado con salsa coctelera casera, aguacate y acompañado de totopos.

MIXTO \$300

TORRE DE MARISCOS PUNTA VENADO \$360

Camarones frescos, camarones cocidos, pulpo, atún fresco, pepino, cebolla morada, cilantro, aguacate, salsa negra especial y acompañada de totopos.

TOSTADAS

TOSTADAS DE ATÚN \$220

(2 pzs)

Láminas de atún fresco, pepino, cebolla morada, salsa de soya especial, mayonesa chipotle casera, ajonjolí negro, aguacate y poro frito.

TOSTADAS DE CAMARÓN AL AJILLO \$280

(2 pzs)

Camarones salteados en salsa guajillo, servidos sobre una cama de cebolla morada, mayonesa, cilantro fresco, poro frito y aguacate.

TOSTADAS DE PULPO FRITO \$240

(2 pzs)

Láminas de pulpo frito, servidas sobre una cama lechuga fileteada, jitomate y cebolla, con mayonesa chipotle y aguacate.

TACOS

TACOS DE CAMARÓN _____ \$280

Ó PESCADO CAPEADOS

(3 pzs)

Tacos tipo Baja, con tortillas de maíz, mayonesa, col morada y zanahoria rallada, acompañados de pico de gallo y salsa macha tradicional

TACOS DE ARRACHERA _____ \$240

(3 pzs)

Arrachera a la parrilla fileteada, con tortillas de maíz o harina, frijoles negros cocidos, cebolla blanca y cilantro; acompañados de guacamole, salsa picante y cebollitas cambray asadas

TACOS MAYAS _____ \$240

(3 pzs)

Delicioso lechón horneado, con tortillas de maíz, piña asada, cilantro; acompañados de Xnipec y salsa de habanero tatemado.

DE LA PARRILA

HAMBURGUESA DE RES _____ \$240

Carne de Sirloin preparada en casa, pan brioche artesanal, mayonesa, queso cheddar y Monterey Jack, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, acompañada de papas fritas o papas gajo.

PULPO A LAS BRASAS _____ \$360

250 grs de pulpo a la parrilla, marinado con nuestra salsa especial, servido en una cama de puré de papas, acompañado de alioli casero y limón.

PESCA DEL DÍA

250 grs de filete de salmón o Mahi-mahi a la plancha, sazonado con mantequilla de ajo, sal y pimienta, acompañado de vegetales salteados, salsa tártara y limón.

MAHI-MAHI _____ \$320

SALMÓN _____ \$360

PESCADO ENTERO _____ \$360

(600/800 grs)

Frito o a la plancha, preparado al mojo de ajo, ajillo o a la diablo. Acompañado de ensalada mixta (espinaca, lechuga, pepino, cebolla morada, zanahoria), mayonesa y limón.

ARRACHERA _____ \$280

(250 grs)

Arrachera a la parrilla fileteada, con tortillas de maíz o harina, frijoles negros cocidos, cebolla blanca y cilantro; acompañados de guacamole, salsa picante y cebollitas cambray asadas.

PARA PICAR

GUACAMOLE _____ \$140

ALITAS DE POLLO / NUGGETS _____ \$160

NACHOS _____ \$160

Totopos fritos bañados de frijoles negros refritos, gratinados con queso mixto cheddar y Monterey Jack, acompañados de guacamole y salsa roja o verde de la casa.

BURRITO DE POLLO _____ \$180

Pollo a la parrilla, mayonesa chipotle, queso mixto cheddar y Monterey Jack, lechuga, jitomate, cebolla, acompañado de guacamole y papas fritas o papas gajo.

PAPAS GAJO ADOBADAS _____ \$120

Papas gajo fritas acompañadas de salsa casera de queso cheddar y jalapeño.

PAPAS A LA FRANCESA _____ \$100

Papas fritas, sazonadas con sal y pimienta, acompañadas de salsa cátsup.

CHEESE FRIES _____ \$180

Papas a la francesa, sazonadas con sal y pimienta, gratinadas con queso mixto cheddar y Monterey Jack, tocino picado, crema agria y acompañadas de aderezo blue cheese casero.

INGREDIENTE EXTRA

Huevo	\$40
Pollo	\$40
Arrachera	\$60
Camarón	\$80

POSTRES

NEW YORK CHEESE CAKE _____ \$120

Pay de queso frío estilo New York hecho en casa, base de galleta y bañado de salsa casera de chocolate, caramelo o frutos rojos.

BROWNIE A LA MODA _____ \$160

Brownie casero de chocolate semi amargo, con nueces y cacahuates, acompañado de helado de vainilla y crema batida dulce, bañado en salsa de chocolate.

CREPAS _____ \$120

Crepas caseras, servida con cajeta, nuez picada, helado de vainilla y frutas de temporada.

- Los precios ya incluyen IVA.
- No se permite el acceso con alimentos y bebidas.
- El consumo de alimentos crudos es bajo su responsabilidad.
- Si es alérgico a uno de los ingredientes hágaselo saber a nuestro mesero.