

DEL MAR FRÍOS

CEVICHE DE CAMARÓN \$242 MXN

Camarón elaborado con salsa bandera y variedad de salsas.

TOSTADA DE CAMARÓN \$152 MXN

Camarones preparados con salsa bandera, acompañado de aguacate. Aderezo de chipotle y ajonjolí caramelizado.

CEVICHE DE PESCADO \$225.30 MXN

TOSTADA DE CEVICHE DE PESACADO \$142.50 MXN

Pescado marinado en zumo de limón con salsa bandera, acompañado de un abanico de aguacate. Aderezo de chipotle y ajonjolí caramelizado.

CEVICHE DE PULPO \$409 MXN

Marinado en zumo de limon, morron tricolor, cilantro y cebolla

CEVICHE DE ATÚN Y PETACÓN \$258 MXN

Atún natural marinado en zumo de limon y mango.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$409 MXN

Marinados con zumo de limón, pepino, chile serrano y cilantro.

POSTA DE ATUN NATURAL Y CITRICOS \$345 MXN

Acompañado con brotes de betabel, germen, naranja y ensalada mixta.

COCTEL DE CAMARÓN \$371 MXN

Camarones preparados con cebolla, jitomate y cilantro, acompañado de aguacate.

TACO GOBERNADOR \$190 MXN

Tortilla de harina rellena de camaron tempura, col, aderezo de chipotle, tomate y cilantro

SNACKS

NACHOS C/CARNE \$240 MXN

Fritura de tortilla acompañada de salsa mexicana, frijoles, queso cheddar y asada.

NACHOS CON QUESO \$170 MXN

Fritura de tortilla con queso cheddar

SINCRONIZADAS \$195 MXN

Tortilla de harina con jamon y queso monterrey.

CLUB SANDWICH \$260 MXN

Elaborado con pechuga de pollo, jamon, queso americano, tocino, jitomate, cebolla y lechuga. Aderezo de chipotle, acompañado de papas a la francesa.

ALITAS \$230 MXN

ALITO, BBQ, MANGO HABANERO
Alita de pollo adobadas, acompañadas de la salsa de su preferencia y crudite.

PAPAS FRANCESA / GAJO \$90 MXN

Con aderezo de paprika.

SOPAS

CALDO DE POLLO \$130 MXN

Fondo de pollo acompañado con verduras y pollo deshebrado.

SOPA DE TORTILLA \$130 MXN

Base de caldillo de jitomate, con guarnicion de juliana de tortilla, queso fresco, chile pasilla, aguacate y crema.

MENUDO DE RES \$165 MXN

DEL MAR CALIENTE

FILETE DE PESCADO \$260 MXN

AJILLO, EMPANIZADO, MOJO DE AJO Y MOJO ISLEÑO

Acompañado de arroz y verduras

SALMÓN \$370 MXN

ALCAPARRADO, MENIERE, TERIYAKI Y AJILLO

A eleccion

SALMON TERRA-MORA \$410 MXN

Costra de terra-mora (pistachos y tierra de maiz) guarnicion de verduras

CAMARONES RELLENOS AL COCO 6 PZAS. \$494 MXN

Rellenos de queso crema, nuez y chipotle, cubiertos de coco. Guarnicion de arroz y ensalada.

CAMARONES AL AJILLO 6 PZAS. \$320 MXN

Acompañados de arroz y ensalada.

PASTAS

FETUCCINI \$171 MXN

Pasta a la mantequilla acompañada con la salsa de su preferencia.

SPAGHETTI \$171 MXN

Pasta a la mantequilla acompañada con la salsa de su preferencia.

PENNÉ \$171 MXN

Pasta a la mantequilla acompañada con la salsa de su preferencia.

Salsas a elegir: Alfredo ó Bolognesa. Todas llevan queso parmesano.

ENSALADAS

ENSALADA TROPICAL \$168 MXN

Mezcla de lechugas acompañando de suprema de naranja, fresa, mango, pepino y vinagreta de frutos rojos.

ENSALADA CESAR C/POLLO \$135 MXN

Base de lechuga, aceite de ajo, queso parmesano y croutones. Aderezo cesar.

AGUACATE RELLENO DE ENSALADA DE ATÚN \$190 MXN

Atún preparado con Mayonesa y Pico de Gallo sobre mitad de Aguacate



SOPA DE TORTILLA



TOSTADA DE CAMARÓN



SALMÓN AL GUSTO



FETUCCINI

PLATO FUERTE

- MOLCAJETE URIBE** \$790 MXN
PARA 2 PERSONAS
 Tradicional molcajete, acompañado de 3 proteínas (camarón, arrachera y pechuga de pollo) con una base de salsa ranchera y acompañada de arroz y frijoles.
- ARRACHERA A LA PARRILLA** \$369 MXN
 Marinada, guarnición de frijoles, cebolla cambray, guacamole y chile asado..
- PARRILLADA NORTEÑA** \$988 MXN
PARA 4 PERSONAS
 Rib eye parrillado, chuleta de puerco, pechuga de pollo y chorizo ranchero, acompañado de queso fundido, cebollitas cambray.
- TAMPIQUEÑA DE RES** \$399 MXN
 Marinada con chimichurri, acompañada de 1 pz de enchilada roja, rajas poblanas, guacamole, frijoles y arroz.
- TACOS DE ASADA** \$240 MXN
 Orden de 3 pza (tortilla de maíz), acompañados de guacamole, frijoles refritos, cebollita cambray, nopal asado y jalapeño.
- TACOS DE ARRACHERA** \$297 MXN
 Orden de 3 pza (tortilla de maíz), acompañados de guacamole, frijoles refritos, cebollita cambray, nopal asado y jalapeño.
- PECHUGA A LA PLANCHA** \$260 MXN
 Guarnición de ensalada de lechuga y frutos frescos. Abanico de aguacate..
- PECHUGA AL LIMÓN** \$240 MXN
 Pechuga marinada en limoneta con guarnición de ensalada de lechuga y frutos frescos. Abanico de aguacate.
- RIB EYE .400 GR.** \$703 MXN
 Premium choice marinado y parrillado, servido con verduras y papa al horno.
- ENCHILADAS SUIZAS** \$230 MXN
 Tortillas de maíz rellenas de Pollo con Salsa Verde Cremosa y Queso Manchego gratinado.
- ENCHILADAS VERDES O ROJAS** \$209 MXN
 Rellenas de pollo ó queso (a eleccion)

POSTRES

- FLAN DE LA CASA** \$90 MXN
 Clásica crema quemada en costra de azúcar tostada
- PAY DE QUESO** \$175 MXN
 Cremosa porción de cheesecake con coulis de fresa y arándano.
- GELATINA DE GUAYABA** \$90 MXN
 Tradicional gelatina de guayaba con leche condensada.
- NIEVE VAINILLA, CHOCOLATE Ó FRESA** \$60 MXN
 Selección de nieve
- PASTEL DE CHOCOLATE** \$125 MXN
 Bizcocho de chocolate bañado en 3 leches.
- BROWNIE C/ NIEVE** \$133 MXN
 Brownie fudge, con crema batida y nieve.
- MIL HOJAS DE GUAYABA** \$90 MXN
 Mousse de guayaba sobre hojaldre.
- PECAN PAY** \$90 MXN
 Tarta de nuez
- VOLCAN DE CHOCOLATE** \$125 MXN
 Acompañado con nieve.

PIZZA

- VEGETARIANA** \$285 MXN
 Con salsa napolitana, zanahoria, calabaza, pimiento morron tricolor y gratinada de queso mozzarella.
- NAPOLITANA** \$304 MXN
 Mix de jitomates deshidratados, salsa napolitana, queso mozzarella y albahacar.
- MEXICANA** \$361 MXN
 Frijoles refritos, rajas de chile cuaresmeño, Champiñon, Cebolla, Morron tricolor, Chorizo gratinada de queso mozzarella
- PEPERONI** \$304 MXN
 Con salsa napolitana, peperoni y gratinada de queso mozzarella.
- HAWAIANA** \$361 MXN
 Jamón, cereza, piña y gratinada de queso mozzarella.
- CARNES** \$373 MXN
 Peperoni, jamón, salami y chorizo, con queso mozzarella.

HAMBURGUESAS

- CLASICA** \$250 MXN
 Con queso cheddar y papas a la francesa. Aderezo de chipotle
- HAWAI** \$250 MXN
 Jamón, piña asada, queso amarillo, aderezo de chipotle.
- CAMARON** \$290 MXN
 Queso monterrey gratinado, piña asada, aguacate. Aderezo de chipotle.
- SNACK DISH PARA 4 PERSONAS** \$695 MXN
 Platon de snack's compuesto de dedos de queso, boneles, costillas en salsa bbq, papa gajo, alitas adobadas, y crudites. Con aderezo ranch y salsa bufalo

MENU INFANTIL

- OREJA DE ELEFANTE** \$209 MXN
 Pechuga de pollo acompañado con papas a la francesa.
- SPAGHETTI** \$150 MXN
 Pasta a la mantequilla con mini albondigas de res y parmesano.
- FLAUTAS POLLO Ó QUESO** \$158 MXN
 Con lechuga, crema y queso cotija.
- BONELES DE POLLO** \$216 MXN
 Acompañadas de papas a la francesa
- TENDERS POLLO Ó PESCADO** \$185 MXN
 A elegir (pollo o pescado), acompañados de papas a la francesa.
- SINCRONIZADA DE ASADA** \$245 MXN
 Tortilla de harina con jamon y queso monterrey y carne asada .

EXTRAS

- EXTRA CAMARON 200g** \$133 MXN
 Camaron 16-20
- EXTRA DE POLLO 250g** \$104.50 MXN
 Suprema de Pollo



MOLCAJETE URIBE



RIB EYE 400 gr.



PARRILLADA NORTEÑA



HAMBURGUESA CLÁSICA