

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 \$294 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



FETTUCCINI

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 \$209 MXN

VERDES O ROJAS
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 \$60 MXN

VAINILLA, CHOCOLATE Ó FRESA
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 \$695 MXN

PARA 4 PERSONAS
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 albondi-gas de res y parmesano.

FLAUTAS \$158 MXN

POLLO Ó QUESO
Con lechuga, crema y queso cotija.

BONELES DE POLLO \$216 MXN

Acompañadas de papas a la francesa

TENDERS \$185 MXN

POLLO Ó PESCADO
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

BEBIDAS CON ALCOHOL
DRINKS WITH ALCOHOL

MARGARITAS

REGULAR SIN ALCOHOL
/ REGULAR WITHOUT LIQUOR
\$ 95 mxn
\$ 5.27 dlls

SABOR SIN ALCOHOL
/ FLAVORED WITHOUT LIQUOR
\$ 133 mxn
\$ 7.38 dlls

REGULAR CON LICOR
/ REGULAR WITH LIQUOR
\$ 133 mxn
\$ 7.38 dlls

SABOR CON LICOR
/ FLAVORED WITH LIQUOR
\$ 171 mxn
\$ 9.50 dlls

MARGARITA CADILLAC
/ MARGARITA CADILLAC
\$ 209 mxn
\$ 11.61 dlls



MARGARITA DE MANGO

MARGARITA MOON LIGHT
/ MARGARITA MOON LIGHT
\$ 152 mxn
\$ 8.44 dlls

MARGARITA SUN SET
/ MARGARITA SUN SET
\$ 190 mxn
\$ 10.55 dlls

COCTELERÍA / COCKTAILS

PIÑA COLADA
\$ 152 mxn
\$ 8.44 dlls

PALOMA
\$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls

MOJITO
\$ 152 mxn
\$ 8.44 dlls

DESARMADOR
/ SCREWDRIVER
\$ 152 mxn
\$ 8.44 dlls

SANGRÍA PREPARADA
\$ 152 mxn
\$ 8.44 dlls

CLAMATO SIN LICOR
/ CLAMATO WITHOUT LIQUOR
\$ 95 mxn
\$ 5.27 dlls



PIÑA COLADA

CLAMATO CON LICOR
/ CLAMATO WITH LIQUOR
\$ 133 mxn
\$ 7.38 dlls

CERVEZAS / BEERS

TECATE
\$ 57 mxn
\$ 3.16 dlls

XX LAGER
\$ 57 mxn
\$ 3.16 dlls

PACÍFICO
\$ 57 mxn
\$ 3.16 dlls

CORONA
\$ 76 mxn
\$ 4.22 dlls

INDIO
\$ 57 mxn
\$ 3.16 dlls

ULTRA
\$ 76 mxn
\$ 4.22 dlls

MODELO
\$ 76 mxn
\$ 4.22 dlls

CON CLAMATO
WITH CLAMATO

\$ 114 mxn
\$ 6.33 dlls

\$ 114 mxn
\$ 6.33 dlls

\$ 114 mxn
\$ 6.33 dlls

\$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls

\$ 114 mxn
\$ 6.33 dlls

\$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls

\$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls



VINOS BLANCOS / WHITE WINES

MOËT & CHANDON
.750ML (BOTELLA) \$ 2,200 mxn
\$ 122.22 dlls

ZINFANDEL LA CETTO
.187ML (COPA) \$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls

BLANC DE BLANC LA CETTO
.187ML (COPA) \$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls

PUERTO NUEVO BLANCO
.187ML (COPA) \$ 104.50 mxn
\$ 5.63 dlls

PUERTO NUEVO BLANCO
.750ML (BOTELLA) \$ 399 mxn
\$ 22.16 dlls

CHARDONAY
.750ML (BOTELLA) \$ 503.50 mxn
\$ 27.97 dlls

CHAMBRULET CETTO
.750ML (BOTELLA) \$ 503.50 mxn
\$ 27.97 dlls

ZINFANDEL LA CETTO
.750ML (BOTELLA) \$ 503.50 mxn
\$ 27.97 dlls

BLANC DE BLANC LA CETTO
.750ML (BOTELLA) \$ 503.50 mxn
\$ 27.97 dlls



MOËT & CHANDON

VINOS TINTOS / RED WINES

NEBBIOLO CETTO
.750ML (BOTELLA) \$ 703 mxn
\$ 39.05 dlls

PETITE SIRA L.A. CETTO
.187ML (COPA) \$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls

PUERTO NUEVO TINTO
.750ML (BOTELLA) \$ 399 mxn
\$ 22.16 dlls

MERLOT CETTO
.750ML (BOTELLA) \$ 503.50 mxn
\$ 27.97 dlls

MERLOT DON LUIS
.750ML (BOTELLA) \$ 503.50 mxn
\$ 27.97 dlls

LAMBRUSCO BACCO
.750ML (BOTELLA) \$ 494 mxn
\$ 27.44 dlls

CABERNET SAUVIGNON LA C
.187ML (COPA) \$ 123.50 mxn
\$ 6.86 dlls

CABERNET SAUV STO TOMAS
.750ML (BOTELLA) \$ 703 mxn
\$ 39.05 dlls

TEMPRANILLO STO TOMAS
.750ML (BOTELLA) \$ 703 mxn
\$ 39.05 dlls

MERLOT STO TOMAS
.750ML (BOTELLA) \$ 703 mxn
\$ 39.05 dlls

CABERNET SAUVIGNON LA C
.750ML (BOTELLA) \$ 551 mxn
\$ 30.61 dlls

PETITE SIRAH L.A. CETTO
.750ML (BOTELLA) \$ 503.50 mxn
\$ 27.97 dlls



NEBBIOLO CETTO