

# MENÚ



**HOSPEDAJE**  
en Chacala

# DESAYUNOS

DISFRÚTALOS DE 7:30 A 12:00 H



<b>PLATO DE FRUTA</b>	<b>\$80</b>	<b>DESAYUNO EL CHAC MOOL</b>	<b>\$245</b>
<i>Fruta fresca de temporada</i>		<i>180g de arrachera, 2 huevos y 1</i>	
<b>GRANOLA</b>	<b>\$105</b>	<i>porción de chilaquiles,</i>	
<i>Fruta fresca de temporada con yogurt</i>		<i>acompañados con frijoles refritos.</i>	
<i>y granola gourmet</i>		<b>BURRITO MAÑANERO 1 PIEZA DE</b>	<b>\$155</b>
<b>PAN TOSTADO</b>	<b>\$75</b>	<b>30CM</b>	
<i>Pan de caja tostado en horno, con</i>		<i>Huevo revuelto, frijoles, tocino,</i>	
<i>mantequilla y mermelada de toronja</i>		<i>mayonesa, arroz y ensalada,</i>	
<i>casera (orden de 5).</i>		<i>envueltos en tortilla de harina</i>	
<b>MOLLETES SALADOS (3 piezas)</b>	<b>\$110</b>	<i>hecha en casa.</i>	
<i>Con frijoles negros y queso cheddar</i>		<b>BURRITO VEGANO (1 PIEZA DE</b>	<b>\$155</b>
<i>gratinado, servidos con pico de gallo</i>		<b>30CM)</b>	
<b>MOLLETES DULCES (3 piezas)</b>	<b>\$95</b>	<i>Frijoles, vegetales, ensalada y</i>	
<i>Con mantequilla, azúcar y canela.</i>		<i>aguacate, envueltos en tortilla de</i>	
<b>PAN FRANCÉS (3 piezas)</b>	<b>\$140</b>	<i>harina hecha en casa.</i>	
<i>Con canela y fruta fresca.</i>		<b>MEXICANO (CHILAQUILES)</b>	<b>\$110</b>
<b>HOT CAKES (3 piezas)</b>	<b>\$120</b>	<i>Rojos o verdes, con crema, cebolla</i>	
<i>Con fruta fresca o tocino</i>		<i>morada y queso, acompañados de</i>	
<b>HOT CAKE ROLLS(2 PIEZAS)</b>	<b>\$140</b>	<i>frijoles refritos.</i>	
<i>Hotcakes roles de canela glaseados</i>			<b>*AGREGA POLLO \$40</b>
<i>con fruta</i>			<b>*AGREGA HUEVO. \$25</b>
<b>HOT CAKES CANELA Y NUEZ (2</b>	<b>\$145</b>		<b>*AGREGA ARRACHERA \$75</b>
<b>PIEZAS)</b>		<b>HUARACHE</b>	<b>\$125</b>
<i>Con canela, nuez y fruta fresca</i>		<i>Hecho a mano al momento, servido</i>	
<b>CREPAS DE CHOCOLATE (2 PIEZAS)</b>	<b>\$130</b>	<i>con frijoles, vegetales, aguacate y</i>	
<i>Masa chocolatada, con fruta fresca y</i>		<i>pico de gallo.</i>	
<i>crema de avellanas con chocolate.</i>		<b>Quesadillas (3 piezas)</b>	<b>\$95</b>
		<i>Con tortillas a mano, rellenas de</i>	
		<i>queso, acompañadas con ensalada</i>	
			<b>*AGREGA POLLO \$40</b>
			<b>*AGREGA ARRACHERA. \$75</b>
			<b>*AGREGA CAMARON \$80</b>

# DESAYUNOS

DISFRÚTALOS DE 7:30 A 12:00 H

## HUEVOS

*Servidos con frijoles refritos y totopos.*

**A LA INGLESA** \$155  
*2 huevos estrellados con tocino, pan tostado y jitomate asado.*

**RANCHEROS** \$130  
*2 huevos estrellados sobre tortilla de maíz frita, bañados en salsa roja o verde, crema y queso.*

**A LA ESPAÑOLA** \$130  
*2 huevos revueltos con chorizo y cebolla.*

**BANDERA** \$130  
*2 huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile verde.*

## OMELETES

*Servidos con frijoles refritos y totopos o ensalada.*

**CHAMPIÑÓN Y QUESO** \$155  
*Champiñones frescos y queso cheddar.*

**JAMÓN Y QUESO** \$155  
*Jamón de cerdo y queso cheddar.*

**JITOMATE, ALBAHACA Y QUESO** \$155  
*Jitomate, albahaca y queso cheddar.*

**VEGETARIANO** \$155  
*Jitomate, cebolla, champiñones frescos, pimiento morrón y queso manchego.*

**SALMÓN** \$190  
*Salmón fresco, alcaparras, aceitunas y queso crema.*

**CAMARONES** \$180  
*Camarones salteados, jitomate, cebolla y queso crema*

## EXTRAS

JAMÓN \$30 · TOCINO \$40 · POLLO \$40 ·  
ARRACHERA \$75 · CAMARÓN \$80

**CREPAS DULCES** \$145

*Acompañado del gelato de tu antojo: vainilla, fresa o chocolate (pregunta por más sabores).*

**BROWNIE** \$99

*Brownie hecho en casa.*

**PANQUÉ DE ELOTE** \$95

*Panqué de elote sin glúten.*

**PAY DE NUEZ** \$145

*Pay de nuez hecho en casa.*

**PAY DE QUESO CON ZARZAMORA** \$120

**CROISSANT** \$55

*Calientito, con mantequilla y mermelada de fresa.*

# DESAYUNOS

DISFRÚTALOS DE 7:30 A 12:00 H

## HUEVOS

*Servidos con frijoles refritos y totopos.*

**A LA INGLESA** \$155  
*2 huevos estrellados con tocino, pan tostado y jitomate asado.*

**RANCHEROS** \$130  
*2 huevos estrellados sobre tortilla de maíz frita, bañados en salsa roja o verde, crema y queso.*

**A LA ESPAÑOLA** \$130  
*2 huevos revueltos con chorizo y cebolla.*

**BANDERA** \$130  
*2 huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile verde.*

## OMELETES

*Servidos con frijoles refritos y totopos o ensalada.*

**CHAMPIÑÓN Y QUESO** \$155  
*Champiñones frescos y queso cheddar.*

**JAMÓN Y QUESO** \$155  
*Jamón de cerdo y queso cheddar.*

**JITOMATE, ALBAHACA Y QUESO** \$155  
*Jitomate, albahaca y queso cheddar.*

**VEGETARIANO** \$155  
*Jitomate, cebolla, champiñones frescos, pimiento morrón y queso manchego.*

**SALMÓN** \$190  
*Salmón fresco, alcaparras, aceitunas y queso crema.*

**CAMARONES** \$180  
*Camarones salteados, jitomate, cebolla y queso crema*

## EXTRAS

JAMÓN \$30 · TOCINO \$40 · POLLO \$40 ·  
ARRACHERA \$75 · CAMARÓN \$80

**CREPAS DULCES** \$145

*Acompañado del gelato de tu antojo: vainilla, fresa o chocolate (pregunta por más sabores).*

**BROWNIE** \$99  
*Brownie hecho en casa.*

**PANQUÉ DE ELOTE** \$95  
*Panqué de elote sin glúten.*

**PAY DE NUEZ** \$145  
*Pay de nuez hecho en casa.*

**PAY DE QUESO CON ZARZAMORA** \$120

**CROISSANT** \$55  
*Calientito, con mantequilla y mermelada de fresa.*

# COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



## ENTRADAS

<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$145</b>	<b>PALOMITAS DE CAMARÓN</b>	<b>\$225</b>
<i>250g de guacamole servido con queso fresco y totopos hechos en casa.</i>		<i>200g de palomitas de camarón empanizadas y crujientes.</i>	
<b>EMPANADAS FRITAS (3 PIEZAS)</b>		<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	<b>\$230</b>
<i>Hechas al momento con masa de trigo, acompañas con ensalada de col.</i>		<i>250g de calamares en una mezcla de salsas pomodoro y tártara, acompañados con ensalada.</i>	
	<b>RAJAS CON QUESO</b>	<b>MEJILLONES AL VINO BLANCO</b>	<b>\$245</b>
	<b>CAMARÓN</b>	<i>250g de mejillones en salsa de vino blanco, acompañados con papas al ajo.</i>	
<b>CHAC NACHOS</b>		<b>TACOS ESTILO BAJA (2 PIEZAS)</b>	<b>\$170</b>
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>	<b>CON POLLO</b>	<i>De camarón o pescado, a la plancha o rebosados, en tortilla de maíz con ensalada de col, acompañados de guacamole y pico de gallo.</i>	
	<b>ARRACHERA</b>		
	<b>CAMARÓN</b>	<b>TACOS GOBERNADOR (2 PIEZAS)</b>	<b>\$170</b>
<b>QUESADILLAS</b>		<i>Camarones salteados con cebolla, ajo, chile poblano y jitomate, sobre tortilla de maíz al comal, gratinados con cheddar.</i>	
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>	<b>CON POLLO</b>	<b>TOSTADA DE CEVICHE DE</b>	<b>\$185</b>
	<b>ARRACHERA</b>	<b>PESCADO (2PIEZAS)</b>	
	<b>CAMARÓN</b>	<i>350g de pulpo, camarón y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.</i>	
<b>CORN RIBS</b>		<b>TOSTADA DE CEVICHE DE</b>	<b>\$185</b>
<i>Costillas crujientes de elote amarillo.</i>		<b>CAMARÓN (2 PIEZAS)</b>	
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$95</b>	<i>350g de pulpo, camarón y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.</i>	
<i>Naturales y fritas al momento, sasonadas con sal de mar.</i>			
<b>PAPAS A LA FRANCESA AL AJO</b>	<b>\$110</b>		
<i>Naturales y fritas al momento, salteadas con mantequilla, ajo y perejil.</i>			
<b>NUGGETS DE POLLO O PESCADO</b>	<b>\$150</b>		
<i>Caseros y crujientes, acompañados con papas a la francesa naturales hechas en casa.</i>			

# COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



## CEVICHE

### CEVICHE DE PESCADO \$210

200g de filete de dorado en cubos, curtido en limón con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate y chile verde.

### CEVICHE DE CAMARÓN \$240

200g de camarón, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.

### CEVICHE MIXTO \$280

350g de pulpo, camarón pacotilla y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.

### CEVICHE DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y limón, con aguacate, pepino, piña, cebolla morada y cilantro.

### AGUACHILE VERDE \$255

350g de pulpo, camarón pacotilla y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.

### SASHIMI DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y chile guajillo, con piña, frutos rojos y aguacate.

### CHABELAS

Caldo de camarón frío o caliente, acompañado con jitomate, chile verde, cebolla y cilantro picado.

CAMARÓN FRESCO \$235

PULPO \$270

MIXTA \$320

## ENSALADAS

### FALAFEL \$185

Bolas de falafel, acompañadas de lechuga, jitomate, cebolla, pepino, hummus y aceitunas negras.

### SALAD BOWL \$175

Mezcla de cous cous y quinoa con jitomate, cebolla, pepino y espinaca frescos.

### ENSALADA DEL CHEF \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, nuez garapiñada, naranja y vinagreta de jamaica.

### ENSALADA CHAC \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, ajonjolí y crema de aderezo balsámico.

### ENSELADA CÉSAR \$160

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo César.

AGREGA POLLO +\$40

ARRACHERA +\$75

CAMARÓN +\$80

ATÚN FRESCO +\$85

### ENSALADA NIÇOISE \$280

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo

### ENSALADA COCTÉL

Rodajas de jitomate, pepino, cabolla y aguacate frescos, con 250g de mariscos a elegir:

CAMARÓN \$245

PULPO \$295

# COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



## CAMARONES

### CAMARONES AL GUSTO \$225

200g de camarones, a elegir: al ajo, al ajillo, a la diablo, a la mantequilla o empanizados, servidos con arroz y ensalada mixta.

### CAMARONES AL COCO \$255

200g de camarones empanizados con coco rallado, servidos con arroz, ensalada mixta y salsa de naranja y jengibre.

### BROCHETAS DE CAMARÓN AL TEQUILA \$265

200g de camarones salteados en tequila y miel, servidos con arroz, frijoles negros y pico de gallo.

### CAMARONES A LA MOMIA \$390

200g de camarones envueltos con tocino y gratinados con queso cheddar, servidos con arroz y ensalada.

## PESCADOS

### FILETE AL GUSTO \$225

200g de filete de Dorado (Mahi-maghi), a elegir: al ajo, al ajillo, a la diablo, a la mantequilla o empanizados, servido con arroz y ensalada mixta.

### FISH & CHIPS \$235

200g de pescado empanizado y crujiente, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

### FILETE DE ATÚN \$350

200g de filete de atún a la pimienta con costra de ajonjolí, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

### PESCADO FRITO \$350

Huachinango entero frito con naranja y cebolla morada en rodajas, acompañado con arroz y ensalada mixta.

## ESPECIALES DEL MAR

### FILETE A LA VERACRUZANA \$280

200g de Dorado horneado en salsa de jitomate con aceitunas, alcaparras y morrón, acompañado de arroz y ensalada.

### FILETE AL MANGO \$335

200g de Dorado sellado con nuez y bañado en salsa de mango, coco y ron, acompañado con arroz y ensalada.

### FILETE AL PASTOR \$375

200g de Dorado con camarones en adobo al pastor con piña, acompañado con arroz y ensalada

### FILETE DE ATÚN ZARANDEADO \$395

200G DE ATÚN ZARANDEADO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES ASADOS, ARROZ Y ENSALADA.

### FILETE DE PESCA DEL DÍA \$340

200g de filete del día al ajillo, acompañado con cous cous y vegetales asado.

### ZARANDEADO DEL DÍA (POR KILO) \$.....

Pescado entero del día zarandeado, acompañado con frijoles refritos, arroz y ensalada.

# COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



## ESPECIALES DEL MAR

<b>LANGOSTA</b>	<b>\$480</b>	<b>PULPO AL GUSTO</b>	<b>\$310</b>
<i>250g de langosta fresca cocinada al vino blanco, acompañada con vegetales asados, arroz y ensalada.</i>		<i>200g de pulpo a elegir: al ajo, al ajillo, a la mantequilla o a la diablo, acompañado con arroz y ensalada.</i>	

## CORTES

ACOMPÑADOS CON VEGETALES, FRIJOLES Y GUACAMOLE

<b>RIB EYE 250G</b>	<b>\$450</b>
<b>ARRACHERA 250G</b>	<b>\$350</b>

## BURRITOS

CON TORTILLA DE HARINA HECHA EN CASA DE 30CM

<b>VEGETARIANO</b>	<b>\$175</b>
<b>POLLO O ARRACHERA</b>	<b>\$180</b>
<b>PESCADO O CAMARÓN</b>	<b>\$210</b>

*Rellenos de arroz, frijoles y ensalada.*

<b>AL PASTOR</b>	<b>\$195</b>
------------------	--------------

*Relleno de piña, queso y aguacate.*

AGREGA QUESO CHEDDAR **+\$25**

AGREGA QUESO DE CABRA **+\$25**

## HAMBURGUESAS

CON PAPAS A LA FRANCESA NATURALES, LECHUGA, JITOMATE Y CEBOLLA

<b>MAR Y TIERRA</b>	<b>\$280</b>
---------------------	--------------

*180g de res, con camarón, tocino y queso cheddar.*

<b>RES</b>	<b>\$180</b>
------------	--------------

*180g de res, con tocino y queso cheddar.*

<b>POLLO</b>	<b>\$180</b>
--------------	--------------

*160g de pollo, con tocino y queso cheddar.*

<b>PESCADO</b>	<b>\$210</b>
----------------	--------------

*200g de filete de Dorado, con tocino y queso cheddar.*

<b>CAMARÓN</b>	<b>\$210</b>
----------------	--------------

*200g de camarones a la plancha, con tocino y queso cheddar.*

<b>VEGETARIANA</b>	<b>\$180</b>
--------------------	--------------

*200g de hamburguesa de garbanzo y lenteja, con queso cheddar.*



# COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



## PIZZAS

PIZZA DE 37CM - 8 REBANADAS

<b>AL PASTOR</b>	<b>\$230</b>	<b>HAWAIANA</b>	<b>\$185</b>
<i>Carne de cerdo al pastor, con piña, cilantro, cebolla y aguacate.</i>		<i>Mozzarella, jamón y cubitos de piña fresca.</i>	
<b>MARGARITA</b>	<b>\$175</b>	<b>SALCHICHA</b>	<b>\$210</b>
<i>Mozzarella, jitomate y albahaca fresca.</i>		<i>Mozzarella, salchicha 100% res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>\$185</b>	<b>CARNÍVORA</b>	<b>\$220</b>
<i>Mozzarella, jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas verdes y champiñones frescos.</i>		<i>Mozzarella, peperonni, tocino, jamón y chorizo.</i>	
<b>CALAMATA</b>	<b>\$175</b>	<b>JAMÓN SERRANO</b>	<b>\$225</b>
<i>Mozzarella, aceitunas calamata y cebolla morada.</i>		<i>Mozzarella, jamón serrano, jitomate y albahaca fresca.</i>	
<b>CHAPIÑONES AL AJO</b>	<b>\$185</b>	<b>CAMARÓN</b>	<b>\$225</b>
<i>Mozzarella y champiñones frescos al ajo.</i>		<i>Mozzarella, camarón, cebolla morada y ajo.</i>	
<b>PEPERONNI</b>	<b>\$185</b>	<b>MARINARA</b>	<b>\$350</b>
<i>Mozzarella y peperonni.</i>		<i>Mozzarella, camarón, calamar, mejillones, ajo y cebolla.</i>	

## PASTAS

<b>ALFREDO</b>	<b>\$155</b>
<i>Espagueti con parmesano, crema y mantequilla.</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>\$230</b>
<i>Espagueti con vegetales salteados en oliva y ajo, con parmesano.</i>	
<b>MARINARA</b>	<b>\$350</b>
<i>Espagueti con mejillones, calamares, camarón y pulpo salteados en salsa roja italiana.</i>	
	<b>AGREGA POLLO +\$40</b>
	<b>ARRACHERA +\$75</b>
	<b>CAMARÓN +\$80</b>

# POSTRES

DISFRÚTALOS DE 12:00 A 4:30 PM



## ACOMPAÑADOS DEL GELATO DE TU ANTOJO: VAINILLA, FRESA O CHOCOLATE (PREGUNTA POR MÁS SABORES).

---

**CORONA DE PLÁTANO** **\$110**

*Buñuelo con plátano macho frito, frutos rojos y nuez troceada.*

**BROWNIE SUNDAY** **\$145**

*Cubos de brownie con frutos rojos, nuez y baño de chocolate.*

**BROWNIE** **\$99**

*Hecho en casa.*

**PAY DE NUEZ** **\$145**

*Hecho en casa.*

**PAY DE QUESO CON ZARZAMORA** **\$120**

**PANQUÉ DE ELOTE** **\$95**

*Sin glúten.*

**CREPAS DE CHOCOLATE** **\$145**

*Masa chocolatada, con fruta fresca y crema de avellanas con chocolate*

**GELATO**

*Manjar de crema helada de vainilla, chocolate, fresa o café.*

SENCILLO **\$45**

DOBLE **\$80**

# CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



## ENTRADAS

<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$145</b>	<b>SOPA DE TORTILLA</b>	<b>\$145</b>
<i>250g de guacamole servido con queso fresco y totopos hechos en casa.</i>		<i>Serpentinas de maíz crujientes, en caldo de jitomate con guajillo; servida con crema, cubos de queso fresco, aguacate y guajillo tostado</i>	
<b>CHAC NACHOS</b>	<b>\$125</b>		
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>		<b>*AGREGA CAMARON</b>	<b>\$230</b>
	<b>CON POLLO</b>		
		<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	<b>\$230</b>
	<b>ARRACHERA</b>	<i>250g de calamares en una mezcla de salsas pomodoro y tártara, acompañados con ensalada.</i>	
	<b>CAMARÓN</b>		
<b>QUESADILLAS</b>	<b>\$95</b>		
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>		<b>MEJILLONES AL VINO BLANCO</b>	<b>\$245</b>
	<b>CON POLLO</b>	<i>250g de mejillones en salsa de vino blanco, acompañados con papas al ajo.</i>	
	<b>ARRACHERA</b>		
	<b>CAMARÓN</b>		
<b>CORN RIBS</b>	<b>\$150</b>	<b>TACOS ESTILO BAJA (2 PIEZAS)</b>	<b>\$170</b>
<i>Costillas crujientes de elote amarillo.</i>		<i>De camarón o pescado, a la plancha o rebosados, en tortilla de maíz con ensalada de col, acompañados de guacamole y pico de gallo.</i>	
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$95</b>	<b>TACOS GOBERNADOR (2 PIEZAS)</b>	<b>\$170</b>
<i>Naturales y fritas al momento, sasonadas con sal de mar.</i>		<i>Camarones salteados con cebolla, ajo, chile poblano y jitomate, sobre tortilla de maíz al comal, gratinados con cheddar.</i>	
<b>PAPAS A LA FRANCESA AL AJO</b>	<b>\$110</b>		
<i>Naturales y fritas al momento, salteadas con mantequilla, ajo y perejil.</i>			
<b>NUGGETS DE POLLO O PESCADO</b>	<b>\$150</b>		
<i>Caseros y crujientes, acompañados con papas a la francesa naturales hechas en casa.</i>			

# CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



## CEVICHE

### CEVICHE DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y limón, con aguacate, pepino, piña, cebolla morada y cilantro.

### SASHIMI DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y chile guajillo, con piña, frutos rojos y aguacate.

## ENSALADAS

### FALAFEL \$185

Bolas de falafel, acompañadas de lechuga, jitomate, cebolla, pepino, hummus y aceitunas negras.

### SALAD BOWL \$175

Mezcla de cous cous y quinoa con jitomate, cebolla, pepino y espinaca frescos.

### ENSALADA DEL CHEF \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, nuez garapiñada, naranja y vinagreta de jamaica.

### ENSALADA CHAC \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, ajonjolí y crema de aderezo balsámico.

### ENSELADA CÉSAR \$160

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo César.

AGREGA POLLO +\$40

ARRACHERA +\$75

CAMARÓN +\$80

ATÚN FRESCO +\$85

### ENSALADA NIÇOISE \$280

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo

# CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



## CAMARONES

### CAMARONES AL GUSTO \$225

200g de camarones, a elegir: al ajo, al ajillo, a la diabla, a la mantequilla o empanizados, servidos con arroz y ensalada mixta.

### CAMARONES AL COCO \$255

200g de camarones empanizados con coco rallado, servidos con arroz, ensalada mixta y salsa de naranja y jengibre.

### BROCHETAS DE CAMARÓN AL TEQUILA \$265

200g de camarones salteados en tequila y miel, servidos con arroz, frijoles negros y pico de gallo.

### CAMARONES A LA MOMIA \$390

200g de camarones envueltos con tocino y gratinados con queso cheddar, servidos con arroz y ensalada.

## PESCADOS

### FISH & CHIPS \$235

200g de pescado empanizado y crujiente, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

### FILETE DE ATÚN \$350

200g de filete de atún a la pimienta con costra de ajonjolí, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

### PESCADO FRITO \$350

Huachinango entero frito con naranja y cebolla morada en rodajas, acompañado con arroz y ensalada mixta.

## ESPECIALES DEL MAR

### FILETE A LA VERACRUZANA \$280

200g de Dorado horneado en salsa de jitomate con aceitunas, alcaparras y morrón, acompañado de arroz y ensalada.

### FILETE AL MANGO \$335

200g de Dorado sellado con nuez y bañado en salsa de mango, coco y ron, acompañado con arroz y ensalada.

### FILETE AL PASTOR \$375

200g de Dorado con camarones en adobo al pastor con piña, acompañado con arroz y ensalada

### FILETE DE ATÚN ZARANDEADO \$395

200G DE ATÚN ZARANDEADO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES ASADOS, ARROZ Y ENSALADA.

### FILETE DE PESCA DEL DÍA \$340

200g de filete del día al ajillo, acompañado con cous cous y vegetales asado.

# CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



## ESPECIALES DEL MAR

---

<b>LANGOSTA</b>	<b>\$480</b>	<b>PULPO AL GUSTO</b>	<b>\$310</b>
<i>250g de langosta fresca cocinada al vino blanco, acompañada con vegetales asados, arroz y ensalada.</i>		<i>200g de pulpo a elegir: al ajo, al ajillo, a la mantequilla, acompañado con arroz y ensalada.</i>	

## CORTES

ACOMPÑADOS CON VEGETALES, FRIJOLES Y GUACAMOLE

---

<b>RIB EYE 250G</b>	<b>\$450</b>
<b>ARRACHERA 250G</b>	<b>\$350</b>

## HAMBURGUESAS

CON PAPAS A LA FRANCESA NATURALES, LECHUGA, JITOMATE Y CEBOLLA

---

<b>MAR Y TIERRA</b>	<b>\$280</b>
<i>180g de res, con camarón, tocino y queso cheddar.</i>	
<b>RES</b>	<b>\$180</b>
<i>180g de res, con tocino y queso cheddar.</i>	
<b>POLLO</b>	<b>\$180</b>
<i>160g de pollo, con tocino y queso cheddar.</i>	
<b>PESCADO</b>	<b>\$210</b>
<i>200g de filete de Dorado, con tocino y queso cheddar.</i>	
<b>CAMARÓN</b>	<b>\$210</b>
<i>200g de camarones a la plancha, con tocino y queso cheddar.</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>\$180</b>
<i>200g de hamburguesa de garbanzo y lenteja, con queso cheddar.</i>	

# CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



## PIZZAS

PIZZA DE 37CM - 8 REBANADAS

<b>AL PASTOR</b>	<b>\$230</b>	<b>HAWAIANA</b>	<b>\$185</b>
<i>Carne de cerdo al pastor, con piña, cilantro, cebolla y aguacate.</i>		<i>Mozzarella, jamón y cubitos de piña fresca.</i>	
<b>MARGARITA</b>	<b>\$175</b>	<b>SALCHICHA</b>	<b>\$210</b>
<i>Mozzarella, jitomate y albahaca fresca.</i>		<i>Mozzarella, salchicha 100% res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>\$185</b>	<b>CARNÍVORA</b>	<b>\$220</b>
<i>Mozzarella, jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas verdes y champiñones frescos.</i>		<i>Mozzarella, peperonni, tocino, jamón y chorizo.</i>	
<b>CALAMATA</b>	<b>\$175</b>	<b>JAMÓN SERRANO</b>	<b>\$225</b>
<i>Mozzarella, aceitunas calamata y cebolla morada.</i>		<i>Mozzarella, jamón serrano, jitomate y albahaca fresca.</i>	
<b>CHAPIÑONES AL AJO</b>	<b>\$185</b>	<b>CAMARÓN</b>	<b>\$225</b>
<i>Mozzarella y champiñones frescos al ajo.</i>		<i>Mozzarella, camarón, cebolla morada y ajo.</i>	
<b>PEPERONNI</b>	<b>\$185</b>	<b>MARINARA</b>	<b>\$350</b>
<i>Mozzarella y peperonni.</i>		<i>Mozzarella, camarón, calamar, mejillones, ajo y cebolla.</i>	

## PASTAS

<b>ALFREDO</b>	<b>\$155</b>
<i>Espagueti con parmesano, crema y mantequilla.</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>\$230</b>
<i>Espagueti con vegetales salteados en oliva y ajo, con parmesano.</i>	
	<b>AGREGA POLLO +\$40</b>
	<b>ARRACHERA +\$75</b>
	<b>CAMARÓN +\$80</b>
<b>MARINARA</b>	<b>\$350</b>
<i>Espagueti con mejillones, calamares, camarón y pulpo salteados en salsa roja italiana.</i>	

# POSTRES

DISFRÚTALOS DE 7:30AM A 9:30 PM



## ACOMPAÑADOS DEL GELATO DE TU ANTOJO: VAINILLA, FRESA O CHOCOLATE (PREGUNTA POR MÁS SABORES).

---

**CORONA DE PLÁTANO** **\$110**

*Buñuelo con plátano macho frito, frutos rojos y nuez troceada.*

**BROWNIE SUNDAY** **\$145**

*Cubos de brownie con frutos rojos, nuez y baño de chocolate.*

**BROWNIE** **\$99**

*Hecho en casa.*

**PAY DE NUEZ** **\$145**

*Hecho en casa.*

**PAY DE QUESO CON ZARZAMORA** **\$120**

**PANQUÉ DE ELOTE** **\$95**

*Sin glúten.*

**CREPAS DE CHOCOLATE** **\$145**

*Masa chocolatada, con fruta fresca y crema de avellanas con chocolate*

**GELATO**

*Manjar de crema helada de vainilla, chocolate, fresa o café.*

SENCILLO **\$45**

DOBLE **\$80**



# BEBIDAS



## CALIENTES

ESPRESSO	\$40
ESPRESSO DOBLE	\$50
AMERICANO	\$55
CAPUCCINO	\$65
LATTE	\$65
VAINILLA LATTE	\$75
CHAI LATTE	\$75
MOKA	\$75
ESENCIA EXTRA	+\$30
<i>Canela, vainilla, amaretto, avellana.</i>	
CHOCOLATE MEXICANO	\$65
INFUSIÓN	\$55
<i>Manzanilla, hierbabuena, té verde, chai, frutos rojos.</i>	
LECHE VEGETAL EXTRA	+\$10

## FRÍAS

TODAS NUESTRAS BEBIDAS SON ELABORADAS CON FRUTAS NATURALES

CAFÉ HELADO	\$60
FRAPUCCINO	\$70
FRAPPÉ	\$80
<i>Óreo, matcha o taro</i>	
TÉ HELADO	\$60
LATTE HELADO	\$60

## FUENTE DE SODAS

AGUA EMBOTELLADA 600ml	\$40
AGUA EMBOTELLADA 1l	\$50
AGUA FRESCA	
<i>Pregunta por la fruta del día.</i>	
VASO	\$42
JARRA	\$110
COCO NATURAL	\$70
LIMONADA O NARANJADA	
NATURAL	\$42
MINERAL	\$45
LIMONADA GIN	\$50
RUSA	\$50
<i>Agua mineral, sal y limón.</i>	
REFRESCO	\$35
<i>Coca, Coca light, Fanta, Sprite.</i>	
PIÑADA	\$65
<i>Piña colada sin alcohol.</i>	
JUGO DE NARANJA NATURAL	\$55
JUGO VERDE	\$65
<i>Piña, espinada, nopal, manzana verde, apio, perejil y jengibre.</i>	
LICUADO DE FRUTAS	\$60
<i>Elige una o dos: fresa, mango, papaya, manzana, melón o plátano.</i>	
CON JUGO DE NARANJA	+\$10
CHOCOMILK	\$55



### Nuestro café

- De especialidad
- Cosechado a mano
- Tostado fresco
- Directo del productor

Florentino Matínez de Mitla, Oaxaca

# CON ALCOHOL



## CERVEZA

<b>CERVEZA</b>	<b>\$45</b>
<i>Corona, Pacífico, Tecate, Techate Light, XX Lager.</i>	
<b>CUBETA</b>	<b>\$450</b>
11 piezas	
<b>CERVEZA PREMIUM</b>	<b>\$50</b>
<i>Negra Modelo, Modelo Especial, Corona Light, Heineken, Bohemia, XX Ámbar.</i>	
<b>CUBETA PREMIUM</b>	<b>\$500</b>
11 piezas	
<b>CERVEZA ARTESANAL</b>	<b>\$90</b>
<i>Pregunta por el menú.</i>	
<b>MICHELADA PREPARACIÓN</b>	<b>+</b> <b>\$35</b>
<i>Clamato, limón, sal y salsas</i>	

## SHOTS

<b>TEQUILA</b>	
<b>TRADICIONAL</b>	<b>\$100</b>
<b>DON JULIO Y HERRADURA</b>	<b>\$120</b>
REPOSADO	
<b>DON JULIO, HERRADURA, 1800</b>	<b>\$150</b>
BLANCO	
<b>DON JULIO, HERRADURA, 1800</b>	<b>\$170</b>
CRISTALINO	
<b>WHISKY</b>	
<b>ETIQUETA ROJA</b>	<b>\$110</b>
<b>ETIQUETA NEGRA</b>	<b>\$160</b>
<b>BUCHANANS</b>	<b>\$180</b>

## DIGESTIVOS

<b>LICOR 43</b>	<b>\$120</b>
<b>KAHLÚA</b>	<b>\$90</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>\$110</b>
<b>AZTECA DE ORO</b>	<b>\$110</b>
<b>BRANDY TORRES 10</b>	<b>\$110</b>
<b>VUÉLVELO CARAJILLO</b>	<b>+\$30</b>

## CÓCTELES

<b>MARGARITA CLÁSICA</b>	<b>\$120</b>
<i>En las rocas o frappeada, escarchada con sal mar.</i>	
<b>MARGARITA PREMIUM</b>	<b>\$130</b>
<i>Mango, fresa o jalapeño, escarchada con sal de mar.</i>	
<b>PALOMA</b>	<b>\$130</b>
<i>Tequila con limón y refresco de toronja, escarchada con sal de mar.</i>	
<b>BATANGA</b>	<b>\$130</b>
<i>Tequila con limón y CocaCola, escarchada con sal de mar.</i>	
<b>LONG ISLAND</b>	<b>\$300</b>
<i>Tequila, Gin, Ron, Vodka, Controy, limón, jarabe y Coca cola.</i>	
<b>RON</b>	
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>\$130</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$140</b>
CON RON AÑEJO <b>+\$30</b>	
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>\$130</b>
<b>DAIKIRI</b>	<b>\$130</b>
<i>Fresa o mango.</i>	
<b>PARANUBES SHOT</b>	<b>\$120</b>
<i>Ron mexicano de sabor único.</i>	
<b>VODKA</b>	
<b>VODKA TONIC, NARANJA O PIÑA</b>	<b>\$130</b>
CON ABSOLUT <b>+\$25</b>	
CON BOMBAY <b>+\$40</b>	
<b>BLODY MARY</b>	<b>\$130</b>
<b>RUSO BLANCO</b>	<b>\$130</b>
<i>Kahlúa, vodka y leche</i>	
<b>GINEBRA</b>	
<b>GIN TONIC, NARANJA O PIÑA</b>	<b>\$130</b>
CON TANQUERAY <b>+\$40</b>	



# MIXOLOGÍA

## MEZCAL

<b>SHOT PREMIUM</b>	<b>\$100</b>
<i>Tobalá, Tepextate, Sierra negra, Pechuga, Pulquero.</i>	
<b>SHOT ESPADÍN</b>	<b>\$130</b>
<b>MARGARITA DE MEZCAL</b>	<b>\$140</b>
<i>En las rocas o frappeada, escarchada con sal de mar.</i>	
<b>MEZCALITA</b>	<b>\$140</b>
<i>Jengibre, naranja y limón, escarchada con sal de gusano.</i>	
<b>MEZCALITA SUMMER</b>	<b>\$140</b>
<i>Jengibre, toronja y jalapeño escarchada con sal de gusano.</i>	
<b>HUICHOLITA MEZCAL</b>	<b>\$140</b>
<i>Jamaica, limón, piña, hierbabuena, naranja y jengibre, escarchada con sal de gusano.</i>	

## RAICILLA

<b>SHOT DE RAICILLA MAE</b>	<b>\$100</b>
<i>Agave Maximiliana o Chico Aguiar.</i>	
<b>MARGARITA CON RAICILLA</b>	<b>\$130</b>
<i>En las rocas o frappeada, escarchada con sal de mar.</i>	
<b>HUICHOLITA</b>	<b>\$140</b>
<i>Jamaica, limón, piña, hierbabuena, naranja, jengibre, escarchada con sal de gusano.</i>	
<b>RAICILLA SUMMER</b>	<b>\$140</b>
<i>Jengibre, toronja y jalapeño escarchada con sal de gusano.</i>	
<b>RAICILLA TRICOLOR</b>	<b>\$140</b>
<i>Jengibre, arándanos, naranja, curaçao y licor de naranja.</i>	
<b>BOTELLA MAE</b>	<b>\$650</b>
<i>Agave Maximiliana o Chico Aguiar.</i>	

