chac mool

Hotel & Restaurant

Menú

¿Buscas Hospedaje?
Encuentra aquí

Menú Bebidas

FRÍAS

Todas nuestras bebidas son elaboradas con frutas naturales

CAFÉ HELADO		**$60**
FRAPUCCINO		**$70**
FRAPPÉ		**$80**
Óreo / Matcha / Taro.		
TÉ HELADO		**$60**
LATTE HELADO		**$65**
AGUA EMBOTELLADA	*600ml.*	**$40**
AGUA EMBOTELLADA	*1Lt.*	**$50**
AGUA MINERAL	*600ml.*	**$40**
AGUA FRESCA		
Pregunta por la fruta del día.		
	Vaso 500ml.	**$42**
	Jarra 2Lt..	**$110**
COCO NATURAL		**$70**
LIMONADA O NARANJADA		
	Natural 500ml.	**$42**
	Mineral 500ml.	**$45**
	Jarra Mineral 2Lt.	**$130**
LIMONADA GIN	*600ml.*	**$50**
RUSA	*600ml.*	**$65**
Agua mineral o refresco, sal y limón.		
REFRESCO *(Lata) Coca, Coca light, Fanta, Sprite, Manzana*		**$35**
PIÑADA		**$65**
Piña colada sin alcohol.		
JUGO DE NARANJA NATURAL		**$55**
JUGO VERDE		**$65**
Piña, espinaca, manzana verde, nopal, apio, perejil y jengibre.		
LICUADO DE FRUTAS		**$60**
Elige 1 o 2 frutas: fresa, mango, papaya, manzana, melón o plátano.		
	Con jugo de naranja.	**$10+**
CHOCOMILK		**$55**
MILKSHAKE		**$80**
Leche congelda y gelato de tu elección.		

CALIENTES

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

chacmool

Nuestro café de especialidad, cosechado a mano, tostado fresco, directo del productor.

Bebidas con Alcohol

CERVEZAS

CERVEZA *Corona, Pacífico, Tecate, Tecate Light, XX lager* — **$45**
CUBETA 11 piezas — **$450**

CERVEZA PREMIUM — **$50**
Negra Modelo, Modelo Especial, Corona Light, Heineken, Bohemia, XX Ámbar.
CUBETA PREMIUM 11 piezas — **$500**

CERVEZA ARTESANAL — **$90**
Pregunta por el menú.

PREPARADO MICHELADA — **$35+**
Clamato, limón, sal y salsas

SHOTS

(2 onz.)

TEQUILA

TRADICIONAL — **$100**

DON JULIO Y HERRADURA — **$120**
REPOSADO

DON JULIO, HERRADURA, 1800 — **$150**
BLANCO

DON JULIO 70, HERRADURA, 1800 — **$170**
CRISTALINO

WHISKY

ETIQUETA ROJA — **$110**

JACK DANIEL´S — **$130**

ETIQUETA NEGRA — **$180**

BUCHANANS — **$170**

MEZCAL

PREMIUM — **$150**
Tobalá, Pechuga.

ESPADÍN — **$130**

RAICILLA

MAE Raicilla — **$100**

MIXOLOGÍA

MEZCALITA Mezcal o Raicilla — **$140**
Jengibre, licord de nanranja, naranja y limón. Escarchada con sal de gusano.

MEZCALITA SUMMER o Raicilla — **$140**
Jengibre, toronja y jalapeño escarchada con sal de gusano.

HUICHOLITA Mezcal o Raicilla — **$140**
Jamaica, limón, piña, hierbabuena, naranja y jengibre, escarchada con sal de gusano.

RAICILLA TRICOLOR — **$140**
Jengibre, arándanos, naranja, curaçao y licor de naranja.

TEQUILA

MARGARITA CLÁSICA *En las rocas o frappeada, escarchada con sal mar.* — **$120**
Con Mezcal — **$140**
Con Raicilla MAE — **$130**

MARGARITA PREMIUM — **$130**
Mango, fresa o jalapeño, escarchada con sal de mar.

PALOMA — **$130**
Limón y refresco de toronja, escarchada con sal de mar.

BATANGA *Limón y Cocacola, escarchada con sal de mar.* — **$130**

LONG ISLAND — **$300**
Tequila, Gin, Ron, Vodka, Controy, limón, jarabe y Coca cola.

RON

CUBA LIBRE — **$130**

MOJITO — **$140**

MOJITO *Mango / Fresa* — **$180**
Con Ron Anejo — **$30 +**

PIÑA COLADA — **$130**

DAIKIRI *Fresa o mango.* — **$130**

PARANUBES SHOT — **$120**
Ron mexicano de sabor único.

VODKA

VODKA TONIC, NARANJA O PIÑA — **$130**
Con Absolut — **$25 +**
Con Bombay — **$40 +**

BLODY MARY — **$130**

RUSO BLANCO — **$130**
Kahlúa, vodka y leche

GINEBRA

GIN TONIC, NARANJA O PIÑA — **$130**
Con Tangueryna — **$40 +**

DIGESTIVOS

LICOR 43 — **$120**

KAHLÚA — **$90**

BAILEYS — **$110**

AZTECA DE ORO — **$110**

BRANDY TORRES 10 — **$110**
Vuélvelo Carajillo — **$30+**

Menú Desayuno

Disfrutalos de 7:30 a 12:00 hrs.

PLATO DE FRUTA $80
Fruta fresca de temporada.

GRANOLA $105
Fruta fresca de temporada con yogurt y granola gourmet.

PAN TOSTADO $75
Pan de caja tostado en horno, con mantequilla y mermelada de toronja casera.

MOLLETES SALADOS $110
Frijoles negros, gratinados con queso cheddar y acompañados de pico de gallo.

MOLLETES DULCES $95
Mantequilla, azúcar y canela.

PAN FRANCES $140
Con azúcas, canela y fruta fresca.

HOT CAKES $120
Con fruta fresca o tocino.

HOT CAKE ROLLS $140
Roles de canela glaseados con fruta.

HOT CAKES CANELA Y NUEZ $145
Canela, nuez y fruta fresca o tocino.

CREPAS DE CHOCOLATE $130
Harina chocolatada, fruta fresca y crema de avellanas con chocolate.

DESAYUNO CHAC MOOL $245
180g de arrachera, 2 huevos y 1 porción de chilaquiles, acompañados con frijoles refritos.

BURRITO MAÑANERO $155
Tortilla de harina (30 cm) con huevo revuelto, frijoles, tocino, mayonesa, arroz y ensalada.

BURRITO VEGANO $155
Tortilla de harina (30cm) con frijoles, vegetales, ensadala y aguacate.

■ OMELETES

Acompañados de frijoles refritos y totopos o ensalada.

CHAMPIÑÓN Y QUESO $155
Champiñones frescos y queso cheddar.

JAMÓN Y QUESO $155
Jamón de pavo y queso cheddar.

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

VEGETARIANO $155
Jitomate, cebolla, champiñones frescos, pimiento morrón y queso cheddar.

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

CAMARONES $180
Camarones a la plancha con alcaparras, aceitunas negras y queso crema.

EXTRAS
JAMÓN $30 · TOCINO $40
POLLO $40 · ARRACHERA $85
CAMARÓN $80

MEXICANO "CHILAQUILES" **$110**
Rojos o verdes, con crema, cebolla morada, queso y frijoles refritos.
AGREGA EXTRA
Pollo 180gr. **$40 +**
Huevo (2) **$25 +**
Arrachera 180gr. **$85 +**

HUARACHE **$125**
Hecho a mano al momento con crema, queso, frijoles, vegetales, aguacate y pico de gallo.

QUESADILLAS **$95**
Tortillas maíz hechas a mano, rellenas de queso, acompañadas con ensalada.
AGREGA EXTRA
Pollo 180gr. **$40 +**
Huevo (2) **$25 +**
Arrachera 180gr. **$85 +**

HUEVOS

Todos los platillos con 2 huevos y acompañados de frijoles refritos con totopos.

A LA INGLESA **$155**
Estrellados con tocino, pan tostado y jitomate asado.

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

A LA ESPAÑOLA **$130**
Revueltos con chorizo y cebolla.

BANDERA **$130**
Revueltos con jitomate, cebolla y chile verde.

POSTRES

CREPAS DULCES **$145**
Acompañado de gelato vainilla, fresa o chocolate (pregunta por más sabores).

BROWNIE **$99**
Hecho en casa, acompañado de gelato

PANQUÉ DE ELOTE **$95**
Sin glúten, acompañado de gelato

PAY DE NUEZ **$145**
Hecho en casa, acompañado de gelato

PAY DE QUESO **$120**
Con zarzamora, acompañado de gelato

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

--- Pregunta por más opciones de postres ---

Aceptamos tarjetas de crédito y debito con un 4% adicional.
***Los precios no incluyen propina.**

chac mool

Hotel & Restaurant

Comida

Entradas

GUACAMOLE **$145**
250gr. de guacamole servido con queso fresco y totopos hechos en casa.

EMPANADAS FRITAS *3 piezas*
hechas al momento con masa de maiz, acompañas con col.
Rajas con queso **$115**
Camarón **$160**

CHAC NACHOS **$125**
Totopos redondos de maiz con frijoles negros, mozzarrella y salsa roja.
AGREGA EXTRA *Pollo 180gr.* **$40+**
Arrachera 180gr. **$85+**
Camarón 120gr. **$80+**

QUESADILLAS *3 piezas* **$95**
hechas al momento con masa de maiz o trigo con queso mozzarrella y ensalada.
AGREGA EXTRA *Pollo 180gr.* **$40+**
Arrachera 180gr. **$85+**
Camarón 120gr. **$80+**

CORN RIBS **$150**
Costillas crujientes de elote amarillo.

PAPAS A LA FRANCESA
Naturales y fritas al momento, sasonadas con sal de mar. **$95**

PAPAS A LA FRANCESA AL AJO **$110**
Naturales y fritas al momento, salteadas con mantequilla, ajo y cilantro.

NUGGETS DE POLLO O PESCADO **$160**
160gr. Caseros y crujientes, con papas a la francesa naturales hechas en casa.

PALOMITAS DE CAMARÓN **$225**
200gr. de palomitas de camarón empanizadas y crujientes.

CALAMARES A LA ROMANA **$230**
250gr. de calamares en una mezcla de salsas pomodoro y tártara.

MEJILLONES AL VINO BLANCO **$245**
220gr. de mejillones en salsa de vino blanco, acompañados con papas al ajo.

TACOS ESTILO BAJA *2 piezas* **$170**
160gr. Camarón o pescado, a la plancha o rebosados con col, guacamole y pico de gallo.

TACOS GOBERNADOR *2 piezas* **$170**
160gr. Camarones salteados con cebolla, ajo, chile poblano y jitomate, sobre tortilla de maíz al comal, gratinados con cheddar.

TOSTADAS CEVICHE DE PESCADO *(2)* **$185**
120gr. de Filete de dorado en cubos, curtido en limón con cebolla, pepino, cilantro, jitomate, aguacate y chile verde.

TOSTADAS CEVICHE DE CAMARÓN *(2)* **$185**
110gr. Camarón curtido en limón con cebolla, pepino, cilantro, jitomate, aguacate y chile verde.

Todos nuestros platillos son preparados al momento con productos frescos. Agradecemos su espera.

■ CEVICHES

CEVICHE DE PESCADO 200gr. **$210**
Filete de dorado en cubos, curtido en limón con cebolla, pepino, cilantro, jitomate, aguacate y chile verde.

CEVICHE DE CAMARÓN 200gr **$240**
Camarón curtido en limón con cebolla, pepino, cilantro, jitomate, aguacate y chile verde.

CEVICHE MIXTO 350gr. **$310**
Pulpo, camarón pacotilla y filete de dorado en cubos, con cebolla,cilantro, jitomate, pepino, aguacate, chile verde y limón.

CEVICHE DE ATÚN 200gr. **$255**
Atún en cubos, marinadon en salsa de soya y limón, con aguacate, pepino, piña, cebolla morada y cilantro.

AGUACHILE VERDE 220gr. **$255**
Camarón curtido en salsa de chile verde y limon con pepino, jitomate, cebolla y aguacate

SASHIMI DE ATÚN 200gr. **$255**
Atún fileteado marinado en salsa de soya y chile guajillo; con piña, frutos rojos y aguacate.

CHABELAS (Cóctel)
Caldo de camarón frío o caliente con jitomate, chile verde, cebolla y cilantro.

Camarón 220gr **$235**
Pulpo 180gr **$270**
Mixta 280gr **$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 EXTRA
Pollo 180gr. **$40+**
Arrachera 180gr. **$85+**
Camarón 120gr. **$80+**
Atún fresco 100gr. **$90+**

ENSALADA NIÇOISE **$280**
Lechuga, cebolla, jitomate, chile morrón, aceitunas, alcaparras, papas francesas, atún, huevo cosido y anchoas. Con un aderezo de naranja, Miel, ajo, hiervas finas y un toque de limón.

ENSALADA COCTÉL
Rodajas de jitomate, pepino, cabolla y aguacate frescos, con 250g de mariscos.

Camarón **$245**
Pulpo **$295**

Aceptamos tarjetas de crédito y debito con un 4% adicional.
*Los precios no incluyen propina.

Plato Fuerte

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 con jengibre.

BROCHETAS 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.

PESCADO

FILETE AL GUSTO **$225**
200g de filete de Dorado (Mahimaghi), a elegir: Al ajo, al ajillo, a la diabla, a la mantequilla o empanizado.
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 A LA PIMIENTA **$350**
200g de filete de atún con costra de pimienta, acompañado con papas al ajo naturales hechas al momento.

PESCADO FRITO **$350**
Huachinango entero frito con naranja y cebolla morada en rodajas, acompañado con arroz y ensalada mixta

Todos nuestros platillos son preparados al momento con productos frescos. Agradecemos su espera.

ESPECIALES DEL MAR

FILETE A LA VERACRUZANA **$280**
200g de Dorado en salsa de jitomate con aceitunas, alcaparras y morrón. Acompañado de arroz y ensalada.

FILETE AL MANGO **$335**
200g de Dorado sellado con nuez, bañado en salsa de mango, coco y ron. Acompañado de arroz y ensalada.

FILETE AL PASTOR **$375**
200g de Dorado con camarones en adobo al pastor y piña asada. Acompañado de 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 tortillas de maiz, frijoles refritos y arroz.

PULPO AL GUSTO **$310**
180g de pulpo a elegir: al ajo, al ajillo, a la mantequilla o a la diabla. Acompañado de arroz y ensalada

LANGOSTA **$480**
250g de langosta fresca cocinada al vino blanco. Acompañada de vegetales asados, arroz y ensalada.

CORTES

Acompañados con vegetales, frijoles y guacamole.

RIB EYE 250gr.	**$450**
ARRACHERA 250gr.	**$350**

BURRITOS *Con tortilla de harina de trigo (30cm)*

Rellenos de arroz, frijoles y ensalada.

VEGETARIANO	**$175**
POLLO O ARRACHERA	**$180**
PESCADO O CAMARÓN	**$210**
AL PASTOR	**$195**

Relleno de piña, queso y ensalada.

AGREGA EXTRA QUESO

Cheddar	**$25+**
Cabra	**$25+**

PASTAS

ALFREDO **$155**
Espagueti con parmesano, crema y mantequilla.

VEGETARIANA **$230**
Espagueti con vegetales salteados en oliva y ajo, con parmesano.

MARINARA **$350**
Espagueti con mejillones, calamares, camarón y pulpo salteados en salsa roja italiana.

AGREGA EXTRA

Pollo	**$40+**
Arrachera	**$85+**
Camarón	**$80+**

HAMBURGUESAS

Con papas a la francesa naturales, lechuga, jitomate y cebolla.

MAR Y TIERRA *180gr. de res 100%, con camarón, tocino y queso cheddar.* **$280**

RES *180gr. de res 100%, con tocino y queso cheddar.* **$180**

POLLO *160gr. de pollo, con tocino y queso cheddar.* **$180**

PESCADO *200gr. de filete de Dorado con tocino y queso cheddar.* **$210**

CAMARÓN *12 piezas de camarón a la plancha, con tocino y queso cheddar.* **$210**

VEGETARIANA **$180**
200g de hamburguesa de garbanzo y lenteja. Con queso cheddar.

PIZZA

37cm de diametro - 8 rebanadas

AL PASTOR **$230**
Carne de cerdo al pastor con piña, cilantro, cebolla y aguacate.

MARGARITA **$175**
Mozzarella, jitomate y albachaca.

VEGETARIANA **$185**
Mozzarella, jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas verdes y champiñones frescos.

CALAMATA **$175**
Mozzarella, aceitunas calamata y cebolla morada.

CHAMPIÑONES AL AJO **$185**
Mozzarella y champiñones frescos al ajo.

PEPERONNI **$185**
Mozzarella y peperonni

HAWAIANA **$185**
Mozzarella, jamón y cubitos de piña fresca.

SALCHICHA **$210**
Mozzarella, salchicha 100% res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.

CARNÍVORA **$220**
Mozzarella, peperonni, tocino, jamón y chorizo.

JAMÓN SERRANO **$225**
Mozzarella, jamón serrano, jitomate y albahaca.

CAMARÓN **$225**
Mozzarella, camarón, cebolla morada y ajo.

MARINARA **$350**
Mozzarella, camarón, calamar, mejillones, ajo y cebolla.

■ POSTRES ■

**Acompañados de Geleto.*
Elige entre Vainilla, Fresa, Chocolate y 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 crema de avellanas y chocolate.

GELATO *Manjar de crema helada*
Sabores: Vainilla, chocolate, fresa o café.

SENCILLO **$45**
DOBLE **$80**

Hotel & Restaurant

Cena

Entradas

GUACAMOLE **$145**
250gr. de guacamole servido con queso fresco y totopos hechos en casa.

CHAC NACHOS **$125**
Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarrella y salsa roja.

AGREGA EXTRA *Pollo 180gr.* **$40+**
Arrachera 180gr. **$85+**
Camarón 120gr. **$80+**

QUESADILLAS *3 piezas* **$95**
hechas al momento con masa de maiz o trigo con queso mozzarrella y ensalada.

AGREGA EXTRA *Pollo 180gr.* **$40+**
Arrachera 180gr. **$85+**
Camarón 120gr. **$80+**

CORN RIBS **$150**
Costillas crujientes de elote amarillo.

PAPAS A LA FRANCESA **$95**
Naturales y fritas al momento, sasonadas con sal de mar.

PAPAS A LA FRANCESA AL AJO **$110**
Naturales y fritas al momento, salteadas con mantequilla, ajo y cilantro.

NUGGETS DE POLLO O PESCADO **$160**
160gr. Caseros y crujientes, con papas a la francesa naturales hechas en casa.

PALOMITAS DE CAMARÓN **$225**
200gr. de palomitas de camarón empanizadas y crujientes.

SOPA DE TORTILLA **$145**
Serpentinas de maíz crujientes, en caldo de jitomate con guajillo; servida con crema, cubos de queso fresco, aguacate y guajillo tostado

AGREGA EXTRA *Camarón 120gr.* **$80+**

CALAMARES A LA ROMANA **$230**
250gr. de calamares en una mezcla de salsas pomodoro y tártara.

MEJILLONES AL VINO BLANCO **$245**
220gr. de mejillones en salsa de vino blanco, acompañados con papas al ajo.

TACOS ESTILO BAJA *2 piezas* **$170**
160gr. Camarón o pescado, a la plancha o rebosados con col, guacamole y pico de gallo.

TACOS GOBERNADOR *2 piezas* **$170**
160gr. Camarones salteados con cebolla, ajo, chile poblano y jitomate, sobre tortilla de maíz al comal, gratinados con cheddar.

Todos nuestros platillos son preparados al momento con productos frescos. Agradecemos su espera.

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 EXTRA
Pollo 180gr. **$40+**
Arrachera 180gr. **$85+**
Camarón 120gr. **$80+**
Atún fresco 100gr. **$90+**

ENSALADA NIÇOISE **$280**
Lechuga, cebolla, jitomate, chile morrón, aceitunas, alcaparras, papas francesas, atún, huevo cosido y anchoas. Con un aderezo de naranja, Miel, ajo, hiervas finas y un toque de limón.

CEVICHES

CEVICHE DE ATÚN 200gr. **$255**
Atún en cubos, marinadon en salsa de soya y limón, con aguacate, pepino, piña, cebolla morada y cilantro.

SASHIMI DE ATÚN 200gr. **$255**
Atún fileteado marinado en salsa de soya y chile guajillo; con piña, frutos rojos y aguacate.

AGUACHILE DE CHAMPIÑONES **$255**
Champiñones y palmito fileteados; Bañados en salsa verde de chile serrano con un toque de habanero, cilantro, cebolla, pepino y ajo. Acompañado de rodajas de cebolla, pepino, jitomate y aguacate.

Aceptamos tarjetas de crédito y debito con un 4% adicional.
*Los precios no incluyen propina.

Plato Fuerte

CAMARONES

CAMARONES AL AJILLO **$225**
CAMARONES AL AJO **$225**
200g de camarones
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 con jengibre.

BROCHETAS 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.

PESCADO

FISH & CHIPS **$235**
200g de pescado empanizado y crujiente, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

FILETE DE ATÚN A LA PIMIENTA **$350**
200g de filete de atún con costra de pimienta, acompañado con papas al ajo naturales hechas al momento.

ESPECIALES DEL MAR

FILETE A LA VERACRUZANA **$280**
200g de Dorado en salsa de jitomate con aceitunas, alcaparras y morrón. Acompañado de arroz y ensalada.

FILETE AL MANGO **$335**
200g de Dorado sellado con nuez, bañado en salsa de mango, coco y ron. Acompañado de arroz y ensalada.

FILETE AL PASTOR **$375**
200g de Dorado con camarones en adobo al pastor y piña asada. Acompañado de 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.

PULPO AL AJILLO **$310**
180g de pulpo acompañado de arroz y ensalada

LANGOSTA **$480**
250g de langosta fresca cocinada al vino blanco. Acompañada de vegetales asados, arroz y ensalada.

CORTES

Acompañados con vegetales, frijoles y guacamole.

RIB EYE 250gr.	**$450**
ARRACHERA 250gr.	**$350**

PASTAS

ALFREDO	**$155**
Espagueti con parmesano, crema y mantequilla.	
VEGETARIANA	**$230**
Espagueti con vegetales salteados en oliva y ajo, con parmesano.	
MARINARA	**$350**
Espagueti con mejillones, calamares, camarón y pulpo salteados en salsa roja italiana.	
AGREGA EXTRA — *Pollo*	**$40+**
Arrachera	**$85+**
Camarón	**$80+**

HAMBURGUESAS

Con papas a la francesa naturales, lechuga, jitomate y cebolla.

MAR Y TIERRA *180gr. de res 100%, con camarón, tocino y queso cheddar.*	**$280**
RES *180gr. de res 100%, con tocino y queso cheddar.*	**$180**
POLLO *160gr. de pollo, con tocino y queso cheddar.*	**$180**
PESCADO *200gr. de filete de Dorado con tocino y queso cheddar.*	**$210**
CAMARÓN *12 piezas de camarón a la plancha, con tocino y queso cheddar.*	**$210**
VEGETARIANA *200g de hamburguesa de garbanzo y lenteja. Con queso cheddar.*	**$180**

Todos nuestros platillos son preparados al momento con productos frescos. Agradecemos su espera.

Aceptamos tarjetas de crédito y debito con un 4% adicional.
***Los precios no incluyen propina.**

PIZZA

37cm de diametro - 8 rebanadas

AL PASTOR **$230**
Carne de cerdo al pastor con piña, cilantro, cebolla y aguacate.

MARGARITA **$175**
Mozzarella, jitomate y albachaca.

VEGETARIANA **$185**
Mozzarella, jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas verdes y champiñones frescos.

CALAMATA **$175**
Mozzarella, aceitunas calamata y cebolla morada.

CHAMPIÑONES AL AJO **$185**
Mozzarella y champiñones frescos al ajo.

PEPERONNI **$185**
Mozzarella y peperonni

HAWAIANA **$185**
Mozzarella, jamón y cubitos de piña fresca.

SALCHICHA **$210**
Mozzarella, salchicha 100% res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.

CARNÍVORA **$220**
Mozzarella, peperonni, tocino, jamón y chorizo.

JAMÓN SERRANO **$225**
Mozzarella, jamón serrano, jitomate y albahaca.

CAMARÓN **$225**
Mozzarella, camarón, cebolla morada y ajo.

MARINARA **$350**
Mozzarella, camarón, calamar, mejillones, ajo y cebolla.

POSTRES

**Acompañados de Geleto.*
Elige entre Vainilla, Fresa, Chocolate y 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 crema de avellanas y chocolate.

GELATO *Manjar de crema helada*
Sabores: Vainilla, chocolate, fresa o café.
SENCILLO **$45**
DOBLE **$80**