



RINCÓN DE LA SIRENA
OCEAN CLUB



MENÚ DESAYUNOS

*Paquete desayuno \$240
incluye jugo o fruta y café americano

BEBIDAS

Jugo Verde <i>Nopal, piña, apio, perejil y jugo de naranja</i>	\$85
Jugo Naranja <i>Natural en temporada</i>	\$70
Jugo Hawaiano <i>Sandía, piña y jugo de naranja</i>	\$85
Jugo Acapulco Sirena <i>Papaya y jugo de naranja</i>	\$85
Café Americano	\$50
Café Espresso	\$60
Variedad de Té	\$50
Malteada <i>Fresa, chocolate o vainilla</i>	\$90
Choco Milk	\$85

HUEVOS Y OMELETES

Huevos con Chorizo <i>Dos piezas de huevo revueltos con chorizo de San Sebastián</i>	\$190
Huevo Motuleños <i>Dos piezas de huevos estrellados sobre tostadas crujientes, con frijoles refritos negros, jamón, chícharo y salsa roja</i>	\$195
*Huevos al gusto (2 piezas) <i>Estrellados, a la mexicana o revueltos con jamón, con guarnición de frijoles refritos</i>	\$165
Huevos Rancheros (2 piezas) 🌶️ <i>Verdes o rojos o divorciados, servidos con frijoles refritos</i>	\$180
Omelete al gusto (2 piezas) <i>Dos ingredientes: Jamón y queso manchego, espinacas y queso panela Vegetariano champiñones y espinaca Guarnición de frijoles refritos</i>	\$180
Nopal y Panela asado <i>Nopales y queso panela guarnición de salsa mexicana</i>	\$150
Ingredientes Extras <i>Pieza de huevo extra Orden de pan tostado Orden de jamón Orden de frijoles Orden de tocino</i>	\$40

ENTRADAS VARIAS

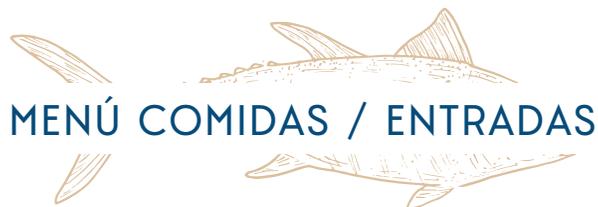
Plato de Frutas de la Estación <i>Sandía, piña, papaya y melón</i>	\$105
Topping para Frutas <i>Granola, avena, amaranto, yogurt o cottage</i>	\$35
*Hot Cakes (3 piezas)	\$170
*Pan Francés (3 piezas) <i>Tradicional</i>	\$170

PLATILLOS DESAYUNOS

Chilaquiles Rojos o Verdes 🌶️ <i>Con pollo</i>	\$185
*Con dos piezas de huevo	\$170
Enchiladas Rojas y Verdes 🌶️ <i>Rellenas con pechuga de pollo desmenuzada, crema, lechuga, rodaja de jitomate y queso cotija</i>	\$210
Huevos Caballo <i>Deliciosa arrachera asada al gusto, con dos huevos estrellados montados con salsa ranchera y frijoles refritos</i>	\$260



RINCÓN DE LA SIRENA
OCEAN CLUB



MENÚ COMIDAS / ENTRADAS

COMIDA, ENTRADAS

Torre de Mariscos estilo Sirena	\$480
<i>Camarón curtido al limón, pulpo, tiritas de pescado, camarón, coctelera, cebolla morada, pepino y aguacate bañados con una salsa negra de la casa ligeramente picante</i>	
Arroz con Marisco	\$360
<i>Arroz frito de la casa con camarón, pulpo y mejillón y un toque de vino blanco y mantequilla</i>	
Tostada de Camarón Curtido	\$149
<i>Camarón cocido con limón, pepino, cebolla, jitomate, chile serrano en tostada de maíz con un toque de mayonesa</i>	
Tostada de Atún	\$149
<i>Atún marinado en soya, pepino, chile serrano y en tostada de maíz con mayonesa chipotle</i>	
Tostada Mixta	\$159
<i>Camarón cocido, pescado y pulpo con pepino, jitomate, chile serrano sobre una tostada de maíz y un toque de mayonesa</i>	

PASTAS

Espagueti	
Al burro \$ 170 Pasta servida con salsa Alfredo \$210	
Salsa Alfredo con pechuga de pollo \$ 230	
Pasta Sirena Acapulco con Frutos del Mar	\$360
<i>Pasta larga con camarón y pulpo servido con salsa blanca al vino blanco.</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

Filete Dorado	\$320
<i>Filete de pescado al ajillo, a la plancha o al ajo</i>	
Camarones al Gusto	\$390
<i>Al coco con salsa de mango y tamarindo elaborada en casa, acompañados de puré de papa.</i>	
<i>Al ajillo, salteados con chile girasol y guajillo, con guarnición de ensalada.</i>	
<i>Al mojo de ajo, con guarnición de arroz.</i>	
<i>A la plancha con ensalada y mantequilla aparte</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo	\$445
<i>A la plancha, a la parrilla o al ajillo con guarnición de ensalada de lechuga</i>	
Medallón de Atún	\$370
<i>Sellado con una salsa agridulce, vegetales a la parrilla</i>	
Salmón Alcaparrado	\$437
<i>Filete de salmón fresco, acompañado de una salsa alcaparrada</i>	

CARNES Y POLLO

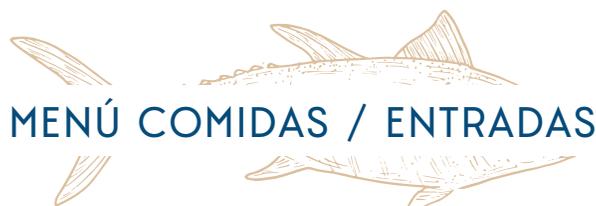
Milanesa o Pechuga de Pollo a la Plancha	\$260
<i>Servida con papas a fritas o puré de papá</i>	
Arrachera	\$350
<i>A la plancha, con guacamole, frijoles y salsa mexicana</i>	
Guarniciones	
<i>No incluyen los platos fuertes que traen su guarnición</i>	
<i>Papas a la francesa \$65</i>	
<i>Verduras a la parrilla \$85</i>	
<i>Guacamole \$100</i>	
<i>Arroz Blanco \$55</i>	
<i>Puré de papa \$60</i>	

POSTRES

Paletas Artesanales	\$70
<i>De agua o leche</i>	
Panna Cotta	\$130
<i>Auténtico postre italiano servido con su salsa de frutos rojos</i>	
Plátanos Flameados	\$140
<i>Servidos con su helado favorito</i>	
Helados	\$90
<i>Fresa, vainilla, coco o chocolate</i>	
Pregunta por el Postre del Día	\$140



RINCÓN DE LA SIRENA
OCEAN CLUB



MENÚ COMIDAS / ENTRADAS

ENTRADAS DEL MAR

Cóctel de Camarón	\$260
<i>Jitomate, cebolla, cilantro, chile verde, salsa cátsup y aguacate</i>	
Ceviches Frescos, Marinados en Salsa Coctel	
- De pescado Acapulco	\$220
- Ceviche de camarón	\$280
- Ceviche de campechano	\$295
Ceviche Verde 	\$260
<i>Tiritas de pescado cocido en limón, marinados con un pesto de aceite de olivo, limón, albahaca, cilantro, chile verde y perejil servidas con tostadas y aderezo chipotle.</i>	
Tostadas de Wonton con Atún marinado	\$135 (1)
Trozos de atún fresco marinados, estilo oriental,	\$380 (3)
<i>servidos sobre tostadas de pasta wonton y puré de aguacate</i>	
Pescadillas (3 piezas)	\$160
Camaronillas (3 piezas)	\$180
<i>Servidas con salsa verde y roja </i>	
Agua chile de Camarón   	\$330
<i>Camarón cocido al limón, marinado en salsa picante al estilo Acapulco</i>	

SNACKS

Nachos con Salsa de Queso	\$160
<i>Crujientes nachos hechos en casa, servidos con salsa de queso cheddar y chiles jalapeños nachos</i>	
Nachos Especiales	\$240
<i>Con arrachera asada, queso cheddar acompañados de salsa mexicana y chiles jalapeños nachos</i>	
Guacamole con Totopos	\$160
<i>Receta tradicional</i>	
Crudité de Verduras	\$110
<i>Pepino, zanahoria y jícama en bastones, servidos con aderezo chipotle cremoso o chile tajín</i>	
Hamburguesa Especial	\$250
<i>200 grs. de carne "choice y queso manchego", con tocino y guarnición de lechuga, jitomate, cebolla caramelizada y pepinillos, acompañadas con papas fritas</i>	

SNACKS

Club Sándwich	\$195
<i>Tres rebanadas de pan de caja con tocino, pollo, queso manchego y pechuga de pavo, jitomate, lechuga. Servido con papas fritas</i>	
Hot Dog	\$155
<i>Con jitomate picado, cebolla, jalapeño (opcional) mostaza, mayonesa y guarnición de papas fritas</i>	

COMIDA, ENTRADAS

Caldo de Camarón estilo "Barra Vieja"	\$340
<i>Caldo rojo de camarones extra grande a los tres chiles.</i>	
Ensalada César al estilo Sirena Acapulco	\$200
<i>Con camarones grandes \$ 380 Con pechuga de pollo a la plancha \$ 260</i>	
Pulpo Enamorado	\$365
<i>Receta tradicional</i>	
Timbal de Atún	\$420
<i>Trozos de medallón de atún, marinado en vinagreta al estilo oriental, aguacate y albahaca. Acompañado de tostadas de wonton y lluvia de ajonjolí</i>	
Tacos estilo Baja	
<i>Filete de pescado o camarón rebosado sobre tortilla de harina con una cama de mayo, chipotle, mezcla de col y zanahoria a la mantequilla</i>	
De Pescado (1) \$80	De Camarón (1) \$95
Tacos de Arrachera (3)	\$250
<i>Tacos de arrachera marinada en tortilla de maíz acompañados con guacamole, nopal y cebolla asada</i>	
Tacos Gobernador (1)	\$95
<i>Tacos de camarón guisado con mezcla de pimientos y cebolla gratinados con queso manchego acompañado de ensalada coleslaw con tortilla de maíz o de harina</i>	
Aros de Calamar	\$230
<i>Anillos de calamar fritos, crujientes y suaves</i>	