



MENÚ BEBIDAS

VODKAS			DIGESTIVOS		
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
TITO'S	\$260.00	\$2,550.00	LICOR 43	\$180.00	N/A
ABSOLUT AZUL	\$220.00	\$2,160.00	BAILEYS	\$180.00	N/A
GREY GTOOSE	\$350.00	\$2,990.00	AMARETO DISARONO	\$190.00	N/A
STOLICHNAYA	\$220.00	\$2,400.00	KAHLÚA	\$140.00	N/A
SMIRNOFF TAMARINDO	\$140.00	\$1,300.00	MIDORI	\$150.00	N/A
			CHINCHÓN SECO	\$180.00	N/A
			CHINCHÓN DULCE	\$180.00	N/A
			CARAJILO	\$260.00	N/A
TEQUILAS			VINOS TINTOS		
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$190.00	\$1,900.00	CABERNET SAUVIGNON MONTE XANIC	N/A	\$1,450.00
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$170.00	\$1,650.00	SHIRAZ CALIXA	N/A	\$1,250.00
CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$250.00	\$2,450.00	MALBEC MONTE XANIC	N/A	\$1,350.00
DOBEL DIAMANTE	\$260.00	\$2,550.00			
DOBEL TAHONA	\$440.00	\$3,600.00			
CENTENARIO PLATA	\$175.00	\$1,650.00			
CENTENARIO REPOSADO	\$175.00	\$1,650.00			
1800 CRISTALINO	\$280.00	\$2,650.00			
DON JULIO 70	\$350.00	\$2,900.00			
DON JULIO REPOSADO	\$225.00	\$2,400.00			
HERRADURA PLATA	\$180.00	\$2,200.00			
MEZCALES			VINOS BLANCOS		
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
400 CONEJOS ESPADIN	\$230.00	\$2,200.00	CHENINCOLOMBARD MONTEXANIC	N/A	\$1,250.00
CREYENTE ESPADIN	\$250.00	\$2,300.00	CHARDONNAY MONTE XANIC	N/A	\$1,620.00
CREYENTE CRISTALINO	\$280.00	\$2,450.00			
UNIÓN ESPADIN	\$220.00	\$2,100.00			
AMARASESPADIN	\$280.00	\$2,400.00			
MONTELOBOS ESPADIN	\$290.00	\$2,400.00			
GINEBRAS			CHAMPAGNE		
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
DIEGA	\$120.00	\$1,200.00	MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL	N/A	\$4,200.00
BOMBAY	\$220.00	\$2,100.00	MOËT CHANDON NECTAR	N/A	\$4,700.00
TANQUERAY TEN	\$250.00	\$2,500.00	CHANDON	\$300.00	\$1,400.00
WHISKYS			COCTELERIA		
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
BUSHMILLS BLACK	\$250.00	\$2,500.00	MIMOSA	\$250.00	N/A
BUSHMILLS 10	\$320.00	\$2,800.00	SAINT GERMAN SPRITZ	\$320.00	N/A
JHONNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$350.00	\$2,900.00	APEROL SPRITZ	\$260.00	N/A
JHONNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$160.00	\$1,800.00	COCO BRUJO	\$260.00	N/A
BUCHANAN'S 12	\$250.00	\$2,500.00	CHILATE KOOKABURRA	\$180.00	N/A
GLENLIVET	\$280.00	\$3,800.00	MARGARITAS DE SABORES	\$260.00	N/A
			PIÑA COLADA	\$260.00	N/A
			BLOODY MARY	\$220.00	N/A
			BLOODY CESAR	\$220.00	N/A
			MOJITO	\$240.00	N/A
			AMANECER E N EL OCÉANO	\$240.00	N/A
			SPRITZ 43	\$240.00	N/A
RONES			CERVEZAS		
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
MATUSALEM 15	\$220.00	\$2,100.00	STELLA ARTOIS	N/A	\$90.00
MATUSALEM PLATINO	\$180.00	\$1,400.00	MODELO NEGRA	N/A	\$85.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$180.00	\$1,400.00	MODELO ESPECIAL	N/A	\$80.00
RON ZACAPA 23	\$320.00	\$4,300.00	ULTRA MICHELOB	N/A	\$85.00
BACARDI BLANCO	\$140.00	\$1,300.00	CORONA	N/A	\$80.00
MALIBÚ	\$140.00	\$1,405.00	VICTORIA	N/A	\$80.00
			PACIFICO	N/A	\$85.00
			CORONA LIGHT	N/A	\$80.00
			MODELO ESPECIAL 0	N/A	\$80.00
			BEBIDAS		
				COPA	BOTELLA
			REFRESCOS	N/A	\$60.00
			BOTELLA AGUA LITRO	N/A	\$105.00
			AGUA MINERAL TOPOCHICO	N/A	\$70.00
			LIMONADA	N/A	\$75.00
			NARANJADA	N/A	\$75.00



MENÚ DESAYUNOS

BEBIDAS

JUGO VERDE	\$95
Nopal, piña, apio, perejil y jugo de naranja	
JUGO NARANJA	\$85
Natural en temporada	
JUGO ZANAHORIA	\$90
JUGO HAWAIANO	\$85
Sandía, piña y jugo de naranja	
JUGO ACAPULCO SIRENA	\$85
Papaya y jugo de naranja	
CAFÉ AMERICANO	\$50
CAFÉ EXPRESO	\$60
VARIEDAD DE TÉ	\$50
MALTEADA	\$90
Fresa, chocolate o vainilla	
CHOCO MILK	\$85

MOLLETES

NATURAL	\$190
CON CHORIZO	\$220
CON JAMÓN	\$220
Todos acompañados con salsa mexicana	

ENTRADAS VARIAS

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$180
Sandía, piña, papaya y melón	
TOPPING PARA FRUTAS	\$60
Granola, avena, amaranto, yogurt o cottage	
HOT CAKES (3 PIEZAS)	\$190
PAN FRANCÉS (3 PIEZAS)	\$190
Tradicional	

HUEVOS Y OMELETES

HUEVOS CON CHORIZO	\$220
Dos piezas de huevo revueltos con chorizo de San Sebastián	
HUEVO MOTULEÑOS	\$240
Dos piezas de huevos estrellados sobre tostadas crujientes, con frijoles refritos negros, jamón, chícharo y salsa roja	
HUEVOS AL GUSTO (2 PIEZAS)	\$220
Estrellados, a la mexicana o revueltos con jamón, con guarnición de frijoles refritos	
HUEVOS RANCHEROS (2 PIEZAS) 🌶️	\$220
Verdes o rojos o divorciados, servidos con frijoles refritos	
OMELETTE AL GUSTO (2 PIEZAS)	\$220
Dos ingredientes: Jamón y queso manchego, espinacas y queso panela Vegetariano champiñones y espinaca Guarnición de frijoles refritos	
OMELETTE DE SALMÓN	\$370
Acompañado de ensalda, queso crema y queso manchego	
NOPAL Y PANELA ASADO	\$190
Nopales y queso panela guarnición de salsa mexicana	
Ingredientes Extras	\$65
Pieza de huevo extra	Orden de pan tostado
Orden de jamón	Orden de frijoles
Orden de tocino	

PLATILLOS DESAYUNOS

CHILAQUILES ROJOS O VERDES 🌶️	
Con pollo	\$240
*Con dos piezas de huevo	\$225
ENCHILADAS ROJAS Y VERDES 🌶️	\$240
Rellenas con pechuga de pollo desmenuzada, crema, lechuga, rodaja de jitomate y queso cotija	
HUEVOS A CABALLO	\$260
Deliciosa arrachera asada al gusto, con dos huevos estrellados montados con salsa ranchera y frijoles refritos	
TOAST DE SALMÓN	\$390
Acompañado de ensalda, queso crema, aguacate y dip jalapeño al ajo	
CECINA DE LA COSTA	\$350
Acompañada con frijoles, aguacate, queso fresco y tortillas a mano	
SALPICÓN GUERRERENSE 🌶️	\$350
Acompañado con frijoles, aguacate, queso fresco y tortillas a mano en salsa roja	



MENÚ COMIDAS

ENTRADA FAMILY STYLE	TORRE DE CALABACITAS AL TEMPURA Con delicioso jocoque de albahaca de la casa	\$255	DE NUESTRA PARRILLA	CORAZÓN DE FILETE GORGONZOLA Con costra de queso gorgonzola, salsa de oporto, espárragos y polenta frita	\$580
	TACOS DE CARNITAS DE PATO (3 piezas) Con una salsa deliciosa de la casa	\$420		CORAZÓN DE FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA VERDE Salsa de pimienta verde	\$560
	TUETANOS CON PULPO AL AJILLO Con tortillas hechas a mano	\$420		RIB EYE (300 grs) Con salsa de mostaza y espárragos asados	\$750
	CARPACCIO DE RES A la italiana con queso parmesano	\$295	DEL MAR	MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO Con salsa de soya caramelizada y jengibre curtido	\$460
	TIRADITO DE ROBALO Aguacate, cebolla, chile serrano y cilantro	\$420		FILETE DE ROBALO AL LIMÓN En salsa de mantequilla y alcaparras	\$460
	TIRADITO DE ATÚN Aguacate, cebolla, chile y mango	\$460		FILETE DE ROBALO AL PASTOR Con pina asada, arroz y salsa de pina	\$460
	ALCACHOFA ASADA Con vinagreta de ajo y vino blanco	\$275		LONJA DE SALMÓN HORNEADO Con salsa de naranja e hinojo asado	\$485
	TORRE DE CAMARÓN En aguachile tatemado	\$390		LANGOSTA HORNEADA Con mantequilla al jengibre y vino blanco	P/M
	TIMBAL DE ATÚN Con aguacate, pepino y un toque de aceite de ajonjolí	\$450		CAMARONES AL COCO Con una deliciosa salsa de mango	\$520
ENSALADAS	ENSALADA VERANIEGA Con queso de cabra y vinagreta de miel mostaza	\$280		CAMARONES EN MOLE DE TAMARINDO Con guarnición de cous cous con arándanos	\$520
	ENSALADA FRESCA DE CAMARÓN Y AGUACATE Con queso de cabra y vinagreta de miel mostaza	\$390	TODO DE MANO PARA CRUDEAR	TACO GOBERNADOR Acompañado de chile chipotle, queso oaxaca y pimienta morrón	\$140
	ENSALADA CAPRESSE Con queso mozzarella, pesto y nuez	\$390		TACO DE CARNITAS DE PATO	\$140
SOPAS Y CREMAS	BISQUE DE LANGOSTA Con su toque de Cognac	\$225		TACO DE ARRACHERA	\$120
	CREMA DE TOMATE ASADO Con pulpa de cangrejo	\$185		TACO DE RIB EYE Con tocino y queso manchego	\$190
	CREMA FRIA DE AGUACATE	\$185		TACO DE CAMARÓN ESTILO BAJA	\$135
	CREMA FRIA DE BETABEL	\$195		TACO DE PESCADO ESTILO BAJA	\$125
				TOSTADA DE ATÚN	\$135
				TOSTADA DE CEVICHE VERDE	\$155
				TOSTADA DE CEVICHE ACAPULCO	\$135
				½ KILO DE CAMARÓN PARA PELAR Con su tradicional salsa coctelera	\$880
				SHOT DE CALDO DE CAMARÓN	\$120
				CEVICHE VERDE	\$320
				CEVICHE ACAPULCO	\$320
				CAMPECHANA ESTILO SINALOA	\$340