



**LA TOSTADERÍA**  
DEL MAR

*Menú*







# LA TOSTADERÍA DEL MAR

## LUNES TA- COS 2X1



restricciones: para que la promoción se aplique el segundo taco debe de ser el mismo que el primero

## MARTES DE TOSTADAS

### TODAS LAS QUE PUEDAS COMER X \$189



restricciones: para que la promoción se aplique el segundo taco debe de ser el mismo que el primero



restricciones: aplica siempre y cuando los invitados también ordenen



# VIERNES de BOTANA Y TRAGO



# SABADO DE amigos

9pm en vivo



# DOMINGO SIN BAJON niños comen gratis



restricciones: niños comen gratis la cajita del mar



DA CLIC AQUI Y  
SIGUENOS EN INSTAGRAM



# ENTRADAS



## Rollitos Marineros

\$140.00

Guiso de marlín(120gr) al poblano con queso philadelphia y chipotle , envuelto en tortilla de harina , bañados con aderezo de chile morita y reducción de zarzamora ( 4pzs )

Stuffed with shredded marlin with poblano peppers, cream cheese and chipotle pepper, wrapped in flour tortilla, topped with blackberry sauce



## Sashimi Serranito

\$185.00

Finas laminas de atún (150gr), con salsa de soya y aceite de ajonjolí y láminas de Serrano, con peino, cebolla y poro

Finely cutted tuna slices, served with soy sauce, sesame oil and Serrano pepper slices and poro

## Pate de Marlín

\$150.00

Pate de marlín (250gr) tradicional con la receta de la casa

Marlin Paté

## Rollitos Porteños

\$150.00

Chimichangas rellenas de guiso de camarón (120g) y queso filadelfia, bañados con aderezo de chile morita y reducción de puré de piña. (4 pzas.)

Chimichangas stuffed with shrimp stew (120g) and Philadelphia cheese, topped with a morita pepper dressing and a pineapple puree reduction. (4 pcs.)

## Sashimi Sunset

\$190.00

Finas láminas de atun fresco 100g , salmón chileno 70g , y pulpo 70g macerados en salsa hawaiana, rodajas de serrano, acompañados de soya cítrica y cebollín.

Thin slices of 100g fresh tuna, 70g Chilean salmon, and 70g octopus marinated in Hawaiian sauce, serrano slices, accompanied by citrus soybeans and chives.

## Ostiones Rockefeller

\$220.00

Orden de ostiones (8 pzas.) bañados en crema con un toque de espinaca, con una costra de queso gratinado.

Order of oysters (8 pcs.) Bathed in cream with a touch of spinach, with a crust of gratin cheese.

## Callos de hacha (orden)

\$745.00

Callos frescos de baja california (350g), con pepino y cebolla morada, sazonados con sal pimienta limón, acompañados de salsas de la casa. (precio por temporada).

Fresh tripe from Baja California (350g), with cucumber and red onion, seasoned with lemon pepper salt, accompanied by house sauces.

## Camarones pa'pelar

\$160.00

Orden de camarones enteros (300g) con cascara cocidos al momento en caldo de camaron, acompañados de cebolla morada limon y salsa botanera de la casa.

Order of whole shrimp (300g) with shells cooked at the moment in shrimp broth, accompanied by red onion, lemon and sauce botanera of the house.

## Orden de Ostiones

\$160.00

8 piezas de ostiones frescos en su concha, con limón, sal pimienta y salsa de la casa.

8 pieces of fresh oysters in their shell, with lemon, salt, pepper and house sauce.

## Tenazas de Jaiba

\$150.00

Orden de tenazas de jaiba (150g) acompañadas de cebolla morada y salsa botanera de la casa.

Order of crab claws (150g) accompanied by red onion and botanera sauce of the house.

## Buque TM

\$590.00

Plato de mariscos mixtos para compartir (pulpo 200g, camarón crudo 90g, camarón cocido 150g, callo de hacha fresco 200g) con base de cebolla morada, pepino, espejo de soya cítrica, acompañado con salsas de la casa.

Mixed seafood dish to share (octopus 200g, raw shrimp 90g, cooked shrimp 150g, fresh scallop 200g) with a base of purple onion, cucumber, citrus soy mirror, accompanied with house sauces. botanera sauce of the house.





# TOSTADAS

## La Ticla

\$99.00

Tostada de maíz, camarones y pulpo(100gr) al ajillo con champiñón y queso chihuahua gratinado, topping de cebolla asada.

Corn tostada, ajillo-style shrimps and octopus with mushrooms and Chihuahua cheese au-gratin, grilled onion topping

## La Rambla

\$90.00

Tostada de maíz con base de guacamole, atún a la plancha(100gr), cebolla asada, tomate cherry, chimichurri de aguacate y alioli de ajo.

Corn tostada, grilled tuna with grilled onions, cherry tomatoes and an avocado chimichurri

## La Barredora

\$95.00

Tostada de buñuelo con base de paté de marlín (50gr), camarones (70gr), capeados, rayado con alioli de cilantro y chile morita.

Donut toast with marlin pate base (50gr), shrimp (70gr), weathered, lined with coriander aioli and morita chili.

## Stone Island

\$90.00

Tostada de harina (buñuelo), camarones(70gr) tempura, bañados en aderezo de chile morita con base de col morada.

Buñuelo (flour-based) tostada, tempura shrimps drizzled with morita spicy dressing, bed of purple cabbage

## La Panga

\$99.00

Tostada de maíz con base de guacamole y láminas de atún(50gr) con camarones cocidos(40gr) y toping de cebolla asada con aderezo de chile morita

Crispy corn tostada, spread of guacamole, fine fresh tuna slices with boiled shrimps and grilled onions and chipotle dressing topping



## Tahití

\$90.00

Tostada de maíz, carnitas de atún(100gr) marinado y fritos, salteados en cebolla picante y base de guacamole

Corn tostada, marinated and fried tuna cubes, served with sautéed spicy onions and an avocado bed.

## Olas Altas

\$110.00

Tostada de maíz, cubos de atun(90gr), pimiento rojo, mango, cebolla morada y pepino, con el toque de cilantro, kermato salsa 7 chiles y topping de aguacate

Tuna cubes, mango, red chili pepper, red onion, cucumber and lime.

## Tuna Oahu

\$99.00

Tostada de buñuelo (harina) con base de cubos de aguacate, dados de atún(100gr) marinados en salsa poke con ajonjolí negro, alioli de cilantro, poro frito y arugula.

Buñuelo (flour-based) tostada, bed of avocado carpaccio, tuna cubes marinated in poke sauce with a touch of white sesame seeds and fried pore

## Jacarandas

\$95.00

Tostada de maíz, ceviche clásico de pescado(100gr) (mahi-mahi) con zanahoria, pepino, cebolla morada, y cilantro con un toque de serrano

Corn tostada, classic Mahi-Mahi ceviche with carrots, cucumber, red onion, coriander and a touch of Serrano pepper

## Waymea Bay

\$120.00

Tostada de maíz, ceviche mixto de camarón crudo(50gr), pulp(40gr) y mahi-mahi(40gr), tomate, pepino, cilantro y cebolla morada, soya y salsa 7 chiles

Corn tostada, mixed ceviche of raw shrimps, octopus and Mahi-Mahi, chopped tomatoes, cucumber and red onions.

## Jaiba Guera

\$95.00

Tostada de maíz, base de mayonesa, ceviche clásico de jaiba(60gr) con pepino, cebolla morada y un toque de serrano

Corn tostada, classic crab ceviche with cucumber, red onions, touch of Serrano pepper

## Spicy Tuna

\$99.00

Tostada de harina (buñuelo), cubos de atun (100gr) marinados con un aderezo spicy, cubos de aguacate, arugula y poro frito.

Buñuelo (flour-based), little cubes of tuna, season with spicy sauce, arugula, fried green onion, and sesame seeds.







## Maui

\$110.00

Mezcla de Atun fresco (50g) y salmón (50g) en cubos, mango, arándano seco, cebolla morada, pepino y aguacate, sazonados con salsa oriental spicy.  
 Mix of fresh tuna (50g) and salmon (50g) in cubes, mango, dried cranberry, red onion, cucumber and avocado, seasoned with oriental spicy sauce.

## Rosarito

\$100.00

Mezcla de Pulpo (50g), camarón cocido (50g), atun cubo (50g), con pepino, cebolla morada, pimienta roja, tomate cherry, aguacate con un toque de cilantro, macerados en salsa roja especial.

Mix of Octopus (50g), cooked shrimp (50g), cube tuna (50g), with cucumber, red onion, red pepper, cherry tomato, avocado with a touch of coriander, marinated in a special red sauce.

## Santa Barbara

\$115.00

Ceviche de sierra fresca (100g), con pepino, cebolla morada, cilantro, base de mayonesa, coronado con camarones cocidos (30g), pulpo (20g), camarón crudo (40 g) y aguacate laminas.

Fresh sierra ceviche (100g), with cucumber, red onion, coriander, mayonnaise base, topped with cooked shrimp (30g), octopus (20g), raw shrimp (40g) and sliced avocado.

## Puerto Alegre

\$120.00

Mezcla de camarón cocido (20g), camarón crudo (20g,) pulpo (20g), callo de almeja (20g), ostión (15g), dorado cubo (20g), atun cubo (20g), tomate, pepino, cebolla morada, macerada en salsa de chile de árbol con un toque de caldo de camarón, coronada con pulpa de jaiba fresca (20g).

Mixture of cooked shrimp (20g), raw shrimp (20g,) octopus (20g), clam callus (20g), oyster (15g), golden cube (20g), tuna cube (20g), tomato, cucumber, purple onion, Macerated in a chile de arbol sauce with a touch of shrimp broth, topped with fresh crab pulp (20g).

## Santa Monica

\$110.00

Base de puré de papa y queso chihuahua gratinado, con camarones (120g) rellenos de queso envueltos en tocino, bañada con crema de camarón.

Base of mashed potatoes and chihuahua cheese gratin, with shrimp (120g) stuffed with cheese wrapped in bacon, topped with shrimp cream.

## Colomitos

\$90.00

Tostada con base de frijoles refritos, guacamole, camarones (90g) salteados en mantequilla con un toque de ajo, acompañados de cebollita cambray asada, tomates cherry y queso Cotija.

Toast with a base of refried beans, guacamole, shrimp (90g) sautéed in butter with a touch of garlic, accompanied by roasted chambray onion, cherry tomatoes and Cotija cheese.

## Bali

\$90.00

Guiso de camarón, pulpo y atun (110g) salteados en aceite de ajonjolí y un toque de soya, mezclados con cebolla y cebollín, con base de guacamole, rodajas de serrano y alioli de ajo.

Shrimp, octopus and tuna stew (110g) sautéed in sesame oil and a touch of soy, mixed with onion and chives, with a guacamole base, serrano slices and garlic aioli.

## La Tradicional

\$105.00

Tostada de maíz, con ceviche camarón(100gr), tomate, pepino, cilantro, serrano y cebolla morada

Corn tostada with classic shrimp ceviche, chopped tomatoes, cucumber, coriander and red onions

## Ensenada

\$120.00

Láminas de callo de hacha (60g) fresco de Baja California, láminas de atún fresco (50g), con base de cebolla morada y pepino, sazonadas con sal pimienta y limón, bañadas con salsa de tu elección (roja, negra o verde) coronada con láminas de aguacate.

Slices of fresh scallops (60g) from Baja California, slices of fresh tuna (50g), based on purple onion and cucumber, seasoned with salt, pepper and lemon, bathed with a sauce of your choice (red, black or green) topped with with avocado slices.

## Nazaré

\$120.00

Mezcla de camarón cocido (30g), camarón crudo (40g) atun cubo (45g) pulpo (30g) callo de almeja (30g), láminas de caracol (30g) macerados en salsas negras de la casa con un toque de tamarindo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y aguacate.

Mixture of cooked shrimp (30g), raw shrimp (40g) cube tuna (45g) octopus (30g) clam callus (30g), snail slices (30g) macerated in house black sauces, cucumber, tomato, purple onion, cilantro and avocado.

## Maverick

\$140.00

Base de pepino y cebolla morada con camarones cocidos 50g, pulpo 50g, y callo de hacha (70g) fresco de baja california, sazonada con sal pimienta y limón, acompañada de salsas de la casa.

Cucumber and red onion base with 50g cooked shrimp, 50g octopus, and fresh scallop (70g) from Baja California, seasoned with salt, pepper and lemon, accompanied by house sauces. onion, cucumber and avocado, seasoned with oriental spicy sauce.

## Ostion de la diversión

\$99.00

Tostada de maíz, con base de pepino y aguacate, cebolla morada, salmón(30gr), camarón crudo(30gr) y pulpo(30gr) con un toque de salsas de ostión, anguila y soya cítrica.

Corn tostada, bed of cucumber and avocado, salmon, raw shrimp, and octopus with a drizzle of oyster sauce, anguila sauce, and citrus soy sauce

## Waikiki

\$ 90.00

Tostada de maíz, base de guacamole y cubos de chicharron de atún atún(100gr) frito con rodajas de jalapeño y cebolla morada, acompañada de una soya cítrica y cilantro.

Corn tostada, guacamole bed, fried tuna cubes with jalapeño slices and red onions, served with a citrus soysauce and coriander.

## Trimaran

\$110.00

Mezcla de camarón cocido (60g), camarón crudo (60g), camarón seco (30g) macerados en salsa de chile de árbol con un toque de Kermato y caldo de camarón, mezclados con pepino, cebolla, tomate y cilantro, coronado con láminas de aguacate.

Mixture of cooked shrimp (60g), raw shrimp (60g), dried shrimp (30g) marinated in a chile de arbol sauce with a touch of Kermato and shrimp broth, mixed with cucumber, onion, tomato and coriander, topped with slices of avocado.





# COCTELERIA & CEVICHE



## Ceviche Mixto

\$180.00

Camarón crudo(50gr), pescado(50gr) y pulpo(50gr).Marinado con limón, soya citrica, salsa 7 chiles, pepino, cebolla morada, aguacate.

Raw shrimps, fish and boiled octopus, marinated with lime juice, cucumber, red onions, avocado and our secret house sauces

## Aguachile Verde, Rojo o Negro

\$180.00

Camarón crudo mariposeado(150gr), pepino, cebolla morada, aguacate, serrano, rábano, cilantro y salsa a elegir verde, roja o negra martajada.

Butterflied raw shrimps, marinated in a spicy lime juice, Serrano pepper sauce or black sauce with cucumber, red onion

## Campechana Mixta

\$180.00

Caldo de camarón caliente, con camarón cocido(80gr), pulpo(50gr), callo(30gr), ostión(3pzs), pescado(50gr), pepino, cebolla morada, aguacate cilantro

Hot shrimp broth with boiled shrimps, octopus, scallops, fish, oysters, cucumber, red onion, avocado and coriander

## Torre TM

\$300.00

Camarón cocido(80gr), pulpo(50gr), callo(30gr), ostión(3pzs), base de ceviche de sierra,pescado, pepino, cebolla morada, aguacate cilantro, con salsa negra especial.

Cooked shrimp (80gr), octopus (50gr), callus (30gr), oyster (3pzs), sierra ceviche base, fish, cucumber, red onion, cilantro avocado, with special black sauce.

## Especial pa'picar

\$290.00

Surtido mixto de mariscos (camarón cocido 90g, camarón crudo 70g, pulpo 70g, atun 100g, caracol 60g) pepino, cebolla morada, salsa negra, sal pimienta y limón.

Mixed assortment of seafood (cooked shrimp 90g, raw shrimp 70g, octopus 70g, tuna 100g, snail 60g) cucumber, red onion, black sauce, salt, pepper and lemon.

## Aguachile Tricolor

\$195.00

Camarón crudo mariposeado(150gr), camarón cocido y pulpo, pepino, cebolla morada, aguacate, chile serrano, rábano, cilantro y salsas verde, roja y negra martajada.

Raw mariposeado shrimp (150gr), cooked shrimp and octopus, cucumber, red onion, avocado, serrano pepper, radish, coriander and green, red and black sauces crushed.

## Aguachile San Clemente

\$180.00

Surtido de mariscos mixtos (camarón crudo 50g, camarón cocido 40g, pulpo 50g, callo de almeja 30g, ostión 30g, atun 60g, bañados en salsa de chile de árbol con un toque de Kermato, acompañados de pepino cebolla morada y tomate cherry.

Assortment of mixed seafood (raw shrimp 50g, cooked shrimp 40g, octopus 50g, clam callus 30g, oyster 30g, tuna 60g, bathed in a chile de arbol sauce with a touch of Kermato, accompanied by cucumber, purple onion and cherry tomato.

## Ceviche Los Pinos

\$185.00

Ostión(4pzs), callo(30gr), camarón(80gr) y pulpo(80gr), pepino, coco y cebolla marinados en salsa de soja cítrica, chile morita y serrano tatemado.

Oyster (4pzs), callus (30gr), shrimp (80gr) and octopus (80gr), cucumber and onion marinated in citrus soy sauce, morita chili and tatemado serrano.





# CHORREADAS

CHORREADA CONSISTS ON A BED OF A THICK AND CRISPY TORTILLA, SPREAD OF 'ASIENTO' WHICH IS THE vCHICHARRON CRUMPS, AND A LAYER OF MELTED CHIHUAHUA CHEESE.

## Chorreada Mar y Tierra \$135.00

Rellena con arrachera(90gr) y camarones(40gr), asiento, frijol en grano, guacamole, pepino, queso chihuahua, repollo, cebolla curtida.  
Stuffed with tear and shrimps, lard, pinto beans, guacamole, cucumber, chihuahua cheese and vegetables.

## Chorreada de Pulpo a la Macha \$115.00

Rellena de pulpo guisado a las brasas(100gr), asiento, frijol en grano, queso chihuahua, guacamole y pepino.  
Stuffed with spicy adobo octopus, 'asiento', Chihuahua cheese, pinto beans, guacamole and cucumber.

## Chorreada de Atún en Carnitas \$110.00

Rellena de carnitas de atún(120gr), asiento, frijol en grano, queso chihuahua, guacamole, repollo, curtida y cubos de pepino.  
Stuffed with Tuna carnitas, asiento, pinto beans, Chihuahua cheese, guacamole, cabbage and cucumber cubes

## Chorreada Playera \$115.00

Rellena de camarón(50gr), pulpo(50gr) y callo(20gr), asiento, frijol en grano, caldillo, guacamole, repollo, curtida y pepino.  
Stuffed with shrimps, octopus, scallops, asiento, beans, guacamoles, cabbage, cucumber, with spicy mayo



# HAMBURGUESAS & SNACKS

## Cheese Burger \$160.00

Pan rustico, carne de res(180gr), hojas mixtas, tomate, cebolla asada, guacamole y queso fundido. acompañada de papas gajo.  
Artisan buns, beef, mixed greens, tomato slices, caramelized onions, bacon, guacamole and a mixed cheeses fondue, servide with potato wedges

## Shrimp Burger \$180.00

Pan rustico, carne de res(180gr), hojas mixtas, tomate, cebolla asada, guacamole y queso fundido. acompañada de papas gajo.  
Artisan buns, beef, mixed greens, tomato slices, caramelized onions, bacon, guacamole and a mixed cheeses fondue, servide with potato wedges

## Tuna Burger \$180.00

Pan rustico, medallón de atun sellado (200g) guacamole, lechuga sangría, tomate, cebolla morada caramelizada, aderezo morita, acompañada de papas gajo y aderezo ranch.  
Rustic bread, sealed tuna medallion (200g) guacamole, sangria lettuce, tomato, caramelized red onion, morita dressing, accompanied potato wedges and ranch dressing.

## Fish and Chips \$130.00

Dedos de pescado(120gr) capeados acompañados de ensalada verde, papas gajo y aderezo ranch.  
Battered or breaded fish fingers served with a green salad and wedge potatoes

## Shrimp & Chips \$135.00

Cmarones (90gr) capeados acompañados de ensalada verde, papas gajo y aderezo ranch.  
Battered or breaded shrimps served with a green salad and wedge potatoes

## Papas fritas Gajo \$70.00

Papas (150gr) Sazonadas con lemon pepper, acompañadas de aderezo ranch y catsup  
Potato wedges Lemon-Pepper seasoned, served with ranch dressing and ketchup

## Alitas BBQ o Bufalo \$115.00

Alitas de pollo (250-300grs) Acompañadas de ensalada y aderezo. BBQ or Buffalo, served with salad and ranch dressing

RECUERDA QUE PUEDES REVISAR CADA PLATILLO PRESIONANDO SOBRE SU NOMBRE





# TACOS

## Capeados de Pescado \$35.00

Pescado(40gr) en tortilla de maíz azul, repollo, cebolla morada curtida, aguacate y aderezo de chile morita

Fsh over a corn tortilla, avocado slices and chipotle pepper dressing

## Capeados de Camarón \$35.00

Camarones capeados (30gr) en tortilla de maíz azul, repollo, cebolla morada curtida, aguacate y aderezo de chile morita

Shrimps over a corn tortilla, avocado slices and chipotle pepper dressing

## Taco Gabacho \$65.00

Chile güero tatemado, relleno de pulpo y camarón al guajillo(80gr), con queso chihuahua, aguacate y aioli de ajo

Charred Caribe pepper, stuffed with octopus and shrimps, chihuahua cheese, avocado and garlic 'aioli'

## Pulpo a las Brasas \$65.00

Pulpo ala brasas(70gr) y vino blanco, acompañado con puré de papa, queso chihuahua y cebolla asada.

Grilled octopus Cooked with white wine, served with mashed potatoes, Chihuahua cheese and roasted onion.

## De atun al Pastor \$60.00

Atún ala plancha (80gr) con piña asada y un abodo al pastor, cilantro cebolla blanca y aguacate

Grilled tuna with roasted pineapple and marinated shepherd served with with onion, coriander and avocado

## Tacos gobernador 3pzas. \$130.00

Rellenos de guiso de camarón con poblano (150g) y queso chihuahua crujiente, en tortilla de maíz azul, acompañados de ensalada y salsas.

Stuffed with shrimp stew with poblano (150g) and crispy chihuahua cheese, in a blue corn tortilla, accompanied by salad and sauces.



# PLATOS FUERTES

## Filete Pescador \$ 250.00

Filete de dorado(200gr) relleno de mariscos (pulpo(30gr), callo(20gr), camarón(40gr) ), gratinado con chihuahua, acompañado de pure de papa y ensalada de hojas mixtas, bañado con crema de camaron

Mahi-magi fish fillet, stuffed with octopus and shrimps, Chihuahua cheese.

## Salmón al Pastor \$ 270.00

Filete de salmon sellado (200gr) barnizado con adobo de chiles mixtos, acompañado de puré de papa, ensalada de hojas mixtas y bombones de pure de piña.

Salmon sealed with dressing of chillis accompanied with mixed salads and pineapple marshmallow

## Mar y Tierra \$ 270.00

Filete de res(200gr) bañado en sala de champiñón , camarones salteados en mantequilla, acompañados de puré de papa, y ensalada de hoja mixtas.

Beef steak dipped in mushroom sauce, sauteed shrimp in butter, accompanied with mashed potatoes and salad.

## Camarones Imperiales \$ 270.00

Camarones 16/20 (150g) rellenos de queso envueltos en tocino, bañados con deliciosa crema de camarón, acompañados de ensalada de lechugas mixtas, puré de papa y pan con mantequilla.

Shrimp 16/20 (150g) stuffed with cheese wrapped in bacon, topped with delicious shrimp cream, accompanied by mixed lettuce salad, mashed potatoes and bread with butter.





## Charola del Pirata

\$ 795.00

Charola para compartir de preparaciones frías mixtas (ceviche tuna Oahu, ceviche trimarán, ceviche santa bárbara, ceviche waymea bay, ceviche olas altas, ceviche jacarandas, ceviche tradicional de camarón).

Tray to share mixed cold preparations (tuna Oahu ceviche, trimaran ceviche, santa barbara ceviche, waymea bay ceviche, high waves ceviche, jacarandas ceviche, traditional shrimp ceviche).

## Charola del Capitan

\$ 895.00

Charola para compartir de preparaciones calientes mixtas (carnitas de atun, camarones Stone island, rollitos marineros, rollitos porteños, tacos gobernador, dedos de pescado empanizado, camarones empanizados), acompañados de guacamole y salsa tatemada.

Tray to share mixed hot preparations (tuna carnitas, Stone Island shrimp, seafood rolls, Buenos Aires rolls, governor tacos, breaded fish fingers, breaded shrimp), accompanied by guacamole and tatemada sauce.

## Camarones Playa Norte

\$ 290.00

Camarones U-15 (350g) cubiertos de aderezo estilo zarandeado, gratinados con queso chihuahua, acompañados de ensalada de lechugas mixtas, puré de papa y mantequilla clarificada con ajo.

Shrimp U-15 (350g) covered with zarandeado style dressing, gratin with Chihuahua cheese, accompanied by mixed lettuce salad, mashed potatoes and clarified butter with garlic.



# POSTRES



PREGUNTA A NUESTROS  
MESEROS  
POR LOS POSTRES DEL DIA

# MENÚ PARA NIÑOS

## Cajita del Mar

\$120.00

Hamburguesa de res (120gr) o nuggets de pollo a elegir acompañados de papas a la francesa, jugo de sabor y un kinder sorpresa.

Beef burgers (120gr) or chicken nuggets a choose companions of French fries, juice flavor and a kinder surprise.







# BEBIDAS

## DESTILADOS

- Volcan** \$120.00  
Coctel frutal con base de tequila blanco fresco.
- Fuego Ambar** \$ 90.00  
Coctel frutal con base de vodka. dulcecito, ahumado con canela, sugerido para aquellos que casi no toman.
- Golden Yatch** \$ 90.00  
Coctel citrico a base de ginebra y licor 43, ligeramente fuerte y drutal, el brillo se lo otorga el polvo de perla.
- Cantamar** \$ 90.00  
Tequila, toronja y frutos rojos, mezclados con un toque de granda y hierba buena.
- Luau** \$ 90.00  
Coctel citrico bastante fresco, a base de vodka y agua de pepino-menta.
- Cantaberries** \$ 99.00  
Vodka hierbabuena, frutos rojos macerados con jugo de naranja y limon con top de cerveza.
- Clerimar** \$100.00  
Vodka, jugo de naranja, toronja y durazno, vino tinto y frutas tropicales.
- Mangomanía** \$120.00  
Mezcal, mango, hierbabuena y limon.
- Sangre de Mar** \$120.00  
Mezcal, hierbabuena, jugo de arandano y vino tinto con frutas tropicales.
- Elixir** \$ 95.00  
Coctel frutal a base de mezcal, licor y aperol, la guana-bana destaca sutilmente y la granada le otorga notas de frutos silvestres y ligera astringencia.
- Piña Aloha** \$140.00  
Coctel tropical, predomina la piña y frutos rojos, bastante fresco por el hielo frappe, ligeramente dulce a base de ron.
- Coco Paraiso** \$120.00  
Coctel balanceado: no predomina ningun sabor, ligeramente dulce y fresco, destaca por su presentación, a base de agua de coco, ginebra y licor de flor de sauco.

## CERVEZAS

- Pacifico amarilla** \$ 30.00
- Pacífico light** \$ 30.00
- Corona** \$ 30.00
- Corona light** \$ 30.00
- Bud light** \$ 45.00
- Ultra** \$ 50.00
- Cucapá** \$ 60.00
- Modelo especial** \$ 40.00
- Negra Modelo** \$ 40.00

## SIN ALCOHOL

- Limonada, Naranjada, Manjito, agua de: tamarindo, piña y jamaica.** \$ 40.00
- Licuados** \$ 30.00
- Café americano** \$ 45.00
- Café moka** \$ 50.00
- Café capuccino** \$ 60.00
- Refrescos** \$ 40.00
- Agua natural** \$ 40.00
- Agua mineral** \$ 40.00
- Michelado** \$ 40.00
- Cubano** \$ 40.00
- Sangre de cristo** \$ 40.00

## DESTILADOS

- Absolut** \$ 80.00
- Gray goose** \$110.00
- Bacardí añejo** \$ 80.00
- Capitán morgan** \$ 80.00
- Buchanans 12** \$ 95.00
- Buchanans 18** \$120.00
- Don julio 70** \$ 90.00
- Don julio reposado** \$ 80.00
- Jose cuervo tradicional** \$ 80.00
- 400 conejos** \$110.00