



SEAFOOD KITCHEN

## BRUNCH

9:00AM - 2:00 PM

Evitar acercarse y/o recargarse en el crystal del perimetro del restaurante.  
La administración no se hace responsable por algún accidente o  
inconvenientes que resulte en la ruptura de alguno de ellos.

Avoid approaching or leaning on the glass around the perimeter of the  
restaurant. The management is not responsible for any accidents or issues  
that may result from the breakage of any of them.

## ANTOJITOS

<b>ENCHILADAS NORTEÑAS</b> 150grs	240	<b>NORTHERN ENCHILADAS</b> 5oz	Corn tortillas stuffed with panela cheese, gratinated with Manchego cheese, "chorizo" from Talpa and topped with a creamy jalapeño pepper sauce
Tortillas de maíz rellenas de queso panela, gratinadas con queso manchego, chorizo de talpa y bañadas con salsa cremosa de jalapeño		<b>PRESSED "CHICHARRON" AND OCTOPUS HUARACHE</b> 5oz	Refried beans, red sauce, avocado, sour cream and cheese
<b>HUARACHE DE CHICHARRON PRENSADO Y PULPO</b> 150grs	265	<b>SHRIMP TLAYUDA</b> 5oz	Shrimp, onion, poblano pepper, oaxaca cheese, martajada sauce and guacamole
Frijoles refritos, salsa roja, aguacate, crema y queso		<b>SHRIMP TOSTADA</b> 4oz	Raw slices of tuna, boiled shrimp, avocado and toppings of sauces
<b>TLAYUDA DE CAMARON</b> 150grs	250	<b>TOSTADA CAMPECHANA</b> 4oz	Slices of raw salmon, shrimp, octopus, scallops, red onion, cilantro, avocado, cucumber and spicy sauce.
Camarón, cebolla, chile poblano, queso oaxaca, salsa martajada y guacamole		<b>AL PASTOR STYLE SHRIMP TOSTADA</b> 4oz	Pineapple chutney, habanero chilli essence, pickled onion and guacamole
<b>TOSTADA DE CAMARON</b> 120grs	235	<b>FRESH OYSTERS</b> 6pcs	Served on a bed of crushed ice, "salsa macha", and grilled lime
Laminas de atún crudo, camarón cocido en agua, aguacate y topping de salsas		<b>CLAM IN ITS SHELL</b> 5oz	"Chocolata" clam presented over ice, with shrimp and oyster, chiltepin aguachile, and topping of sauces
<b>TOSTADA CAMPECHANA</b> 120 gr	260	<b>COLD SEAFOOD "MOLCAJETE"</b> 6.5oz	Boiled shrimp, octopus, scallops, oyster, sundried meat, red onion, cucumber, cilantro, avocado and red aguachile sauce
Laminas de salmon crudo, camarón cocido en agua, pulpo, callo de acha, cebolla morada, cilantro, aguacate, pepino y salsa picante		<b>SEAFOOD "CIELO ROJO" STYLE</b> 5oz	Served in a pint of beer, seafood cold broth, slightly spicy, shrimp, octopus and oyster
<b>TOSTADA DE CAMARON AL PASTOR</b> 120 gr	220	<b>"SALOON" STYLE SOUP</b> 7oz	"Sundried" shrimp broth, boiled shrimp, carrot and potatoe pickled.
Chutney de piña, esencia de chile habanero, cebolla encurtida y guacamole		<b>GUACAMOLE</b> 5oz	Served with "pico de gallo" and crispy corn tostada choose one option: Rib eye chicharron or grasshoppers (galic and chili)
<b>OSTIONES FRESCOS 6 PZ</b>	370	<b>BLACK AGUACHILE</b> 5oz	Fresh shrimp pouched in lime juice, marinated with black sauces, cucumber, red onion, cilantro and avocado
Servido en cama de hielo, salsa macha y limon asado		<b>GREEN AGUACHILE</b> 5oz	Fresh shrimp pouched in lime juice, marinated with green sauces, cucumber, red onion, cilantro and avocado
<b>ALMEJA EN SU CONCHA</b> 150 gr	390		
Almeja chocolata montadas sobre hielo, con camarón y ostion, aguachile de chiltepin, topping de salsas			
<b>MOLCAJETE FRIO DE MARISCOS</b> 200 gr	390		
Camarón cocido en agua, pulpo, callo de acha, ostion, cebolla morada, pepino, cilantro, aguacate y salsa de aguachile rojo			
<b>CIELO ROJO DE MARISCOS</b> 150grs	250		
Servido en tarro de cerveza, caldo de mariscos frio, ligeramente picante, camarón, pulpo y ostión			
<b>CALDO CANTINERO</b> 200ml	255		
Caldo de "camarón seco", camarón cocido, escabeche de papa y zanahoria.			
<b>GUACAMOLE</b> 150grs	170		
Acompañado de salsa mexicana y tostada raspada elegir una opción: chicharrón de rib eye ó chapulines (ajo y chile)			
<b>AGUACHILE NEGRO</b> 150grs	245		
Camarón curtido en jugo de limón, marinado con salsas negras, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate			
<b>AGUACHILE VERDE</b> 150grs	245		
Camarón curtido en jugo de limón, marinado con salsas verde, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate			

## ESPECIALIDADES / ESPECIALTIES

<p><b>CARNITAS DE ATUN Y SALMON</b> 150grs 290</p> <p>Atún y salmón frito sobre guacamole, tortilla azul y salsa martajada</p>	<p><b>SALMON AND TUNA "CARNITAS"</b> 5oz</p> <p>Fried tuna and salmon over guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce</p>
<p><b>CHICHARRON DE PESCADO</b> 150grs 320</p> <p>Cubos de robalo al estilo clásico de Nayarit, guacamole, tortilla azul y salsa martajada</p>	<p><b>FISH CRACKLINGS</b> 5oz</p> <p>Sea bass cubes prepared classic nayarit style, guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce</p>
<p><b>PANCETTA CRUJIENTE</b> 200grs 280</p> <p>Servido con guacamole, tortillas de maíz y salsa martajada</p>	<p><b>CRISPY PORK BELLY</b> 6.5oz</p> <p>Served with guacamole, corn tortillas and "martajada" sauce</p>
<p><b>ENCHILADAS DE JAIBA</b> 3pz 150grs 290</p> <p>Tortillas de maíz rellenas de jaiba, gratinadas, bañadas con salsa de langosta y chipotle</p>	<p><b>CRAB ENCHILADAS</b> 3pcs 5oz</p> <p>Corn tortillas filled with crab meat, gratinated, topped with lobster and chipotle chilli sauce</p>
<p><b>HAMBURGUESA ANGUS</b> 220grs 299</p> <p>Res a la parrilla, gratinada, cebolla frita, salsa de queso azul y diabla</p>	<p><b>HAMBURGUESA ANGUS</b> 7oz</p> <p>Grilled beef, gratinated, fried onion, blue cheese and "diabla" sauce</p>
<p><b>HAMBURGUESA DE CAMARON ZARANDEADO</b> 220grs 370</p> <p>Medallón de camarón a la plancha, gratinada, cama de guacamole, cebolla frita, salsa diabla y aderezo ranch</p>	<p><b>ZARANDEADO SHRIMP BURGUER</b> 7oz</p> <p>Grilled shrimp medallion, gratinated, bed of guacamole, fried onion, "diabla" sauce and ranch dressing</p>
<p><b>MARISCADA ESPECIAL</b> 1kg 1,999</p> <p>Langosta rostizada, camarones, callo garra de leon, filete de pescado fresco y pulpo adobado, acompañada de salsa martajada y vegetales.</p>	<p><b>SPECIAL SEAFOOD PLATTER</b> 34oz</p> <p>Roasted lobster, shrimp, lion paw scallops, fresh fish fillet and marinated octopus. Accompanied with "martajada" sauce and veggies.</p>
<p><b>HUACHINANGO ZARANDEADO</b></p> <p>Pescado entero marinado, a las brasas, ensalada mixta, rodajas de jitomate, cebolla encurtida, tortilla de maíz azul y salsa martajada.</p> <p>1.2 kg \$ 850 / 1.5 kg \$ 999</p>	<p><b>"ZARANDEADO" REDSNAPPER</b></p> <p>Grilled on embers whole marinated fish, mix salad, slices of tomato, pickled onion, blue corn tortillas and "martajada" sauce</p> <p>40 oz \$850 / 50 oz \$999</p>
<p><b>CAMARONES HABANERO LIMON</b> 220grs 650</p> <p>Camarones salteados con ajo, cebolla y chile habanero. Corazon de lechuga, bañados con ederezo cesar, queso parmesano y cotones con ajo</p>	<p><b>HABANERO AND LIME SHRIMP</b> 220grs</p> <p>shrimp sauteed with garlic, onion and habanero chilli. Hearts of lettuce, topped with cesar dressing, parmesan cheese and garlic croutons</p>
<p><b>FILETE DE PESCADO</b> 220grs 590</p> <p>Filete de totoaba, braseado, montado sobre portobello relleno y salsa blanca</p>	<p><b>FISH FILLET</b> 7oz</p> <p>Totoaba fish, braised, placed on top of filled portobello mushroom and white sauce</p>
<p><b>PULPO A LAS BRASAS</b> 300grs 590</p> <p>Ensalada de papa y quelites, alioli de habanero</p>	<p><b>GRILLED ON EMBERS OCTOPUS</b> 10oz</p> <p>Potatoes and quelites salad, habanero chilli alioli</p>
<p><b>NEW YORK PRIME</b> 14oz 950</p> <p>Acompañado de cebollita cambray, guacamole, salsa martajada, chiles toreados, papas a la francesa y tortilla azul</p>	<p><b>PRIME NEW YORK</b> 14oz</p> <p>Accompanied with cambray onions, guacamole, "martajada" sauce, "chiles toreados", french fries and blue corn tortilla</p>
<p><b>MAR Y TIERRA</b> 300grs 750</p> <p>Arrachera y camarón, servido con guacamole, cebollita cambray, queso panela asada, nopal, chiles toreados y papa gajo</p>	<p><b>SURF AND TURF</b> 10oz</p> <p>Flank steak and shrimp, served with guacamole, cambray onion, grilled panela cheese, cactus, "chiles toreados" and potato wedges</p>
<p><b>MARISCADA FRIA</b> 1kg 1,600</p> <p>Ostión pata de mula, callo de acha, almeja chocolata, shot de ostión, camarón cocido en agua, atún fresco y topping de salsas</p>	<p><b>COLD SEAFOOD PLATTER</b> 40oz</p> <p>Oysters, scallops, "chocolata" clam, oyster juice shot, boiled shrimp, fresh raw tuna and topping of sauces</p>

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

# DESAYUNO - BREAKFAST

DE 9 AM A 12 PM / FROM 9 AM TO NOON

<b>PAN BRIOCHE FRANCES</b> (1 Piezas)	150	<b>BRIOCHE FRENCH TOAST</b> 1pc	
Omelette de huevo, panceta natural y miel maple.		Egg omelette, natural pork belly and maple syrup	
<b>PANCAKES O WAFFLES GOURMET</b> (3 Piezas)	135	<b>PANCAKES OR WAFFLES GOURMET</b> (3 Pcs)	
Plátano macho flameado, almendras tostadas, mantequilla de limón, Nutella y queso mascarpone		Flambeed plantain, toasted almonds, lemon butter, Nutella and mascarpone cheese	
<b>CHILAQUILES CON ARRACHERA</b> 120grs.	285	<b>CHILAQUILES WITH FLANK STEAK</b> 120grs.	
Elección de rojos o verdes, crema, queso fresco, cebolla, cilantro, frijoles refritos, papa salteada, chile serrano y cebollita cambray		To choose red or green, sour cream, "queso fresco", onion, cilantro, refried beans, sauteed potatoes, serrano chilli pepper and cambray onion	
<b>CHILAQUILES JALISCIENSES</b> 120 gr	285	<b>CHILAQUILES "JALISCIENSES"</b> 120 gr	
Chilaquiles rojos, cebolla morada, cilantro, crema, queso, bañados con BIRRIA, acompañados con frijoles refritos, chile asado y cebollita cambray		Red "chilaquiles", red onion, cilantro, sour cream, cheese, topped with "BIRRIA", served with refried beans, grilled pepper and cambray onion	
<b>CHILAQUILES YUCATECOS</b> 120grs.	280	<b>CHILAQUILES "YUCATECOS"</b> 120grs.	
Chilaquiles verdes, cochinita pibil, cebolla desflemada, aguacate, cilantro, crema, queso, frijoles refritos, chile asado y cebollita cambray		Green "chilaquiles", cochinita pibil, sweated onion, avocado, cilantro, sour cream, cheese, refried beans, grilled pepper and cambray onion	
<b>OMELETTE AL GUSTO</b> 180grs	180	<b>OMELETTE AL GUSTO</b> 180grs	
Servido con papa salteada, chilaquiles (verdes o rojos) y frijoles refritos.		Served with sauteed potatoes, chilaquiles (green or red) and refried beans.	
3 ingredientes a elegir: Cebolla, jitomate, pimiento, champiñón, tocino y chorizo		Choose 3 ingredients: Onion, tomatoes, bell peppers, mushrooms, bacon and "chorizo"	
<b>OMELETTE JALISCO</b> 180grs.	190	<b>"JALISCO" OMELETTE</b> 180grs.	
Relleno de queso gouda, espinaca, champiñón y tocino, bañado con salsa verde. Acompañado de chilaquiles (verdes o rojos) y papa salteada		Filled with gouda cheese, spinach, mushrooms and bacon, topped with green sauce. Accompanied with chilaquiles (red or green) and sauteed potatoes	
<b>BURRITO DE CAMARON</b> 220grs.	245	<b>SHRIMP BURRITO</b> 220grs.	
Relleno de camarón, cebolla, jitomate, cilantro. Salsa de aguacate ligeramente picante, frijoles refritos y papa salteada		Filled with shrimp, onions, tomatoes and cilantro. Slightly spicy avocado sauce, refried beans and sauteed potato	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b> 140grs.	170	<b>"RANCHERO" STYLE EGGS</b> 140grs.	
Dos piezas de huevo frito, sobre tortilla de maíz y queso panela, salsa ranchera, frijoles refritos, papa salteada, chile asado y cebollita cambray		2 pieces of fried eggs, over a corn tortilla, panela cheese, "ranchera" style sauce, refried beans, sauteed potatoes, grilled chilli pepper and cambray onion	

## COMPLEMENTOS - ADDITIONS

<b>PAPA CAMBRAY ADOBADA</b> 120grs.	80	<b>MARINATED CAMBRAY POTATOES</b> 4oz.	
<b>CHILES TOREADOS</b> 100grs.	80	<b>GRILLED PEPPERS</b> 3oz.	
<b>PURE DE PAPA</b> 120grs.	80	<b>MASHED POTATOES</b> 4oz.	
<b>ESPINACAS A LA CREMA</b> 120grs.	80	<b>CREAMY SPINACH</b> 4oz.	
<b>CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO</b> 120grs.	80	<b>WHITE WINE SAUTEED MUSHROOMS</b> 4oz.	
<b>ZANAHORIAS ADOBADAS</b> 120grs.	80	<b>MARINATED CARROTS</b> 4oz	
<b>ESPARRAGOS</b> 90grs.	125	<b>ASPARAGUS</b> 3oz	
<b>MACARRONES CON QUESO</b> 120grs.	145	<b>MAC AND CHEESE</b> 4oz	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.  
 Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.  
 All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

## VEGETARIANO - VEGETARIAN

<b>BROCOLINI</b> 220grs	199	<b>BROCOLINI</b> 27oz	smoked, poblano chilli sauce, and royal lemon zest
Ahumado, salsa de chile poblano y ralladura de limon real		<b>MUSHROOM QUESABIRRIAS</b> 2pz 7oz	filled with mushrooms, green cabbage, red onion, cilantro and birria broth
<b>QUESABIRRIAS DE HONGOS</b> 2pz 220grs	199	<b>ZARANDEADA STYLE COLIFLOWER</b> 5oz	pan seared coliflower wrapped with savoy cabbage, royal lemon zest and parmesan cheese
rellenass de hongng y queso, col verde, cebolla morada, cilantro y consome			
<b>COLIFLOR ZARANDEADA</b> 150grs	160		
coliflor al sarten envuellta en hojas de col savoy, ralladura de limon real y eso parmesano			

## POSTRES - DESSERTS

<b>VOLCAN DE 3 MOLES</b> 150grs	180	<b>VOLCANO WITH 3 MOLES</b> 5oz	Volcano with 3 mole sauces: pecan, crumble and sorbet
Volcan con 3 diferentes moles, crumble de nuez y sorbete		<b>ADOBERA CHEESE PIE</b> 5oz	Heirloom tomato and basil jam
<b>PAY DE QUESO ADOBERA</b> 150grs	180	<b>ICE CREAMS</b> 5oz	Pistachio, avocado and goat cheese, Vegans: coconut and caramel
Mermelada de tomate heirloom y albahacar		<b>CHOCOLATE CAKE</b> 5oz	
<b>HELADOS</b> 150grs	180	<b>THREE MILK CAKE</b> 5oz	
Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramelo		<b>PIÑA COLADA TIRAMISU</b> 5oz	Mascarpone cheese foam, piña colada and coconut flakes.
<b>PASTEL DE CHOCOLATE</b> 150grs	180		
<b>PASTEL DE TRES LECHEs</b> 150grs	180		
<b>TIRAMISU DE PIÑA COLADA</b> 150grs	180		
Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco			

## DESDE EL RANCHO / DIRECTLY FROM EL RANCHO

<b>EXPRIMIDOR DE JUGOS FRESCOS</b> 200ml	65	<b>FRESH JUICES</b> 6.5 oz	From the garden to your table, freshly squeezed
Del huerto a tu mesa, recién exprimidos		Orange   Grapefruit   Carrot   Beet	
Naranja   Toronja   Zanahoria   Betabel		<b>CHOCOMILK "PANCHO PANTERA"</b> 8oz	Drink of champions, milk and chocolate.
<b>CHOCOMILK "PANCHO PANTERA"</b> 250ml	55	<b>HOT CHOCOLATE "AGÜELITA"</b> 7oz	Creamy and steaming traditional hot chocolate
Bebida de campeones, leche y chocolate.		<b>SMOOTHIES</b> 8oz	Fresh and succulent combination of fruit and milk (available without milk)
<b>CHOCOLATE CALIENTE "AGÜELITA"</b> 200ml	55	Cantalope   Papaya   Pineapple	
Espumoso y humeante tradicional chocolate caliente		<b>GREEN JUICE</b> 7oz	Healthy, refreshing and delicious, prepared with freshly squeezed juices (orange, parsley, celery, pineapple and nopal)
<b>LICUADOS</b> 250ml	88		
Fresca y succulenta combinación de fruta y leche (disponible sin leche)			
Melón   Papaya   Piña			
<b>JUGO VERDE</b> 200ml	65		
Saludable, refrescante y delicioso, preparado con jugos recién exprimidos (naranja, perejil, apio, piña y nopal)			

## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

<b>CHOCOLATE OAXACA</b> 250ml	145	<b>OAXACA CHOCOLATE</b> 8oz	Chocolate with grandma's recipe, from Oaxaca with mezcal agua maldita "alacrán".
El chocolate con la receta de la abuela, directo desde Oaxaca con mezcal agua maldita "alacrán"		<b>OREO COFFEE</b> 7oz	Creamy coffee with oreo cookie, irish cream and tequila.
<b>CAFÉ DE OREO</b> 200ml	165	<b>CAFÉ DE OLLA</b> 7.5 oz	The taste of "pueblos mágicos" at your table, traditional coffee pot.
Cremoso café con galleta de oreo, crema irlandesa y tequila		<b>"CON PIQUETE"</b> 1.5oz	With tequila "Ollitas reposado", can be served hot or cold.
<b>CAFÉ DE OLLA</b> 220ml	60		
El sabor de los pueblos mágicos en su mesa, café de olla tradicional			
<b>CAFÉ DE OLLA "CON PIQUETE"</b> 45ml	125		
Tequila "Ollitas reposado", sírvase frío o caliente			

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

# MIXOLOGIA DE AUTOR - SIGNATURE MIXOLOGY

AUTOR: MARIO MENDOZA

**MAR Y VINO** 240ml

## MERLOT

Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, fresca de fruta de la pasion y arandanos con un toque citrico y sal de jamaica que envuelve el paladar

**CORAL GOLDEN** 150ml

## PROSECCO

El coral golden es un bello coctel de vino espumoso, charanda, frutos rojos, manzana verde y citricos

**AFRODISIACO** 150ml

## CHARDONAY

Fresco, sensorial coctel del oceano con vodka y chardonay, maracuya, citricos y el realce fino de licor de frutos de la pasion hpnoti

**KOI APEROL** 120ml

## PROSECCO

Refrescante pecesito de aperol spritz con un toque de maracuya, citricos y una deliciosa paleta helada que te encantará.

**KAILANI** 180ml

## PINOT GRIGIO

Las leyendas del mar y del cielo traen sabores unicos y misticos, mezcal, pinot grigio infusion de jamaica y canela con fresca herbal y un toque ahumado digno del mar y del cielo.

**CARAJILLO NITRO** 120ml

Un carajillo unico con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clasico moderno de licor 43 y café expresso

**PASION DEL MAR** 220ml

## VINO ROSADO

Pasion en el mar es un refrescante y afrodisiaco coctel a base de vino rosado, tequila y frutos rojos con un envolvente sabor a hierba buena y arandanos

**DIABLITO BACO** 150ml

## CABERNET

Deliciosa mezcla de cabernet, mezcal y chile morita y licor de frambuesas rojas y negras, más la rica acidez de la flor de jamaica y chapulines sazonados con especias y citricos.

**EL PIRATA CADILLAC** 180ml

## MALBEC

Clasica margarita cadillac con Malbec, pulpa de ciruela, tequila añejo, grand marnier con un toque amaderado natural.

**LA SIRENA GIN** 180ml

## VERDEJO

La sirena es un magico coctel con ginebra de jalisco, vino verdejo, infusion de sandia y melon, notas herbales y citricas a tu gusto tonic o sonic

295 **MAR Y VINO** 8oz

## MERLOT

Delicious cocktail with Merlot and tequila cristalino, with cranberry and fresh passion fruit with a touch of citrus and hibiscus flower salt.

235 **GOLDEN CORAL** 5oz

## PROSECCO

The golden coral it's a beautiful cocktail with sparkling wine charanda, red berries, green apple and citrus.

235 **APHRODISIAC** 5oz

## CHARDONAY

A fresh and sensory cocktail from the ocean with vodka, chardonnay passion fruit, citrus and the fine enhancement of passion fruit from the hpnoti liqueur.

255 **KOI APEROL** 4oz

## PROSECCO

Refreshing little fish of aperol spritz with a touch of passion fruit, citrus and a delicious popsicle that you will love.

295 **KAILANI** 6oz

## PINOT GRIGIO

The sea and heaven laws bring unique and mystic flavours, mezcal, pinot grigio, hibiscus infusion and cinnamon with herbal freshness and a smoky touch worthy of the sea and heaven.

245 **CARAJILLO NITRO** 4oz

A unique carajillo with orange popcorn that refreshes your palate in a classic modern licor 43 and coffee espresso.

295 **SEA PASSION** 7oz

## ROSE WINE

Passion in the sea it's a refreshing and aphrodisiac cocktail with a base of rose wine, tequila and red berries with an involving peppermint flavor and cranberry.

295 **LITTLE DEVIL BACCHUS** 5.5oz

## CABERNET

Delicious mix of cabernet sauvignon, mezcal, morita chili and black and red raspberry liqueur, with tasty sour flavour of the hibiscus and roasted grasshopper with spices and citrus.

325 **THE CADILLAC PIRATE** 6oz

## MALBEC

Classic cadillac margarita with, plum pulp, aged tequila grand marnier with a natural woody touch.

255 **THE MERMAID GIN** 6oz

## VERDEJO

The mermaid it's a magical cocktail with gin from Jalisco, verdejo wine a watermelon and melon infusion, herbal and citrus notes.

**EL PEZ DRAGON** 120ml**MEZCAL UNION**

Enigmatico coctel de mezcal, pepino, hierba buena, chile serrano, citricos y una deliciosa miel de jamaica con una paleta que dará vida al fuego del dragón.

**HABANERO PIÑA PEZ** 150ml**TEQUILA TRUJILLO 40**

Un picocito coctel de piña asada, chile habanero, miel de agave y citricos con una deliciosa paleta de piña con chile.

**CARAJILLO DE MAZAPAN** 120ml

Delicioso martini con vodka frances y sabor delicioso del dulce predilecto de México, mazapan

**COCO MAR Y VINO** 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.

Destilado a elección:

**VODKA, GINEBRA, TEQUILA, MEZCAL O RON**255 **EL PEZ DRAGON** 4oz**MEZCAL UNION**

Enigmatic cocktail of mezcal, cucumber, mint, serrano pepper, citrus and a Delicious hibiscus honey with a popsicle that Will give life to the dragon's fire

255 **HABANERO PIÑA PEZ** 5oz**TEQUILA TRUJILLO 40**

A Spicy cocktail of grilled pineapple, habanero chili, agave honey, and citrus fruits with a delicious pineapple popsicle.

245 **CARAJILLO MAZAPAN** 4oz

Delicious Martini with french vodka and Delicious flavor of Mexico's Favorite Candy mazapan

350 **MAR Y VINO COCONUT** 8oz

Delicious and refreshing coconut with Mar y Vino stye, prepared at your selection of mix berries or passion fruit flavor.

Destilado a elección:

**VODKA, GIN, TEQUILA, MEZCAL OR RUM**

## MOCKTAILS

SIN ALCOHOL - NON ALCOHOLIC

**TIZANA FLORAL** 120ml

Elaborada de manera sustentable teniendo como base rosas, manzanilla, jazmines y lavanda acompaño siempre de nuestros frutos de temporada

**POSEIDON** 170ml

Desde le fondo del oceano el dios del mar nos trae sabores magicos en una bebida deliciosa de berrys y zarzamoras, agua de coco, kiwi y cardamomo refrescante

**LA JOYA DEL TESORO** 120ml

Una fresca limonada de frutos rojos y refrescante hierbabuena divertida y unica joya.

**LA PLAYA DEL AMOR** 170ml

Las islas marietas guardan un secreto en la playa del amor con este coctel, delicios y fresca infusión de jazmines con mango y una rica base de frutos rojos.

**COCO MAR Y VINO** 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.

95 **TIZANA FLORAL** 4oz

Made in a sustainable way, based on roses, chamomile, jasmine and lavender, always served with seasonal fruits.

135 **POSEIDON** 6oz

From the bottom of the ocean the sea god brings magic flavors in a delicious berries drink, coconut water, kiwi and refreshing cardamom.

135 **THE JEWEL FROM THE TREASURE** 4oz

A refreshing red berries lemonade with fresh peppermint, a fun and unique jewel.

135 **THE LOVE BEACH** 6oz

The marietas island keeps a secret at the love beach with this cocktail. Fresh and delicious jasmine flower infusion with mango and a tasty base of red berries.

275 **MAR Y VINO COCONUT** 7oz

Delicious and refreshing coconut with Mar y Vino stye, prepared at your selection of mix berries or passion fruit flavor.

## CON PIQUETE

**BLOODY MARIA** 220ml

Un clásico matutino al estilo mexicano a base de tequila y un poco de picante

**MARGARITA MIMOSA** 220ml

La única mimosa Mexicana a base de tequila y jugo fresco de naranja. Para comenzar el día.

**MARGARITA CHAVELONA** 290ml

Deliciosa y tradicional margarita gigante, que podrás disfrutar de limón, mango, tamarindo, fresa o sandia.

245

245

340

**BLOODY MARIA** 7.5oz

A morning classic in a unique Mexican stye, base of tequila and a little spicy

**MARGARITA MIMOSA** 7oz

The only Mexican mimosa made with tequila and fresch orange juice to start a magnificent day

**MARGARITA CHAVELONA** 10oz

Delicious and traditional giant margarita, you can enjoy of lemon, mango, tamarind, strawberry or watermelon.

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.  
Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.  
All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

**TEQUILA**

GLASS/COPA 45ML/ 1.5oz

CENTENARIO	195
CAZADORES	195
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	195
SAUZA CONMEMORATIVO AÑEJO	185
SAUZA HORNITOS	175
7 LEGUAS BLANCO	195
7 LEGUAS REPOSADO	235
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA 1800 AÑEJO	825 235
1800 CRISTALINO	315
DON JULIO BLANCO	325
DON JULIO 70 CRISTALINO	365
DON JULIO REPOSADO	345
DON JULIO AÑEJO	375
DON JULIO 1942	755
HERRADURA BLANCO	245
HERRADURA REPOSADO	275
HERRADURA AÑEJO	285
HERRADURA ULTRA	395
HERRADURA SUPREMA	1.125
MAESTRO DOBEL HUMITO	395
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	395
PATRON SILVER	255
PATRON REPOSADO	275
PATRON AÑEJO	315
CASA DRAGONES JOVEN	1.125
CASA DRAGONES BLANCO	425
CASA DRAGONES REPOSADO	545
CASA DRAGONES AÑEJO	995
CLASE AZUL REPOSADO	815
CLASE AZUL BLANCO	545
CLASE AZUL AÑEJO	1.810
TEQUILEÑO BLANCO	310
TEQUILEÑO AÑEJO	850
TRUJILLO CRYSTAL	180
TRUJILLO 40	175
TRUJILLO TAHONA	265
CASCAHUIN BLANCO	285
TERRA NOBLE BLANCO	315
NUESTRO PLACER	555
CASAMIGOS	295
CODIGO 1530 BCO	365
CODIGO 1530 ROSA	555
CODIGO 1530 REP	555
<b>MEZCAL</b>	
400 CONEJOS ESPADIN	235
ALIPUS	335
AMARAS	235
MONTELOBOS TOBALA	495
MONTELOBOS PECHUGA	585
UNION	195
MOISILLA PENCA &PIEDRA	365
MOLE PENCA &PIEDRA	310
SENTIR AGAVE CERRUDO	1.250
SENTIR AGAVE ESPADIN "OLLA DE BARRO"	550
HECHIZO	275
PATATUS	365
AGUA MALDITA	195
AGUA MALDITA ABOCADO	295
JURAME	315
CLASE AZUL	1.750
AGUA DULCE BRONCO	295
AGUA DULCE PECHUGA DE CONEJO	295

**WHISKEY**

GLASS/COPA 45ML/ 1.5MOZ

FIREBALL	185
MAKER S MARK	250
JOHN JAMESON	185
PROHIBE LEY SECA	235
BALLANTINES	185
CANADIAN CLUB	185
CANADIAN MIST	185
CUTTY SARK	185
DEWARS	185
J&B	185
JIM BEAM	185
PASSPORT	185
RED LABEL	185
BLACK LABEL	295
DOUBLE BLACK	395
BLUE LABEL	1.250
JACK DANIELS	235
JACK DANIEL'S HONEY	195
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	285
GLENDFIDDICH 12	310
MACALLAN 12	385
BUCHANANS 12 AÑOS	295
BUCHANANS 18 AÑOS	565
CHIVAS REGAL 12	275
CHIVAS REGAL 13 TEQUILA	325
CHIVAS REGAL EXTRA 13 CHERRY	325
CHIVAS REGAL 18	395
<b>COÑAC - COGNAC</b>	
REMY MARTIN	350
COURVOISIER	365
HENNESYS VSOP	395
MARTELL VSOP	335
<b>VODKA</b>	
ABSOLUT BLUE	175
ABSOLUT CITRON	175
ABSOLUT SANDIA	175
ABSOLUT MANDARIN	175
FINLANDIA	175
SKY	175
GREY GOOSE	255
KETEL ONE	195
SMIRNOFF	175
STOLICHNAYA	175
TITOS HANDMADE	235
BELVEDERE	275
<b>POSH</b>	
POSH LA CAPITANA	225
<b>PULQUE</b>	
PULQUE OCTLI 355ML	250
<b>DESTILADOS - DISTILLATES</b>	
GRAPPA PENCA &PIEDRA	295
TAPON PENCA &PIEDRA TUNA	295
BACANORA AGUA MIEL	295
PULQUITA PENCA &PIEDRA	295
TEQ TUXCAN INDIO ALONSO BCO	295
<b>RAICILLA</b>	
HACIENDA DIVISADERO	295
HACIENDA EL DIVISADERO "CHICO AGUIAR"	295
HACIENDA DIVISADERO CENIZO	325
3 GALLOS	325
LAS PERLAS	315
HUARACHES DE PLATA	255
<b>SOTOL</b>	
HDA DEL SOL REPOSADO	195
HDA DEL SOL BLANCO	235
LA RODADORA	315

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.  
 Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.  
 All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.