



SEAFOOD KITCHEN

BRUNCH

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 aproaching 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

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

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.

ESPECIALIDADES / ESPECIALTIES

| | | |
|--|-------|---|
| CARNITAS DE ATUN Y SALMON 150grs | 290 | SALMON AND TUNA "CARNITAS" 5oz |
| Atún y salmón frito sobre guacamole, tortilla azul y salsa martajada | | Fried tuna and salmon over guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce |
| CHICHARRON DE PESCADO 150grs | 320 | FISH CRACKLINGS 5oz |
| Cubos de robalo al estilo clásico de Nayarit, guacamole, tortilla azul y salsa martajada | | Sea bass cubes prepared classic nayarit style, guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce |
| PANCETTA CRUJIENTE 200grs | 280 | CRISPY PORK BELLY 6.5oz |
| Servido con guacamole, tortillas de maiz y salsa martajada | | Served with guacamole, corn tortillas and "martajada" sauce |
| ENCHILADAS DE JAIBA 3pz 150grs | 290 | CRAB ENCHILADAS 3pcs 5oz |
| Tortillas de maíz rellenas de jaiba, gratinadas, bañadas con salsa de langosta y chipotle | | Corn tortillas filled with crab meat, gratinated, topped with lobster and chipotle chilli sauce |
| HAMBURGUESA ANGUS 220grs | 299 | HAMBURGUESA ANGUS 7oz |
| Res a la parrilla, gratinada, cebolla frita, salsa de queso azul y diabla | | Grilled beef, gratinated, fried onion, blue cheese and "diabla" sauce |
| HAMBURGUESA DE CAMARON ZARANDEADO 220grs | 370 | ZARANDEADO SHRIMP BURGUER 7oz |
| Medallón de camarón a la plancha, gratinada, cama de guacamole, cebolla frita, salsa diabla y aderezo ranch | | Grilled shrimp medallion, gratinated, bed of guacamole, fried onion, "diabla" sauce and ranch dressing |
| MARISCADA ESPECIAL 1kg | 2,099 | SPECIAL SEAFOOD PLATTER 34oz |
| Langosta rostizada, camarones, callo garra de leon, filete de pescado fresco y pulpo adobado, acompañada de salsa martajada y vegetales. | | Roasted lobster, shrimp, lion paw scallops, fresh fish fillet and marinated octopus. Accompanied with "martajada" sauce and veggies. |
| HUACHINANGO ZARANDEADO | | "ZARANDEADO" REDSNAPPER |
| Pescado entero marinado, a las brasas, ensalada mixta, rodajas de jitomate, cebolla encurtida, tortilla de maiz azul y salsa martajada. | | Grilled on embers whole marinated fish, mix salad, slices of tomato, pickled onion, blue corn tortillas and "martajada" sauce |
| 1.2 kg \$ 850 / 1.5 kg \$ 999 | | 40 oz \$850 / 50 oz \$999 |
| CAMARONES HABANERO LIMON 220grs | 650 | HABANERO AND LIME SHRIMP 220grs |
| Camarones salteados con ajo, cebolla y chile habanero. Corazon de lechuga, bañados con ederezo cesar, queso parmesano y cotones con ajo | | shrimp sauteed with garlic, onion and habanero chilli. Hearts of lettuce, topped with cesar dressing, parmesan cheese and garlic croutons |
| FILETE DE PESCADO 220grs | 590 | FISH FILLET 7oz |
| Filete de totoaba, braseado, montado sobre portobello relleno y salsa blanca | | Totoaba fish, braised, placed on top of filled portobello mushroom and white sauce |
| PULPO A LAS BRASAS 300grs | 590 | GRILLED ON EMBERS OCTOPUS 10oz |
| Ensalada de papa y quelites, alioli de habanero | | Potatoes and quelites salad, habanero chilli alioli |
| NEW YORK PRIME 14oz | 950 | PRIME NEW YORK 14oz |
| Acompañado de cebollita cambray, guacamole, salsa martajada, chiles toreados, papas a la francesa y tortilla azul | | Accompanied with cambray onions, guacamole, "martajada" sauce, "chiles toreados", french fries and blue corn tortilla |
| MAR Y TIERRA 300grs | 750 | SURF AND TURF 10oz |
| Arrachera y camarón, servido con guacamole, cebollita cambray, queso panela asada, nopal, chiles toreados y papa gajo | | Flank steak and shrimp, served with guacamole, cambray onion, grilled panela cheese, cactus, "chiles toreados" and potato wedges |
| MARISCADA FRIA 1kg | 1,600 | COLD SEAFOOD PLATTER 40oz |
| Ostión pata de mula, callo de acha, almeja chocolata, shot de ostión, camarón cocido en agua, atún fresco y topping de salsas | | Oysters, scallops, "chocolata" clam, oyster juice shot, boiled shrimp, fresh raw tuna and topping of sauces |

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

| | | | |
|---|-----|---|--|
| PAN BRIOCHE FRANCES (1 Pieza) | 150 | BRIOCHE FRENCH TOAST 1pc | |
| Omelette de huevo, panceta natural y miel maple. | | Egg omelette, natural pork belly and maple syrup | |
| PANCAKES O WAFFLES GOURMET (3 Piezas) | 135 | PANCAKES OR WAFFLES GOURMET (3 Pcs) | |
| Plátano macho flameado, almendras tostadas, mantequilla de limón, Nutella y queso mascarpone | | Flambeed plantain, toasted almonds, lemon butter, Nutella and mascarpone cheese | |
| CHILAQUILES CON ARRACHERA 80grs. | 285 | CHILAQUILES WITH FLANK STEAK 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 | |
| CHILAQUILES JALISCIENSES 120 gr | 285 | CHILAQUILES "JALISCIENSES" 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 | |
| CHILAQUILES YUCATECOS 200grs. | 285 | CHILAQUILES "YUCATECOS" 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 | |
| OMELETTE AL GUSTO 180grs | 180 | OMELETTE AL GUSTO 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" | |
| OMELETTE JALISCO 130grs. | 190 | "JALISCO" OMELETTE 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 | |
| BURRITO DE CAMARON 140grs. | 245 | SHRIMP BURRITO 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 | |
| HUEVOS RANCHEROS 120grs. | 170 | "RANCHERO" STYLE EGGS 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

| | | | |
|---|-----|--|--|
| PAPA CAMBRAY ADOBADA 120grs. | 99 | MARINATED CAMBRAY POTATOES 4oz. | |
| CHILES TOREADOS 100grs. | 99 | GRILLED PEPPERS 3oz. | |
| PURE DE PAPA 120grs. | 99 | MASHED POTATOES 4oz. | |
| ESPINACAS A LA CREMA 120grs. | 99 | CREAMY SPINACH 4oz. | |
| CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 120grs. | 99 | WHITE WINE SAUTEED MUSHROOMS 4oz. | |
| VERDURAS A LA PARRILLA 80grs. | 99 | GRILLED VEGETABLES 2.5oz | |
| ESPARRAGOS 90grs. | 120 | ASPARAGUS 3oz | |
| MACARRONES CON QUESO 120grs. | 145 | MAC AND CHEESE 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

| | | | |
|---|-----|--|--|
| BROCOLINI 220grs | 299 | BROCOLINI 27oz | smoked, poblano chilli sauce, and royal lemon zest |
| Ahumado, salsa de chile poblano y ralladura de limon real | | MUSHROOM QUESABIRRIAS 2pz 7oz | filled with mushrooms, green cabbage, red onion, cilantro and birria broth |
| QUESABIRRIAS DE HONGOS 2pz 220grs | 249 | ZARANDEADA STYLE COLIFLOWER 5oz | pan seared coliflower wrapped with savoy cabbage, royal lemon zest and parmesan cheese |
| rellenass de honng y queso, col verde, cebolla morada, cilantro y consome | | | |
| COLIFLOR ZARANDEADA 150grs | 299 | | |
| coliflor al sarten envueltta en hojas de col savoy, ralladura de limon real y eso parmesano | | | |

POSTRES - DESSERTS

| | | | |
|---|-----|--|--|
| VOLCAN DE 3 MOLES 150grs | 195 | VOLCANO WITH 3 MOLES 5oz | Volcano with 3 mole sauces: pecan, crumble and sorbet |
| Volcan con 3 diferentes moles, crumble de nuez y sorbete | | ICE CREAMS 5oz | Pistachio, avocado and goat cheese, Vegans: coconut and caramel |
| HELADOS 150grs | 210 | CHOCOLATE CAKE 5oz | |
| Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramelo | | THREE MILK CAKE 5oz | Vanilla sponge cake wet with 3 kinds o milk. |
| PASTEL DE CHOCOLATE 150grs | 195 | PIÑA COLADA TIRAMISU 5oz | Mascarpone cheese foam, piña colada and coconut flakes. |
| PASTEL DE TRES LECHEs 150grs | 195 | BIRTHDAY / ANNIVERSARY CAKE 5oz | A creation designed to celebrate the most special moment of the night. |
| Bizcocho bañado en tres leches. | | | |
| TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs | 195 | | |
| Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco | | | |
| PASTEL DE CUMPLEAÑOS / ANIVERSARIO 150grs | 195 | | |
| Una creación pensada para celebrar el momento más especial de la noche. | | | |

DESDE EL RANCHO / DIRECTLY FROM EL RANCHO

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

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

| | | | |
|---|-----|-----------------------------|--|
| CHOCOLATE OAXACA 250ml | 145 | OAXACA CHOCOLATE 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" | | OREO COFFEE 7oz | Creamy coffee with oreo cookie, irish cream and tequila. |
| CAFÉ DE OREO 200ml | 165 | CAFÉ DE OLLA 7.5 oz | The taste of "pueblos mágicos" at your table, traditional coffee pot. |
| Cremoso café con galleta de oreo, crema irlandesa y tequila | | "CON PIQUETE" 1.5oz | With tequila "Ollitas reposado", can be served hot or cold. |
| CAFÉ DE OLLA 220ml | 60 | | |
| El sabor de los pueblos mágicos en su mesa, café de olla tradicional | | | |
| CAFÉ DE OLLA "CON PIQUETE" 45ml | 125 | | |
| Tequila "Ollitas reposado", sirvase frio 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.

SIGNATURE MIXOLOGY

AUTOR/BY: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml

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

EL PEZ DRAGON 120ml

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.

AFRODISIACO 150ml

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

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

HABANERO PIÑA PEZ 150ml

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

CARAJILLO NITRO 120ml

Un carajillo único con palomitas de naranja que refresca el paladar, elaborado con Licor 43 clásico y café espresso.

PASION DEL MAR 220ml

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

LA SIRENA GIN 180ml

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

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

YELLOW BONE 220ml

Ginebra con albahaca y jengibre, toques de lima y manzana verde, finalizado con prosecco. Un coctel fresco, herbal y chispeante, perfecto para iniciar la experiencia.

LA NAO 120ml

Raicilla de la costa mezclada con agua de coco, infusión de jazmín, miel de agave y maracuyá. Suave, floral y tropical, con un perfume sutil que envuelve el paladar.

ISABELLA 120ml

Tequila con lichi, frambuesa y zarzamora, refrescado con hierbabuena y citricos. Dulce, aromático y femenino, un trago elegante y jugoso.

315 MAR Y VINO 8oz

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

275 EL PEZ DRAGON 4oz

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 APHRODISIAC 5oz

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.

275 KOI APEROL 4oz

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

275 HABANERO PIÑA PEZ 150ml

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

265 CARAJILLO NITRO 120ml

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

315 SEA PASSION 7oz

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.

275 THE MERMAID GIN 6oz

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

350 MAR Y VINO COCONUT 220ml

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

Spirits Selection:

VODKA, GIN, TEQUILA, MEZCAL OR RUM

295 YELLOW BONE 7oz

Gin with basil and ginger, bright notes of lime and green apple, finished with prosecco. Fresh, herbal and sparkling, perfect to begin the experience.

295 LA NAO 4oz

Coastal raicilla blended with coconut water, jasmine infusion, agave honey and passion fruit. Soft, floral and tropical, with a gentle aromatic finish.

295 ISABELLA 4oz

Tequila with lychee, raspberry and blackberry, refreshed with mint and citrus. Sweet, aromatic and elegantly fruity, a delicately charming cocktail.

EL CUCHI 120ml

Charanda purépecha con mango, botánicos aromáticos y vino Cabernet, coronado con aire cítrico. Complejo, especiado y sofisticado, con un carácter profundo e irresistible.

EL MARIGALANTE 120ml

Tequila Patrón Silver con reducción de ciruela y vino rosado, pulpa de maracuyá y cítricos. Frutal, intenso y envolvente, inspirado en el espíritu del famoso barco pirata de Vallarta.

295 **EL CUCHI** 4oz

Purépecha charanda with mango, aromatic botanicals and Cabernet wine, topped with a citrus air. Complex, spiced and sophisticated, rich in character.

295 **EL MARIGALANTE** 4oz

Patrón Silver tequila with a plum-rosé wine reduction, passion fruit pulp and citrus. Fruity, bold and enveloping, inspired by Vallarta's legendary pirate ship.

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL - NON ALCOHOLIC

TIZANA FLORAL 120ml

Elaborada de manera sustentable teniendo como base rosas, manzanilla, jazmines y lavanda acompaña 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.

115 **TIZANA FLORAL** 4oz

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

145 **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.

145 **THE JEWEL FROM THE TREASURE** 4oz

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

145 **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** 7.5oz

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

LICORES Y DESTILADOS / SPIRITS**BRANDY**

| | |
|--------------------|-----|
| TORRES 10 | 189 |
| TORRES 20 | 378 |
| MAGNO | 189 |
| RON - RUM | |
| BACARDI AÑEJO | 189 |
| BACARDI BLANCO | 189 |
| APPLETON STATE | 189 |
| CAPITAN MORGAN | 189 |
| MATUSALEM CLASICO | 189 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS | 243 |
| HAVANA CLUB 3 AÑOS | 189 |
| MALIBU | 189 |
| ZACAPA 23 | 319 |
| POSH | |
| POSH LA CAPITANA | 225 |
| PULQUE | |
| PULQUE OCTLI 355ML | 270 |

GLASS/COPA
45ML / 1.5MOZ**GINEBRA - GIN**

| | |
|------------------------|-----|
| BEEFEATEAR | 189 |
| BEEFEATEAR PINK | 211 |
| BEEFEATEA BLACKBERRY | 189 |
| BOMBAY SAPHIRE | 211 |
| HENDRICKS | 299 |
| TANQUERAY | 211 |
| TANQUERAY TEN | 299 |
| CLOVER CLUB | 227 |
| CLOVER CLUB LONDON DRY | 211 |
| DUELLUM CLASICA | 299 |
| DUELLUM ESPECIAL | 299 |
| JUANITA | 211 |
| COÑAC - COGNAC | |
| REMY MARTIN | 378 |
| COURVOISIER | 394 |
| HENNESYS VSOP | 399 |
| MARTELL VSOP | 362 |

GLASS/COPA
45ML / 1.5MOZ

| TEQUILA | GLASS/COPA 45ML/ 1.5oz |
|------------------------------|-------------------------------|
| CENTENARIO | 210 |
| CAZADORES | 210 |
| CUERVO TRADICIONAL | 210 |
| REPOSADO | 210 |
| SAUZA CONMEMORATIVO AÑEJO | 200 |
| SAUZA HORNITOS | 189 |
| 7 LEGUAS BLANCO | 210 |
| 7 LEGUAS REPOSADO | 254 |
| CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA | 891 |
| 1800 AÑEJO | 254 |
| 1800 CRISTALINO | 340 |
| DON JULIO BLANCO | 350 |
| DON JULIO 70 CRISTALINO | 394 |
| DON JULIO REPOSADO | 370 |
| DON JULIO AÑEJO | 405 |
| DON JULIO 1942 | 815 |
| HERRADURA BLANCO | 265 |
| HERRADURA REPOSADO | 299 |
| HERRADURA AÑEJO | 310 |
| HERRADURA ULTRA | 427 |
| HERRADURA SUPREMA | 1125 |
| MAESTRO DOBEL HUMITO | 427 |
| MAESTRO DOBEL DIAMANTE | 427 |
| PATRON SILVER | 275 |
| PATRON REPOSADO | 297 |
| PATRON AÑEJO | 340 |
| CASA DRAGONES JOVEN | 1,125 |
| CASA DRAGONES BLANCO | 459 |
| CASA DRAGONES REPOSADO | 589 |
| CASA DRAGONES AÑEJO | 995 |
| CLASE AZUL REPOSADO | 880 |
| CLASE AZUL BLANCO | 589 |
| CLASE AZUL AÑEJO | 1,810 |
| TEQUILEÑO BLANCO | 335 |
| TEQUILEÑO AÑEJO | 850 |
| CASCAHUIN BLANCO | 308 |
| TERRA NOBLE BLANCO | 340 |
| NUESTRO PLACER | 599 |
| CASAMIGOS | 319 |
| CODIGO 1530 BCO | 394 |
| CODIGO 1530 ROSA | 599 |
| CODIGO 1530 REP | 599 |
| MEZCAL | |
| 400 CONEJOS ESPADIN | 254 |
| ALIPUS | 362 |
| AMARAS | 254 |
| MONTELOBOS TOBALA | 495 |
| MONTELOBOS PECHUGA | 595 |
| UNION | 210 |
| MOISILLA PENCA &PIEDRA | 365 |
| MOLE PENCA &PIEDRA | 310 |
| SENTIR AGAVE CERRUDO | 1,250 |
| SENTIR AGAVE ESPADIN | 594 |
| HECHIZO | 297 |
| PATATUS | 394 |
| AGUA MALDITA | 210 |
| AGUA MALDITA ABOCADO | 319 |
| JURAME | 340 |
| CLASE AZUL | 1,750 |
| AGUA DULCE BRONCO | 319 |
| AGUA DULCE PECHUGA | 319 |

| VODKA | GLASS/COPA 45ML/ 1.5MOZ |
|---------------------------------|--------------------------------|
| ABSOLUT BLUE | 189 |
| ABSOLUT CITRON | 189 |
| ABSOLUT SANDIA | 189 |
| ABSOLUT MANDARIN | 189 |
| FINLANDIA | 189 |
| SKY | 189 |
| GREY GOOSE | 275 |
| KETEL ONE | 210 |
| SMIRNOFF | 189 |
| STOLICHNAYA | 189 |
| TITOS HANDMADE | 254 |
| BELVEDERE | 299 |
| WHISKEY | |
| FIREBALL | 200 |
| MAKER S MARK | 270 |
| JOHN JAMESON | 199 |
| PROHIBE LEY SECA | 255 |
| BALLANTINES | 199 |
| CANADIAN CLUB | 199 |
| CANADIAN MIST | 199 |
| CUTTY SARK | 199 |
| DEWARS | 199 |
| J&B | 199 |
| JIM BEAM | 199 |
| PASSPORT | 199 |
| RED LABEL | 199 |
| BLACK LABEL | 319 |
| DOUBLE BLACK | 427 |
| BLUE LABEL | 1,250 |
| JACK DANIELS | 254 |
| JACK DANIEL'S HONEY | 210 |
| JACK DANIEL'S GENTLEMAN | 308 |
| GLENFIDDICH 12 | 335 |
| MACALLAN 12 | 416 |
| BUCHANANS 12 AÑOS | 319 |
| BUCHANAS 18 AÑOS | 565 |
| CHIVAS REGAL 12 | 297 |
| CHIVAS REGAL 13 TEQUILA | 350 |
| CHIVAS REGAL EXTRA 13 CHERRY | 350 |
| CHIVAS REGAL 18 | 395 |
| DESTILADOS - DISTILLATES | |
| GRAPPA PENCA &PIEDRA | 295 |
| TAPON PENCA &PIEDRA TUNA | 295 |
| BACANORA AGUA MIEL | 295 |
| PULQUITA PENCA &PIEDRA | 295 |
| TEQ TUXCAN INDIO ALONSO BCO | 295 |
| RAICILLA | |
| HACIENDA DIVISADERO | 319 |
| HACIENDA DIVISADERO "CHICO | 319 |
| AGUIAR" | 319 |
| HACIENDA DIVISADERO CENIZO | 350 |
| 3 GALLOS | 350 |
| LAS PERLAS | 340 |
| HUARACHES DE PLATA | 275 |
| SOTOL | |
| HDA DEL SOL REPOSADO | 210 |
| HDA DEL SOL BLANCO | 254 |
| LA RODADORA | 340 |
| CHARANDA | |
| SOL TARASCO | 157 |

BEBIDAS / BEVERAGES

| | | | |
|--------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| CORONA, PACIFICO 355ML | 90 | HETHE NATURAL 350ML | 110 |
| CORONA LIGTH 355ML | 95 | HETHE NATURAL 750ML | 195 |
| MODELO ESPECIAL 355ML | 105 | HETHE GASIFICAIDA 350ML | 115 |
| NEGRA MODELO 355ML | 105 | HETHE GASIFICADA 750ML | 210 |
| VICTORIA 355ML | 95 | PERRIER MINERAL 355ML | 95 |
| STELLA 355ML | 95 | RED BULL 250ML | 159 |
| MICHELOB ULTRA 355ML | 90 | REFRESCOS / SOFT DRINKS 237ML | 60 |
| CIELITO LINDO IPA 355ML | 210 | LIMONADA / LEMONADE 200ML | 110 |
| GENGIBRE / GINGER 200ML | 210 | NARANJADA / ORANGEADE 200ML | 110 |
| CIELITO LINDO HEFEWEIZEN | 210 | PIÑADA 200ML | 110 |

COCTELES CLASICOS / CLASSIC COCKTAILS

| | | | |
|-----------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| MARGARITA CLASICA 120ML | 245 | MEZCALITA JAGUAR 120ML | 265 |
| CIELO ROJO 120ML | 180 | MEZCALITA QUETZAL 120ML | 265 |
| PIÑA COLADA 120ML | 245 | MIMOSA 120ML | 245 |
| CARAJILLO 120ML | 265 | MARGARITA CADILLAC 120ML | 290 |
| CLERICOT 120ML | 245 | GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 120ML | 290 |
| MOJITO 120ML | 245 | MOSCOW MULE 120ML | 290 |
| APEROL SPRITZ 120ML | 265 | MARTINI CLASICO 120ML | 245 |
| PALOMA 120ML | 245 | OLD FASHION 120ML | 225 |
| BLOODY MARY 120ML | 199 | WHISKY SOUR 120ML | 245 |
| COSMOPOLITAN 120ML | 245 | NEGRONI 120ML | 245 |
| LEMON DROP 120ML | 225 | LUCES DE LA HABANA 120ML | 245 |
| LONG ISLAND 120ML | 290 | CUBA LIBRE 120ML | 225 |
| RUSO BLANCO / WHITE RUSSIAN 120ML | 245 | MIAMI VICE 120ML | 245 |
| TEQUILA SUNRISE 120ML | 245 | PARIS DE NOCHE 120ML | 350 |
| BLOODY CESAR 120ML | 199 | MANHATTAN 120ML | 245 |
| AMARETTO SOUR 120ML | 245 | TEQUILA SOUR 120ML | 245 |
| RUSO NEGRO BLACK RUSSIAN 120ML | 245 | SANGRIA 120ML | 245 |

