



SEAFOOD KITCHEN

COMIDA

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.

ANTOJITOS

ENCHILADAS NORTEÑAS 150grs

Tortillas rellenas de panela, queso manchego, chorizo de talpa y salsa cremosa de jalapeño

AGUACHILE DE PALMITOS 120grs

Palmitos y coco fresco, leche de tigre de coco, chile guero, jicama y manzana verde

TOSTADA DE CAMARON AL PASTOR 150grs

Chutney de piña con esencia de chile habanero, cebolla encurtida y guacamole

CARNITAS DE SALMON Y ATUN 180grs

Atún y salmón, guacamole, tortilla azul y salsa martajada

GUACAMOLE MAR Y VINO 150grs

A eleccion entre chicharrón de rib eye o chapulines salteados con chile, tostada raspada, salsa mexicana

TRILOGIA DE TOSTADAS 120grs

1. Queso crema, salmon ahumado, pepino, alcaparras, eneldo y cebolla morada
2. Aguacate, huevo de codorniz cocido y tomate cherry
3. Champiñon, espinaca, queso crema y cebolla morada

TLACOYO AZUL 180grs

Frijoles refritos, salsa roja, aguacate crema y queso

ENCHILADAS DE JAIBA 150grs

Tortillas de maiz rellenas de jaiba, gratinadas, salsa de langosta y aderezo de chile chipotle

MESTIZA DE REQUESON Y CHICHARRON 160grs

Quesadilla de masa, frita, rellena de requeson, guiso de chicharron, cebolla desflemada y aguacate

CHICHARRON DE ROBALO 180grs

Laminas de robalo estilo nayarit, sobre guacamole, tortilla azul y salsa martajada

ANTOJITO DE MILPA 200grs

Quesadillas con queso oaxaca, flor de calabaza, huitlacoche, salsa martajada, pico de gallo y guacamole

BROCOLINI AHUMADO 100grs

Al carbón, salsa de poblano, albahaca, salsa macha y ralladura de limón

FRESCOS DEL MAR

ALMEJA EN SU CONCHA 180grs

Almeja chocolata, camaron, ostion, aguachile de chiltepin y topping de salsas

MOLCAJETE FRIJO DE MARISCOS 180grs

Camaron cocido, pulpo, callo de hacha, ostion, cebolla morada, pepino, cilantro, aguacate, y salsa de aguachile rojo

AGUACHILE NEGRO 150grs

Camaron curtido en limon, salsas negras, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate

AGUACHILE VERDE 180grs

Camaron curtido en limon, salsa verde, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate

TOSTADA SUPREMA DEL MAR 150grs

Laminas de salmon crudo, camaron cocido, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, cilantro, aguacate, pepino y topping de salsas

TOSTADA DE CAMARON 150grs

laminas de atun crudo, camaron cocido, aguacate y topping de salsas

CIELO ROJO MAR Y TIERRA 180grs

Tarro de cielo rojo, camaron seco, ostion, pulpo, carne seca y caldo de camaron



OPCION VEGETARIANA

PLATILLO INSIGIA MAR Y VINO

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA ANGUS 220grs

Carne de res Angus a la parrilla, gratinada, jitomate, lechuga, cebolla frita, salsa de queso azul, aderezo ranch y salsa diablo

HAMBURGUESA DE CAMARON 220grs

Medallon de camaron zarandeado, gratinado, guacamole, jitomate, lechuga, cebolla frita, aderezo ranch y salsa diablo



HAMBURGUESA VEGANA 220grs

Proteina de chicharo, pan sin gluten, queso vegano, lechuga, jitomate, cebolla y chips de camote

SARTEN SURTIDO 300grs

Pancetta frita, chorizo asado, platano macho frito, huevos, frijoles, aguacate y gorditas de maiz



MOMIAS MAR Y VINO 220grs

Camarones rellenos de queso, envueltos en tocino, pure de papa, vegetales, chutney de piña y habanero

CAMARONES AL COCO 220grs

Fritos, pure de papa, vegetales, chutney de mango y chipotle

NEW YORK PRIME 400grs

Preparado a las brasas en horno "JOSPER", cebollita cambray, guacamole, salsa martajada, papas francesas y tortillas azules



BIRRIA DE HONGOS 100grs

Quesadillas con queso oaxaca, hongos guisados, consome vegetal estilo birria



OPCION VEGETARIANA



PLATEO INSIGMA MAR Y VINO

LOBSTER ROLL BOSTON 150grs

Nuestra version, pan brioche, ensalada con pulpa de langosta, aderezo ranch y papas gajo



AGUACHILE DE RIB EYE 200grs

Rib eye sellado, salsa de aguachile negro receta de la casa y topping tropical



TACOS DE RIB EYE 120grs

Rib eye en laminas, tortilla con costra de queso, salsas morita, cacahuete y verde cruda



PULPO A LAS BRASAS 300grs

Ensalada de papa y quelites, alioli de habanero

SANDWICH DE PASTRAMI 200grs

Laminas de pastrami, mayonesa de pesto, aguacate, pepino, germen de alfalfa, queso jack y mermelada de cebolla dulce



ROBALO A LA VERACRUZANA 220grs

Filete de robalo nacional, salsa de pimientos, guidillas con alcaparras, ajo y vino blanco

MARISCADA ESPECIAL (2 PAX) 1kg

Langosta rostizada, camarones, callo garra de leon, mahi mahi, pulpo adobado, ensalada fresca y vegetales



HUACHINANGO ZARANDEADO

Pescado entero marinado, cocinado a las brasas, ensalada fresca, salsa martajada y tortillas azules

1.2 KG

1.5 KG

COMPLEMENTOS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 80grs.

CHILES TOREADOS 80grs.

PURE DE PAPA 80grs.

ESPINACAS A LA CREMA 80grs.

VERDURAS A LA PARRILLA 80grs.

CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 80grs.

PAPA GAJO 80grs.

ESPARRAGOS 80grs.

MACARRONES CON QUESO 80grs.

POSTRES

VOLCAN DE 3 MOLES 100grs

Volcan con 3 moles, crumble de nuez y sorbete

PASTEL DE CUMPLEAÑOS 100grs

Una creación pensada para celebrar el momento más especial de la noche.

HELADOS 180grs

Pistache, aguacate y queso de cabra,
Veganos: coco y caramelo

TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs

Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco

PASTEL DE TRES LECHE 100grs

Bizcocho bañado en tres leches.

PASTEL DE CHOCOLATE 100grs

MIXOLOGIA DE EXPERIENCIA

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml

Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, frescura de fruta de la pasión y arándanos con un toque cítrico y sal de jamaica que envuelve el paladar

AFRODISIACO 150ml

Fresco, sensorial coctel del océano con vodka y chardonnay, maracuya, cítricos y el realce fino de licor de frutos de la pasión hipnótico

PASION DEL MAR 220ml

Pasión en el mar es un refrescante y afrodisíaco coctel a base de vino rosado, tequila y frutos rojos con un envolvente sabor a hierba buena y arándanos

EL CUCHI 150ml

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

LA NAO 150ml

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.

CARAJILLO NITRO 120ml

Un carajillo único con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clásico de licor43 y café expresso

EL MARIGALANTE 150ml

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.

KOI APEROL 120ml

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

LA SIRENA GIN 180ml

La sirena es un mágico coctel con ginebra de jalisco, vino verdejo, infusión de sandía y melón, notas herbales y cítricas a tu gusto tónico o sónico

EL PEZ DRAGON 120ml

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

YELLOW BONE 150ml

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.

ISABELLA 150ml

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

HABANERO PIÑA PEZ 150ml

Un picocito coctel con tequila blanco y piña asada, chile habanero, miel de agave y cítricos con una deliciosa paleta de piña con Chile.

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

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

TIZANA FLORAL 120ml

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

LA JOYA DEL TESORO 120ml

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

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.

POSEIDON 170ml

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

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.

BEBIDAS

CORONA, PACIFICO 355ML

CORONA LIGTH 355ML

MODELO ESPECIAL 355ML

NEGRA MODELO 355ML

VICTORIA 355ML

STELLA 355ML

MICHELOB ULTRA 355ML

CIELITO LINDO IPA 355ML

GENGIBRE 200ML

CIELITO LINDO HEFEWEIZEN

HETHE NATURAL 350ML

HETHE NATURAL 750ML

HETHE GASIFICADA 350ML

HETHE GASIFICADA 750ML

PERRIER MINERAL 355ML

RED BULL 250ML

REFRESCOS 237ML

LIMONADA 200ML

NARANJADA 200ML

PIÑADA 200ML

COCTELES CLASICOS

MARGARITA CLASICA 120ML

CIELO ROJO 120ML

PIÑA COLADA 120ML

CARAJILLO 120ML

CLERICOT 120ML

MOJITO 120ML

APEROL SPRITZ 120ML

PALOMA 120ML

BLOODY MARY 120ML

COSMOPOLITAN 120ML

LEMON DROP 120ML

LONG ISLAND 120ML

RUSO BLANCO 120ML

TEQUILA SUNRISE 120ML

BLOODY CESAR 120ML

AMARETTO SOUR 120ML

RUSO NEGRO 120ML

MEZCALITA JAGUAR 120ML

MEZCALITA QUETZAL 120ML

MIMOSA 120ML

MARGARITA CADILLAC 120ML

GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 120ML

MOSCOW MULE 120ML

MARTINI CLASICO 120ML

OLD FASHION 120ML

WHISKY SOUR 120ML

NEGRONI 120ML

LUCES DE LA HABANA 120ML

CUBA LIBRE 120ML

MIAMI VICE 120ML

PARIS DE NOCHE 120ML

MANHATTAN 120ML

TEQUILA SOUR 120ML

SANGRIA 120ML



SEAFOOD KITCHEN