

# CARTA DE ALIMENTOS



## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ PARA COMPARTIR ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### **MOLCAJETE DE GUACAMOLE ARTESANAL 120**

Aguate, pico de gallo y cubos de panela acompañado de totopos. (300 gr)

### **CAMARONES ROCA 190**

Crujientes camarones en salsa spicy montados en mix de verduras. (120 gr)

### **PARRILLADA DEL HUERTO 90**

Calabaza, pimiento tricolor, cebolla morada, berenjena, jitomate, un toque de aceite extra virgen y vinagre balsámico. (350 gr)

### **AGUACHILE DE PESCADO 200**

Pescado tradicional cocido en jugo de limón, acompañado de repollo mixto y guacamole artesanal. (120 gr)

### **MOLCAJETE SONORENSE 420**

500 gr de variedad de cortes de carnes a la parrilla (chorizo argentino, chistorra, arrachera, rib-eye, pechuga de pollo, nopales, cebolla cambray y chiles toreados).

### **MARISCADA NAYARITA 450**

500 gr de mariscos, camarón, pulpo, mejillón, almeja, pescado, callo de hacha, servido con pasta en salsa a la diablo.

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ TOSTADAS DEL MAR ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### **CIELO 90**

Atún, zanahoria, granos de elote, apio, marinado en aceite extra virgen y un toque de vinagre. (150 gr) \*Crudo\*

### **SINALOA 110**

Camarón fresco, pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro en salsa cielo. (150 gr) \*Crudo\*

### **CANADIENSE 110**

Salmón a la plancha en tostada coronada con spicy mayo, pepino y cebolla morada. (150 gr)

### **PULPO A LA DIABLA 150**

Trocitos de pulpo montados sobre una tostada crocante con guacamole artesanal. (150 gr)

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ENTRADAS ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### **CHICHARRÓN DE CALAMAR 190**

100 gr de calamar marinado en receta secreta de la casa, y acompañado de salsa tártara y salsa Diavola.

### **ENTRADA VEGANA 140**

Zetas, espárragos y queso tofu a la plancha servido con gajos de papa al romero y reducción de higo y vino rojo.

### **GALDO DE CAMARÓN 190**

120 gr de camarón y 250 ml de caldo tradicional caldo rojo y denso ligeramente picoso acompañado de verduras, papa, zanahoria y apio.

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ENSALADAS ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### **ENSALADA TRADICIONAL CÉSAR 100**

Con crutones y queso parmesano.

+ Pollo \$50

+ Camarones \$70

+ Salmón \$100

### **ENSALADA MIX GREEN 100**

Mixto de lechugas, manzana, apio, zanahoria, pasas con aderezo miel y mostaza.

+ Pollo \$50

+ Camarones \$70

+ Salmón \$100

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ DEL MAR ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### **CÓCTEL DE CAMARÓN 210**

120 gr de camarón, pepino, cebolla, jitomate, cilantro y aguacate en salsa marinera.

### **CÓCTEL DE PULPO 230**

120 gr de pulpo, pepino, cebolla, jitomate, cilantro y aguacate en salsa marinera.

### **CÓCTEL CAMPECHANO 220**

120 gr de pulpo y camarón, pepino, cebolla, jitomate, cilantro, y aguacate en salsa marinera.

# CARTA DE ALIMENTOS



## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ TACOS ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### CALIFORNIA 160

Tacos de camarón a la plancha acompañados de col blanca y morada con salsa spicy mayo. (90 gr)

### ARRACHERA 140

Tacos de arrachera marinada acompañados de guacamole artesanal y salsa tatemada. (90 gr)

### PECHUGA DE POLLO ADOBADA 120

Tacos de pechuga de pollo adobada, curtido de cebolla y habanero. (90 gr)

### POBLANO 120

Tacos de bistec con chile poblano, granos de elote y queso panela en su exquisito jugo cremoso. (90 gr)

### TACOS DE PESCADO REBOSADO EN TEMPURA (3 PZ) 160

100 gr de filete de pescado en tempura y frito con ensalada de col y salsa tártara.

### TACOS DE CAMARONES A LA MOMIA (3PZ) 160

100 gr empanizados, rebosados y fritos acompañados con salsa de tamarindo spicy.

### TACOS DE PULPO A LA TALLA (3 PZ) 170

100 gr de pulpo a la parrilla bañando de salsa a la talla acompañado de guacamole artesanal y salsa tatemada.

### TACOS NORTEÑO DE RIB EYE (3PZ) 170

100 gr carne a la parrilla con salsa tatemada y guacamole, guarnición de poro frito y brote de betabel.

### TACOS DE CHORIZO ARGENTINO (3PZ) 140

100 gr de chorizo argentino a la parrilla acompañados de frijoles charros.

### TACOS DE CHISTORRA (3PZ) 140

100 gr de chistorra a la parrilla acompañados con pico de gallo, salsa tatemada y guacamole artesanal.

### TACOS DE NEW YORK (3PZ) 170

100 gr a la parrilla con salsa tatemada y guacamole, guarnición de cebolla morada frita, chile serrano y brote de cilantro.

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ GUARNICIONES ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### CHILES TOREADOS 40

### PAPAS A LA FRANCESA 60

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ SUSHI ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### CIELO ROLL 140

Camarón capeado, aguacate, pepino, capeado con cangrejo spicy con salsa dulce.

### CATERPILLAR ROLL 150

Queso crema, pepino, cangrejo, aguacate y salsa agridulce.

### CRUNCHY ROLL 165

Camarón, queso crema, aguacate, empanizado, salsa de anguila ahumada.

### ALASKA ROLL 140

Camarón, queso crema, pepino, aderezo spicy mayo.

### KAMIKAZE ROLL 190

Calamar frito, cangrejo, pepino, aguacate, salsa de jalapeño y sriracha

### OKINAWA ROLL 150

Camarón empanizado, queso crema, pepino, aguacate y salsa especial.

### RAINBOW ROLL 170

Atún spicy, queso crema, jalapeño, aguacate y salsa de anguila.

### SUNRISE ROLL 180

Salmón, queso crema, aguacate, ajonjolí negro y blanco

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ HAMBURGUESAS ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### MENTIROSA (110 gr) 190

Hamburguesa de carne angus a la parrilla con champiñones y tocino caramelizado, lechuga y jitomate con aderezo especial hecho en casa.

### CAPRICHOSA (110 gr) 210

Hamburguesa de camarón sinaloa con lechuga, jitomate, cebolla caramelizada y aderezo tartara.

### MAR Y TIERRA (120 gr) 250

Exquisita combinación de camarones y filete de res.

## ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ HELADOS ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

### GUALQUIER SABOR CON TOPPING A ELEGIR 140

Vainilla, fresa, chocolate, dulce de leche. (8 oz)

**IMPORTANTE:** El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su grupo tiene alguna alergia.

# CARTA DE BEBIDAS



GINEBRA	ML	BOTELLA	GOPA (1.5 oz)
BEEFEATER DRY	700	\$2,600	\$170
BEEFEATER BLACKBERRY	700	\$2,600	\$170
BEEFEATER BOTANICS	700	\$2,600	\$170
BEEFEATER PINK	700	\$2,600	\$170
MONKEY 47	500	\$ 4,500	\$350
CANERA VERDE	750	\$ 2,200	\$140
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	750	\$ 2,800	\$180
PUERTO DE INDIAS BLACKBERRY	750	\$ 2,800	\$180
PUERTO DE INDIAS PEACH & ORANGE	750	\$ 2,800	\$180
MOM	700	\$ 3,100	\$200
LONDON N°1	700	\$3,600	\$220
THE BOTANIST	700	\$3,600	\$220
GIN MARE	700	\$3,600	\$220
TANQUERAY	750	\$2,800	\$180
TANQUERAY TEN	700	\$3,600	\$220
ROKU GIN	700	\$2,800	\$180
HENDRICK'S	750	\$3,800	\$230

TEQUILA	ML	BOTELLA	GOPA (1.5 oz)
ALTOS PLATA	750	\$2,600	\$170
ALTOS REPOSADO	750	\$2,600	\$170
ALTOS INFUSIONADO CITRICOS	750	\$2,600	\$170
ALTOS INFUSIONADO CAFÉ	750	\$2,600	\$170
AVION CRISTALINO	750	\$8,900	\$560
AVION RESERVA 44	750	\$8,900	\$560
HERRADURA REPOSADO	700	\$3,100	\$200
HERRADURA PLATA	700	\$2,800	\$180
HERRADURA ULTRA	700	\$3,400	\$220
DON JULIO 70	700	\$4,100	\$260
DON JULIO REPOSADO	700	\$3,600	\$220
DON JULIO BLANCO	700	\$3,400	\$210
DON JULIO 1942	750	\$9,300	\$580
7 LEGUAS BLANCO	700	\$3,200	\$210
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	695	\$2,500	\$150
CUERVO TRADICIONAL PLATA	695	\$2,500	\$150
CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	750	\$3,100	\$190
TRES GENERACIONES CRISTALINO	750	\$4,100	\$260
TRES GENERACIONES PLATA	750	\$3,100	\$190
HORNITOS REPOSADO	700	\$2,200	\$130
HORNITOS CRISTALINO	700	\$3,100	\$200
HORNITOS PLATA	700	\$2,800	\$180
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	700	\$3,600	\$220
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	1750	\$10,800	NA
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	3000	\$14,800	NA
CASA DRAGONES BLANCO	750	\$5,400	\$360

COGNAC	ML	BOTELLA	GOPA (1.5 oz)
MARTELL VSOP	700	\$3,600	\$220
MARTELL VS	700	\$2,800	\$180
HENNESSY VSOP	700	\$4,100	\$260
HENNESSY VERY SPECIAL	700	\$3,600	\$220

CHAMPAGNE	ML	BOTELLA
MOET ICE	750	\$4,200
MOET BRUT	750	\$3,500
MOET ICE ROSE	750	\$6,000
DOM PERIGNON	750	\$11,000
MUUM BRUT	700	\$3,600
MUUM CORDON ROUGE	700	\$6,000
MUUM GRAND CORDON	700	\$11,000

CERVEZA	ML	
VICTORIA	355	\$100
CORONA	355	\$100
CARTA BLANCA	300	\$90

COCTELERIA	
CAIPIRINHA	\$150
CARAJILLO	\$180
APEROL SPRITZ	\$150
LUCES DEL HABANA	\$170
CHERRY GIN	\$170
OJOS VERDES	\$170
NEGRONI	\$170
LIMONADA CAMPARI	\$170
ALFONSO XIII	\$170
DAIQUIRI FRESA	\$170
MEDALLA DE ORO	\$170
MOJITO	\$170
MOJITO FRUTOS ROJOS	\$170
AZULITO	\$150

MEZCALITAS FROZEN	
PEPINO	330 \$150
TAMARINDO	330 \$150
JAMAICA	330 \$150
MANGO	330 \$150
FRUTOS ROJOS	330 \$150



Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de iva. nuestros precios no incluyen propina, la propina no es obligatoria. El servicio incluye 5 refrescos de 355 ml, no incluye energéticos. Advertencia: la mezcla de bebidas energéticas con bebidas alcohólicas es responsabilidad del consumidor. Evita el exceso. Todas nuestras bebidas son servidas con 45ml de alcohol de la preferencia del cliente. Este establecimiento queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Se aceptan todas las tarjetas de crédito y débito. En caso de no recibir tu ticket, tu consumo es gratis, repórtalo al 5554126569

# CARTA DE BEBIDAS



VODKA	ML	BOTELLA	COPA (1.5 oz)
ABSOLUT ORIGINAL	750	\$2,500	\$160
ABSOLUT EXTRAKT	700	\$2,500	\$160
ABSOLUT ELYX	750	\$3,500	\$210
ABSOLUT SMOKY PIÑA	750	\$2,500	\$160
WYBOROWA ORIGINAL	750	\$1,900	\$130
WYBOROWA TAMARINDO	750	\$1,900	\$130
SMIRNOFF	750	\$2,100	\$140
SMIRNOFF X1 (TAMARINDO)	750	\$2,100	\$140
GREY GOOSE	750	\$3,600	\$220

RON	ML	BOTELLA	COPA (1.5 oz)
HAVANA 3 AÑOS	700	\$1,900	\$110
HAVANA 7 AÑOS	700	\$2,400	\$160
HAVANA SELECCIÓN	700	\$4,500	\$280
HAVANA CLUB AÑEJO	700	\$2,100	\$120
BACARDI BLANCO	750	\$2,100	\$120
ANTILLANO	1000	\$2,300	\$120
CAPTAIN MORGAN SPICED	750	\$2,100	\$120
CAPTAIN MORGAN WHITE	750	\$2,100	\$120
ZACAPA 23	750	\$4,100	\$250

MEZCAL	ML	BOTELLA	COPA (1.5 oz)
OJO DE TIGRE	750	\$2,800	\$180
VIDA DEL MAGUEY	700	\$3,600	\$230
UNION	700	\$2,400	\$160
AMARAS	750	\$2,800	\$180
MONTELOBOS	750	\$2,800	\$180
400 CONEJOS	750	\$2,600	\$170

WHISKY	ML	BOTELLA	COPA (1.5 oz)
CHIVAS 12 AÑOS	750	\$3,200	\$210
CHIVAS 15 AÑOS	750	\$4,100	\$250
CHIVAS 18 AÑOS	750	\$5,400	\$360
GLENLIVET 12 AÑOS	750	\$3,800	\$230
GLENLIVET 15 AÑOS	750	\$5,800	\$330
GLENLIVET 18 AÑOS	750	\$9,800	\$610
JAMESON	750	\$2,800	\$170
ROYAL SALUTE	700	\$13,000	\$750
PASSPORT	700	\$2,400	\$160
JACK DANIELS N°7	700	\$3,100	\$190
JACK DANIELS APPLE	700	\$3,100	\$190
JACK DANIELS HONEY	700	\$3,100	\$190
TOKI SUNTORY WHISKY	750	\$3,600	\$220
JIM BEAM WHITE	700	\$2,700	\$160
JOHNNIE WALKER RED LABEL	750	\$2,700	\$160
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	750	\$3,600	\$220
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	750	\$15,000	\$890
BUCHANAN'S 12 AÑOS	750	\$3,300	\$200
BUCHANAN'S 18 AÑOS	750	\$6,000	\$370

BRANDY	ML	BOTELLA	COPA (1.5 oz)
TORRES 10 AÑOS	700	\$2,100	\$120
TORRES 15 AÑOS	700	\$2,800	\$180
TORRES 20 AÑOS	700	\$3,800	\$240

LICORES	ML	BOTELLA	COPA (1.5 oz)
JAGERMEISTER	700	\$2,400	\$150
KAHLUA	980	\$1,200	\$140
ABSINTH	750	\$2,900	\$190
CHARTREUSS VERDE	750	\$2,200	\$150
HPNOTIQ	750	\$2,800	\$170
CONTROY	1000	\$1,200	\$90
BAILEYS	700	\$1,900	\$140
AMARETTO	700	\$1,600	\$120
PAMA DE GRANADA	750	\$3,200	\$180

BEBIDAS	ML	
REFRESCOS	355	\$50
AGUA NATURAL	355	\$50
CLAMATO	355	\$60
NARANJADA	355	\$65
LIMONADA	355	\$65
PERRIER	330	\$75
TOPO CHICO	355	\$65
RED BULL	250	\$110
BOOST	235	\$110
JARRA JUGO	1000	\$250

CAFÉ	
CAFÉ AMERICANO	\$50
EXPRESSO	\$50
CAPUCCINO	\$80

