

## ENTRADAS FRÍAS

<b>Tártara de Atún</b>	<b>\$460</b>
Aleta azul, ponzu de la casa y jengibre.	
<b>Combinación Villa Marina Fría</b>	<b>\$528</b>
Ostión natural (6 pzas), caracol, camarón natural, pulpo natural, ceviche de pescado y ceviche de camarón.	
<b>Orden de Pulpo Natural</b>	<b>\$298</b>
<b>Orden de Callo de Hacha</b>	<b>\$700</b>
<b>Orden de Camarón Natural</b>	<b>\$215</b>
<b>Docena de Ostiones Naturales</b>	<b>\$345</b>
<b>Media Docena de Ostiones Naturales</b>	<b>\$255</b>
<b>Ostiones Villa Marina</b>	<b>\$490</b>

## CEVICHE

<b>Ceviche de Pescado</b>	<b>\$220</b>
<b>Ceviche de Camarón</b>	<b>\$270</b>
<b>Especial de Camarón</b>	<b>\$275</b>
Con chile de árbol tostado, pepino y cebolla morada.	
<b>Especial de Pescado</b>	<b>\$230</b>
Con chile de árbol tostado, pepino y cebolla morada.	
<b>Ceviche Especial Ensenada</b>	<b>\$370</b>
Callo, pulpo, camarón y chile de árbol tostado.	

## TOSTADAS

<b>Tostada de Pescado</b>	<b>\$88</b>
<b>Tostada de Camarón</b>	<b>\$92</b>
<b>Tostada de Atún Chipotle</b>	<b>\$165</b>
Kimchi de jícama, mayonesa de chipotle y aguacate.	
<b>Tostada Villa Marina Especial</b>	<b>\$247</b>
Callo, guacamole y aguachile verde.	

## AGUACHILE

<b>Aguachile con Camarón</b>	<b>\$297</b>
Verde, rojo o negro.	
<b>Trío de Aguachile</b>	<b>\$575</b>
Con callo y camarón. (Verde, rojo y negro)	

## TRADICIONALES

<b>Camarones</b> (6 Pzas)	<b>\$310</b>
Al mojo de ajo, Plancha o Mantequilla.	
<b>Camarón empanizado</b> (5 Pzas)	<b>\$320</b>
<b>Filete de Pescado</b>	<b>\$280</b>
Empanizado, Encebollado, al mojo de ajo, Empapelado.	
<b>Pescado Frito</b> (600 gr)	<b>\$320</b>
Con arroz, ensalada y un toque de chimichurri.	
<b>Langosta</b>	<b>\$900</b>
Puerto Nuevo, Termidor, Ajillo.	

## CÓCTELES

<b>Cóctel de Camarón</b>	<b>\$295</b>
<b>Cóctel Campechano</b>	<b>\$335</b>

## ENTRADAS CALIENTES

<b>Pulpo y Camarón al Olivo</b>	<b>\$365</b>
A las brasas con pimientos salteados al olivo y alioli de albahaca.	
<b>Ostiones Rockefeller</b>	<b>\$297</b>
Espinacas, tocino, mozzarella y gremolata.	
<b>Chiles Toritos</b>	<b>\$245</b>
Güeros fritos, rellenos de machaca de camarón con salsas negras.	
<b>Pulpo a la Parrilla</b>	<b>\$425</b>
Crujiente, marinado en soya preparada, ensaladilla fresca y balsámico.	
<b>Pulpo a las Brasas</b>	<b>\$440</b>
Al horno con adobo de la casa.	
<b>Carnitas de Atún</b>	<b>\$380</b>
Guacamole, pimientos asados.	
<b>Cazuela de Chistorra</b>	<b>\$195</b>
Con papa gratinada, chorizo Argentino y chimichurri.	
<b>Chinchulines</b>	<b>\$297</b>
Tripa de res, guacamole y chiles curtidos.	
<b>Pulpo Sarteneado</b>	<b>\$365</b>
Atún ahumado, camarón y pulpo, soya preparada y chile de árbol.	
<b>Chicharrón de Salmón</b>	<b>\$345</b>
Pesto cremoso, aguacate y cebolla encurtida.	
<b>Chicharrón de Pescado</b>	<b>\$297</b>
En cama de aguacate y salsa tártara.	

Todos los precios de este menú incluye el 8% de IVA.

## PASTAS

**Fetuccini con Camarón** \$350

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

**Fetuccini con Pollo** \$350

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

## SOPAS Y CREMAS

**Sopa 7 Mares** \$290

**Crema de Almeja** \$200

**Leche de Tigre** \$145

## TACOS

**Taco Gobernador Culichi** \$82

A la plancha bañado con salsa culichi.

**Taco Gobernador** \$80

**Taco de Pescado Ahumado** \$80

**Taco de Camarón Enchilado** \$82

**Taco de Chicharrón de Camarón** \$97

Frijoles refritos, camarón empanizado con chicharrón de cerdo, pico con aguacate y cebolla curtida.

**Taco de Camarón Ensenada** \$82

**Taco de Pescado Ensenada** \$75

## PESCADO A LAS BRASAS

**Huachinango (1kg)** \$482

## CORTES DE CARNE

**Rib Eye (500 gr) \*** \$890

**Arrachera (400 gr) \*** \$770

**Pechuga de Pollo a la Parrilla (300 gr)** \$320

Natural, al chimichurri o al Limón.

**Salmón a la Parrilla (300 gr)** \$505

**Medallones de Filete** \$690

Los cortes señalados (\*) van acompañados de:  
Jugo de carne, salsa parrillera y chimichurri.

## LOMOS A LAS BRASAS

**Lomo de Huachinango** \$482

**Lomo Topolobampo (Curvina)** \$405

En adobo de la casa, con camarón enchilado, y arroz especial.

**Lomo de Curvina** \$310

## ESPECIALIDADES

**Camarones al Coco** \$330

Acompañados de ensalada mixta y salsa de tamarindo.

**Combinación Villa Marina Caliente** \$437

Camarones en salsa chipotle, tamarindo, culichi, acorazados y empanizados al coco.

**Pescado con Almejas** \$482

Con salsa de limón cremosa.

**Filete Elvira** \$350

Adobado, Relleno de mariscos y aceitunas.

**Filete Tres Salsas** \$350

Relleno de marlin y camarón con salsa culichi, 3 salsas y salsa chipotle con papas cambray.

**Camarones Acorazados** \$350

Rellenos de puré de plátano macho, envueltos con tocino y salsa de tamarindo.

**Camarón Culichi** \$350

Salsa poblana cremosa.

**Camarones a las Brasas** \$330

**Camarones a la Diabla** \$350

**Lomo Baja** \$415

**Lomo Ensenada** \$397

## ENSALADAS

**Ensalada Griega** \$280

Espinacas, lechugas mixtas, pepino, tomate, cebolla, aceitunas negras, morrones, queso feta y vinagreta

**Ensalada Pampera** \$280

Lechugas mixtas, peras, nuez caramelizada, arándanos, blue cheese y aderezo de la casa.

**Ensalada César** \$220

Tradicional estilo Villa Marina

## ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial	\$197	Tostadas Adobadas	\$50
Papas Fritas	\$95	Cebollas Mazatlecas	\$95
Guacamole	\$125	Frijoles Puercos	\$80

## Menú DE Niños



Nuggets de Pescado	\$160
Nuggets de Pollo	\$160
Pizza de Pepperoni y Queso	\$160
Pizzeta Hawaiana	\$160
Nuggets de Camarón	\$185

## CAFÉ

### CALIENTES

Espresso	\$50
Cortado	\$55
Americano	\$50
Capuccino	\$65
Latte	\$65
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65

### FRÍOS

Americano	\$50
Con Sabor	\$60
Latte	\$65
Latte Sabor	\$75
Moka	\$75
Chocolate	\$65
Affogato	\$90
Carajillo	\$170

## BEBIDAS

Limonada	\$77
Naranjada	\$77
Aguas Frescas	\$77
Té Helado	\$77
Soda	\$47
Agua Ciel (Mineral o Natural)	\$47
Agua Mineral Perrier	\$77
Agua Hethe Mineral	\$110
Agua Panna Natural	\$115

## Postres

Pay de Limón (3 personas)	\$370
Flan Napolitano	\$130
Cheesecake Guayaba	\$150
Pastel de Chocolate	\$150
Panque de Elote	\$150
Pan de Elote Mágico	\$325

## MIXOLOGÍA NUEVA

Margarita Coco y Nuez	\$220
Margarita cremosa con tequila, limón y azúcar de coco. (Tequila Don Julio Añejo, Grand Marnier, crema de coco, limón y nuez) Rocas.	
Margarita Piña y Guayaba	\$160
Margarita afrutada con tequila, limón y azúcar de piña picante. (Tequila Don Julio Blanco, Grand Marnier, piña, guayaba y limón) Frozen.	
Margarita Sandía y Albahaca	\$150
Margarita fresca y herbal con tequila, limón y azúcar de sandía picante. (Tequila Don Julio Blanco, Grand Marnier, sandía, albahaca, limón y miel de agave) Frozen.	
Margarita Blackberry	\$160
Margarita agridulce con tequila, limón y miel de agave. (Tequila Don Julio Blanco, Grand Marnier y moras) Frozen.	
Paloma Marina	\$160
Cocktail fresco y cítrico con toque picosito. (Tequila Don Julio Blanco, Licor Ancho Reyes, miel de agave, limón, jugo de toronja natural, sal de chile morita y soda).	
Camaleón	\$170
Cocktail fresco con un toque afrutado y herbal. (Mezcal Unión, jarabe de jamaica y albahaca, piña y jugo de limón).	

## CERVEZAS ARTESANALES

<b>Villa Marina</b> Stout, Pale Ale	\$98
<b>Lagunitas</b> IPA	\$98
<b>Lágrimas Negras</b> Cacao Stout	\$140
<b>Sesión IPA</b> Piedra Lisa	\$98
<b>Pilsner</b> Principia	\$110
<b>Blonde Ale</b> Transpeninsular	\$98

## CERVEZAS

<b>Cerveza Nacional</b>	\$63
Tecate Light, Indio	
<b>Cerveza Premium</b>	\$68
XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia Cristal, Amstel Ultra.	
<b>Cerveza Importada</b>	
Heineken	\$72
Heineken Cero	\$55

## CLAMATOS DE LA CASA

<b>Clamato Marinero</b>	\$185
Almeja picada, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.	
<b>Clamato Marinero sin Alcohol</b>	\$180
Almeja picada, con limón, mix de salsas y selección de mariscos.	

## SANGRÍA DE LA CASA *Elvira*

**Sangría Chenin Blanc** **NUEVO** \$1,150\*

Preparada con "Elvira" Chenin blanc, cordial casero de manzanilla y cardamomo con duraznos, melón verde y limón amarillo.

**Sangría Cabernet Sauvignon** **NUEVO** \$990\*

Preparada con "Elvira" tinto Cabernet, cordial de ciruela, cerezas negras, fresas, melón y frutos rojos.

\*Precio por botella



## VINO DE LA CASA

	Copa	Botella
<b>Elvira Chenin Blanc</b>	\$180	\$900
Valle de Guadalupe		
<b>Elvira Cabernet Sauvignon</b>	\$160	\$800
Valle de Guadalupe		

## COCTELERÍA CLÁSICA DE LA CASA

<b>Piña Colada</b>	\$132
Ron Captain Morgan blanco, jugo de piña, crema de coco y leche (Frappé).	
<b>Daiquiri</b>	\$132
Ron Captain Morgan blanco, fresa y limón (Frappé).	
<b>Sangría Blanca</b>	\$150
Vodka Smirnoff, jarabe de frambuesa, fruta envinada, jugo de limón, ginger ale y vino blanco.	
<b>Sangría Roja</b>	\$150
Vodka Smirnoff, fruta envinada, soda, limón y vino tinto.	
<b>Margarita</b>	\$132
Tequila Don Julio Blanco, Cointreu y Limón. (Frappé o rocas)	
<b>Carajillo</b>	\$170
Licor 43 y café.	
<b>Mojito</b>	\$120
Ron Captain Morgan, menta y limón.	

## MARGARITAS CON

## TEQUILA *Premium*

<b>Mizunara Margarita</b>	\$390
Tequila Casa Dragones reposado en barrica de roble Mizunara, licor de nixta, miel casera de lemon grass y jengibre con jugo de limón.	
<b>Jacaranda y Margarita</b>	\$260
Tequila Casa Dragones Blanco con flor azul, licor de naranja, miel casera de lemon grass y jengibre con jugo de limón.	
<b>Bar Bee</b>	\$250
Tequila Casa Dragones blanco, Licor Chartreuse, maracuya, clara de huevo, miel de abeja, limón y flores.	

\*Todos los precios de este menú incluye el 8% de IVA



# Vinos

## TINTOS

	Copa	Botella
<b>Parábola</b>	\$140	\$650
Tempranillo, San Antonio de las Minas		
<b>Delivier</b>	\$160	\$780
Grenache/Tempranillo, Valle de Guadalupe		
<b>Pionero</b>	\$160	\$800
Mezcla de Tintos, Cabernet, Merlot, Tempranillo		
<b>Le Nebbiolo</b>		\$950
Henri Lurton		
<b>Surco 2,7</b>		\$960
Cabernet, Valle de San Vicente		
<b>Bajalupano</b>		\$1,380
Cabernet, Valle de Guadalupe		
<b>Catena Zapata</b>		\$1,400
Cabernet Franc, Argentina		
<b>Único</b>		\$2,900
Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe		
<b>Duetto</b>		\$2,900
Tempranillo, Cabernet, Santo Tomás, Valle de Guadalupe		
<b>Caymus</b>		\$4,200
Cabernet Sauvignon, Napa Valley		

## ESPUMOSOS

	Copa	Botella
<b>Maschio</b>	\$150	\$750
Prosecco, Pinot noir, Italia		
<b>Maschio Prosecco Glera</b>	\$150	\$750
Prosecco, Glera, Italia		
<b>Moet &amp; Chandon Brut</b>		\$2,600
Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia		

## BLANCOS

	Copa	Botella
<b>Henry Lurthon Le Chennin</b>		\$852
Chenin Blanc, Valle de Guadalupe		
<b>Lágrimas</b>		\$890
Chardonnay, Valle de Guadalupe		
<b>Polvorete</b>	\$200	\$990
Godello, España		

## ROSADOS

	Copa	Botella
<b>Total Rose</b>		\$650
Ruby Cabernet		
<b>Polen</b>	\$170	\$880
Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe		

## DESTILADOS & LICORES

### TEQUILAS PREMIUM

<b>Tequila Clase Azul</b> - Reposado	\$420
<b>Casa Dragones</b> - Reposado	\$390
<b>Casa Dragones</b> - Joven	\$560

### TEQUILAS BLANCOS

<b>Don Julio</b> - Blanco	\$150
<b>Casa Dragones</b> - Blanco	\$210

### TEQUILAS AÑEJOS

<b>Don Julio</b> - Añejo	\$175
<b>Tequila 1800</b> - Añejo	\$160

### TEQUILAS REPOSADOS

<b>Don Julio</b> - Reposado	\$155
<b>Tradicional</b> - Reposado	\$125

## TEQUILAS CRISTALINOS

Don Julio - 70	\$175
Dobel Diamante	\$165
Herradura Ultra	\$165
1800 Cristalino	\$165

## MEZCAL

Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$140
Monte Lobos - Pechuga	\$260
Bruxo No. 5 - Tobalá	\$250
Ojo de Tigre - Espadín y Tobalá	\$160
Contra Luz - Espadín	\$160
The Lost Explorer - Espadín	\$270

## VODKA

Ketel One	\$130
Smirnoff	\$120
Smirnoff Tamarindo	\$140
Greygoose	\$160
Absolut Azul	\$120

## LICORES DIGESTIVOS

Baileys	\$135
Frangelico	\$140
Chartreuse Verde	\$150
Licor 43	\$135
Campari	\$135
Carpano Rosso	\$140
Carpano Bianco	\$140
Kahlua	\$120
Grand Marnier	\$135
Disaronno	\$135
Aperol	\$140
Chinchon Seco	\$120
Chinchon Dulce	\$120

## GIN

Tanqueray London Dry	\$140
Hendricks Gin	\$160
Monkey 47	\$220
Las Californias Gin Cítrico	\$140
Las Californias Gin Nativo	\$140
Beefeater	\$125
Bombay Sapphire	\$150

## RON

Zacapa Ambar	\$150
Zacapa 23	\$175
Captain Morgan Spiced	\$125
Captain Morgan White	\$120
Bacardi Blanco	\$120
Havana Club 7 Años	\$140

## WHISKY

Johnnie Walker - Blue Label	\$790
Johnnie Walker - Gold Label	\$200
Johnnie Walker - Black Label	\$160
Johnnie Walker - Red Label	\$125
Buchanans - 12	\$150
Buchanans - 18	\$240
Buchanan's Two Souls	\$150
Macallan - 12	\$220
Chivas - 12	\$140
Chivas - 18	\$250
Bulleit Bourbon	\$150
Jack Daniel's Tennessee	\$140

## COGNAC & BRANDY

Martel VSOP	\$200
Remy Martin VSOP	\$180
Hennessy VSOP	\$200
Cardenal de Mendoza	\$190