

ENTRADAS FRÍAS

Combinación Villa Marina Fría \$528

Ostión, caracol natural, camarón natural, ceviche de pescado, ceviche de camarón, y almeja preparada.

Camarón Natural \$215

Pulpo Natural \$298

Ostiones Naturales (Docena) \$335

Docena de Ostiones JC \$490

Con camarón en aguachile verde.

Media Docena de Ostiones JC \$335

Almeja Preparada (4 pzas) \$277

Almejas Naturales \$277

Caracol Natural \$290

Callo de Hacha \$700

Carpaccio de Atún \$297

Puré de aguacate, pepino, aceituna kalamata y pan tostado con salsa spicy y salsa de mango.

Carpaccio de Salmón \$297

Con chile güerito, aceituna kalamata, aceituna verde y limoneta con pan tostado.

CEVICHE

Sarabia \$370

Callo de hacha, camarón, pulpo, y chile de árbol tatemado.

Especial de Pescado \$230

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$275

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$220

Ceviche de Camarón \$270

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$295

Cóctel de Pulpo \$335

Cóctel Campechano de Mariscos \$335

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$297

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$575

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$88

Ceviche de Camarón \$92

Pulpo \$200

Campechana \$270

Tostada Villa Marina Especial \$247

Tostada con una cama de aguacate, callo de hacha y camarón en aguachile verde.

Tostada Paté de Marlin **NUEVO** \$218

Con atún, camarón natural y aguacate.

ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de Salmón con Pesto \$345

Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo y pesto.

Carnitas de Atún en Guacamole \$380

Sobre guacamole, con aguachile rojo, cebollas curtidas y cilantro.

Pulpo a las Brasas \$425

En cama de arroz, ensalada, papa rostizada y mayonesa de eneldo.

Chicharrón de Pescado \$297

Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo y pesto.

Ostiones Rockefeller \$297

Pulpo y Camarón al Olivo \$365

A las brasas con vegetales salteados al olivo, con alioli de albahaca.

Pulpo a la Parrilla \$425

Crujiente, marinado en soya preparada, ensaladilla fresca y balsámico.

Pulpo Mongol \$365

Salteado con chile quebrado, mojo de ajo, chipotle y papa rallada frita.

BARRA DE *Sushi*

ENTRADAS

Camarones Roca \$295

Salsa spicy.

Ostiones Tempura (6 pzas) \$260

Top de atún spicy, mayonesa de tobajan.

BARRA

Tártara de Atún \$460

Atún marinado con mayonesa spicy, sobre aguacate, con salsa tori.

Tostada de Atún con Chipotle \$160

Tostada con una cama de mayonesa chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.

SAKE MEXICANO

Sakera Hattori \$305

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

Sakera Nami \$330

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

Cerveza Sapporo \$150



ROLLOS

Tempura Roll \$275

Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo y aguacate. bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.

Crispy Roll de Anguila \$250

Relleno de camarón tempura, kanikama, forrado de anguila y aguacate, con topping de camote frito.

Salmón Crunchy \$275

Relleno de camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi, forrado de salmón spicy, hojuela de tempura y salsa de la casa.

Diablo Roll \$250

Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diabla.

El Inmortal \$265

Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.

Spicy Lime Roll \$250

Relleno de camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino, forrado con salmón fresco y limón amarillo, con topping de camarón spicy.

Gohan Roll \$240

Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.

Villa Marina Horneado \$235

Relleno de queso crema, aguacate, y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa anguila, y cubierto en aderezo de cilantro con seaweed salad.

Salmón Especial \$285

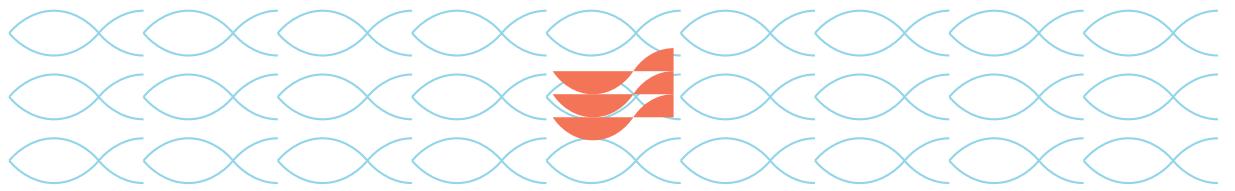
Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

JC Roll **NUEVO** \$235

Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.

Kanikama Hot **NUEVO** \$235

Flameado, relleno de pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.



SOPAS Y CREMAS

Sopa 7 Mares	\$285
Sopa de Pescado	\$165
Crema de Almeja	\$198
Sopa de Mariscos	\$220
Leche de Tigre	\$140
Albóndigas de Camarón	\$220
Sopa de Camarón	\$195

PASTAS

Fettuccine con Camarones o Pollo	\$350
Alfredo o Chipotle.	
Fettuccine Alfredo o Chipotle	\$195
Sin camarón.	

TACOS

Taco Mar y Tierra	\$100
Arrachera y camarón, con guacamole y salsa martajada.	
A la Talla	\$74
De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla.	
Ensenada	\$72
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
De Chicharrón de Camarón	\$97
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
Pescado Ahumado (Marlin)	\$74
De Camarón Enchilado	\$82
Gobernador	\$80
Gobernador con Salsa Culichi	\$82

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$482
Robalo (1kg)	\$482
Curvina (1kg)	\$297

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 a las Brasas	\$297
Lomo Baja	\$405
Bañado con pulpo al olivo, puré de papa y vegetales asados.	
Lomo Villa Marina	\$397
Con camarones y champiñones al ajillo.	

PLATILLOS TRADICIONALES

Filete de Pescado Empanizado	\$280
Filete de Pescado	\$280
Encebollado, a las brasas, a la plancha o al mojo de ajo.	
Pescado Frito (600 gr)	\$320
Camarones	\$320
Empanizados, o al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	



ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente \$437

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

Camarones Culichi \$350

En crema poblana con champiñones gratinados.

Camarones Acorazados \$350

Camarones rellenos de plátano macho con queso crema, envueltos en tocino.

Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$330

Camarones a la Diabla \$350

AVES Y CARNES

Pechuga a la Parrilla o a las Brasas (400 gr) \$320

Con papa y guacamole.

Rib Eye (500 gr) \$890

Con papa al horno y guacamole.

Arrachera a las Brasas (400 gr) \$770

Con papa y guacamole.

SALMONES Y LANGOSTAS

Salmón a las Brasas \$440

Salmón al Mojo o a la Parrilla \$440

Langosta Estilo Puerto Nuevo a la Plancha \$790

FILETES ESPECIALES

Filete Light (Empapelado) \$285

Filete natural en caldo de camarón.

Filete Doña Elvira \$350

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$350

Relleno de marlín, camarón, con salsa culichi, salsa 3 quesos y salsa chipotle, con papas cambray.

Filete con Almejas \$330

BEBIDAS

Limonada \$84

Naranjada \$84

Aguas Frescas \$84

Agua Ciel (Mineral o Natural) \$47 (355 ml)

Sodas \$47 (Variedad de sabor 355ml)

Agua Hethe Mineral \$110 Artesanal de la sierra Hidalguense.

Agua Panna Natural \$115



Postres

Pay de Limón (3 personas)	\$370
Flan Napolitano	\$130
Cheesecake Guayaba	\$150
Pastel de Chocolate	\$150
Panque de Elote con Helado	\$150
Pan de Elote Mágico	\$325
Crepas	\$200
Plátanos Caramelizados	\$200



Café

CALIENTES

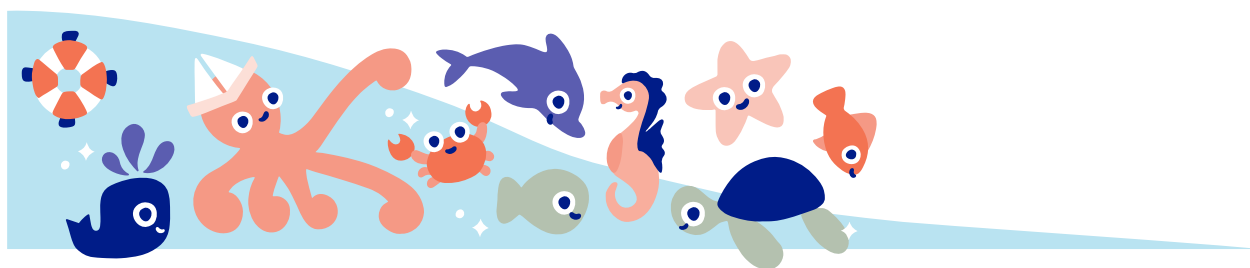
Espresso	\$50
Cortado	\$50
Americano	\$50
Capuccino	\$65
Latte	\$65
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65

FRÍOS

Americano	\$50
Con Sabor	\$60
Latte	\$65
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65
Affogato	\$90
Carajillo	\$170

Nuggets de Pescado	\$160
Nuggets de Pollo	\$160
Pizzeta de Pepperoni	\$160
Hamburguesa de Res	\$120
Nuggets de Camarón	\$185

Menú DE Niñas



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

\$160

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.

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).

Margarita Blackberry

\$160

Margarita agridulce con tequila, limón y miel de agave. (Tequila Don Julio Blanco, Grand Marnier y moras) Frozen.



Coxtelería Clásica

DE LA CASA

Los clásicos que están de moda.

Piña Colada

\$132

Ron Captain Morgan blanco, jugo de piña, crema de coco y leche (Frappé).

Daiquiri

\$132

Ron Captain Morgan blanco, fresa y limón (Frappé).

Sangría Blanca

\$160

Vodka Smirnoff, jarabe de frambuesa, fruta envinada, jugo de limón, ginger ale y vino blanco.

Sangría Roja

\$160

Vodka Smirnoff, fruta envinada, soda, limón y vino tinto.

Margarita

\$132

Tequila Don Julio Blanco, Cointreu y Limón. (Frappé o rocas)

Carajillo

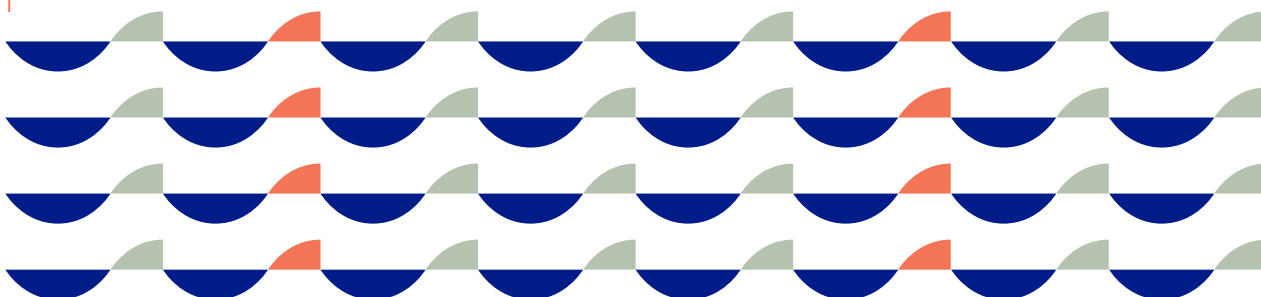
\$170

Licor 43 y café.

Mojito

\$120

Ron Captain Morgan, menta y limón.





MARGARITAS DE TEQUILA *Premium*

Margaritas elaboradas con una selección de Tequilas e insumos Premium.

Mizunara Margarita **\$390**

Tequila Casa Dragones reposado en barrica de roble Mizunara, licor de nixta, miel casera de lemon grass y jengibre con jugo de limón.

Jacaranda y Margarita **\$260**

Tequila Casa Dragones Blanco con flor azul, licor de naranja, miel casera de lemon grass y jengibre con jugo de limón.

Bar Bee **\$260**

Tequila Casa Dragones blanco, Licor Chartreuse, maracuya, clara de huevo, miel de abeja, limón y flores.

CERVEZAS ARTESANALES



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

Cervezas

Cerveza Nacional	\$63
Tecate Light, Indio	
Cerveza Premium	\$67
XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia cristal, Amstel Ultra.	
Cerveza Importada	
Heineken	\$72
Heineken Cero	\$55

Clamatos DE LA CASA



Clamato Marinero	\$185
Jugo de almeja, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.	
Clamato Marinero sin Alcohol	\$180
Jugo de almeja, con limón, mix de salsas y selección de mariscos.	

Sangrías DE LA CASA

Preparadas con los vinos de la Casa *Elvira* Cabernet Sauvignon y Chenin Blanc.

Sangría Cabernet Sauvignon **NUEVO**

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

\$990*

Sangría Chenin Blanc **NUEVO**

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

\$1,150*

*Precio por botella

Vinos

ESPUMOSOS

Copa Botella

Maschio	\$150	\$750
Prosecco, Pinot noir, Italia		
Maschio Prosecco Glera	\$150	\$750
Prosecco, Glera, Italia		
Moet & Chandon Brut		\$2,600
Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia		

BLANCOS

Copa Botella

Henry Lurthon Le Chennin		\$852
Chennin Blanc, Valle de Guadalupe		
Lágrimas		\$890
Chardonnay, Valle de Guadalupe		
Elvira	\$180	\$900
Chenin Blanc, Valle de Guadalupe		
Polvorete	\$200	\$990
Godello, España		

ROSADOS

Copa Botella

Total Rose		\$650
Ruby Cabernet		
Polen	\$170	\$880
Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe		

TINTOS

Copa Botella

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





DESTILADOS & LICORES

TEQUILAS PREMIUM



Tequila Clase Azul - Reposado	\$420
Casa Dragones - Reposado	\$390
Casa Dragones - Joven	\$560

TEQUILAS CRISTALINOS



Don Julio - 70	\$175
Dobel Diamante	\$155
Herradura Ultra	\$160
1800 Cristalino	\$160

TEQUILAS REPOSADOS




Don Julio - Reposado	\$155
Tradicional - Reposado	\$125

MEZCAL



Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$145
Monte Lobos - Pechuga	\$260
Bruxo No. 5 - Tobalá	\$250
Ojo de Tigre - Espadín y Tobalá	\$160
Contraluz - Espadín	\$160
The Lost Explorer - Espadín	\$270

TEQUILAS AÑEJOS



Don Julio - Añejo	\$175
Tequila 1800 - Añejo	\$155

TEQUILAS BLANCOS



Don Julio - Blanco	\$145
Casa Dragones - Blanco	\$210

GIN



Tanqueray London Dry	\$140
Hendricks Gin	\$160
Las Californias Gin Cítrico	\$140
Las Californias Gin Nativo	\$140
Beefeater	\$120
Bombay Sapphire	\$150

VODKA



Ketel One	\$130
Smirnoff	\$120
Smirnoff Tamarindo	\$140
Greygoose	\$165
Absolut Azul	\$120

RON



Zacapa Ambar	\$150
Zacapa 23	\$175
Captain Morgan Spiced	\$120
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
Bulleit Bourbon	\$160
Jack Daniel´s Tennessee	\$140

LICORES DIGESTIVOS



Baileys	\$135
Frangelico	\$145
Chartreuse Verde	\$135
Licor 43	\$135
Campari	\$135
Carpano Rosso	\$140
Carpano Bianco	\$140
Kahlúa	\$120
Grand Marnier	\$135
Disaronno	\$135
Aperol	\$140
Chinchón Seco	\$120
Chinchón Dulce	\$135

COGÑAC & BRANDY



Martel VSOP	\$190
Remy Martin VSOP	\$180
Hennessy VSOP	\$190

* Todos los precios de este
menú incluyen el 8% de I.V.A.

