

## 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>\$535</b>
Ostión natural (6 pzas), caracol, camarón natural, pulpo natural, ceviche de pescado y ceviche de camarón.	
<b>Orden de Pulpo Natural</b>	<b>\$299</b>
<b>Orden de Callo de Hacha</b>	<b>\$730</b>
<b>Orden de Camarón Natural</b>	<b>\$220</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>\$497</b>

## CEVICHE

<b>Ceviche de Pescado</b>	<b>\$228</b>
<b>Ceviche de Camarón</b>	<b>\$275</b>
<b>Especial de Camarón</b>	<b>\$282</b>
Con chile de árbol tostado, pepino y cebolla morada.	
<b>Especial de Pescado</b>	<b>\$235</b>
Con chile de árbol tostado, pepino y cebolla morada.	
<b>Ceviche Especial Ensenada</b>	<b>\$375</b>
Callo, pulpo, camarón y chile de árbol tostado.	

## TOSTADAS

<b>Tostada de Pescado</b>	<b>\$92</b>
<b>Tostada de Camarón</b>	<b>\$98</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>\$280</b>
Callo, guacamole y aguachile verde.	

## AGUACHILE

<b>Aguachile con Camarón</b>	<b>\$305</b>
Verde, rojo o negro.	
<b>Trío de Aguachile</b>	<b>\$582</b>
Con callo y camarón. (Verde, rojo y negro)	

## TRADICIONALES

<b>Camarones</b> (6 Pzas)	<b>\$350</b>
Al mojo de ajo, Plancha o Mantequilla.	
<b>Camarón empanizado</b> (5 Pzas)	<b>\$350</b>
<b>Filete de Pescado</b>	<b>\$288</b>
Empanizado, Encebollado, al mojo de ajo, Empapelado.	
<b>Pescado Frito</b> (600 gr)	<b>\$325</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>\$305</b>
<b>Cóctel Campechano</b>	<b>\$342</b>

## ENTRADAS CALIENTES

<b>Pulpo y Camarón al Olivo</b>	<b>\$372</b>
A las brasas con pimientos salteados al olivo y alioli de albahaca.	
<b>Ostiones Rockefeller</b>	<b>\$305</b>
Espinacas, tocino, mozzarella y gremolata.	
<b>Chiles Toritos</b>	<b>\$260</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>\$455</b>
Al horno con adobo de la casa.	
<b>Carnitas de Atún</b>	<b>\$388</b>
Guacamole, pimientos asados.	
<b>Cazuela de Chistorra</b>	<b>\$210</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>\$372</b>
Atún ahumado, camarón y pulpo, soya preparada y chile de árbol.	
<b>Chicharrón de Salmón</b>	<b>\$350</b>
Pesto cremoso, aguacate y cebolla encurtida.	
<b>Chicharrón de Pescado</b>	<b>\$305</b>
En cama de aguacate y salsa tártara.	

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



どうもありがとう

# THE SUSHI EXPERIENCE

いただきます

こんにちは



どうもありがとう

おすし





# Entradas

<b>Carpaccio de Atún</b> Pure de aguacate, pepino, aceituna Kalamata y pan tostado.	\$305	<b>Camarones Roca</b> Capeados con salsa spicy, aguacate y cama de ensalada.	\$305
<b>Tostada de Atún con Chipotle</b> En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.	\$160	<b>Tártara de Atún</b> Atún marinado con mayonesa spicy sobre aguacate y salsa tori.	\$460
<b>Carpaccio de Salmón</b> Con chile guerito, aceituna Kalamata, aceituna verde y limoneta con pan tostado.	\$305		

# Bebidas

<b>Cerveza Sapporo</b>	\$150
------------------------	-------

# Rolls

<b>Villa Marina Horneado</b> Relleno de queso crema, aguacate y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa de anguila y cubierto en aderezo de cilantro.	\$245	<b>Diablo Roll</b> Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, camarón cocido, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diablo.	\$265
<b>Kanikama Hot</b> Flameado, con pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.	\$245	<b>El Inmortal</b> Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.	\$282
<b>JC Roll</b> Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.	\$242	<b>Spicy Lime Roll</b> Camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino. Forrado con salmón fresco y limón amarillo y topping de camarón spicy.	\$265
<b>Salmón Especial</b> Relleno de aguacate, queso crema y camarón cocido. Forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.	\$285	<b>Tempura Roll</b> Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo, aguacate, bañado en aderezo spicy con salsa de anguila.	\$282
<b>Gohan Roll</b> Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.	\$265	<b>Salmón Crunchy</b> Camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón con topping de camarón.	\$282

## PASTAS

**Fetuccini con Camarón** \$365

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

**Fetuccini con Pollo** \$365

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

## SOPAS Y CREMAS

**Sopa 7 Mares** \$295

**Crema de Almeja** \$240

**Leche de Tigre** \$148

## TACOS

**Taco Gobernador Culichi** \$85

A la plancha bañado con salsa culichi.

**Gobernador** \$84

**De Pescado Ahumado** \$80

**De Camarón Enchilado** \$85

**De Chicharrón de Camarón** \$105

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

**Taco de Camarón Ensenada** \$85

**Taco de Pescado Ensenada** \$79

## PESCADO A LAS BRASAS

**Huachinango (1kg)** \$497

## CORTES DE CARNE

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

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

**Pechuga de Pollo a la Parrilla** \$325

(300 gr)

Natural, al chimichurri o al Limón.

**Salmón a la Parrilla (300 gr)** \$515

**Medallones de Filete** \$690

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

## LOMOS A LAS BRASAS

**Lomo de Huachinango** \$497

**Lomo Topolobampo (Curvina)** \$420

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

**Lomo de Curvina** \$310

## ESPECIALIDADES

**Camarones al Coco** \$365

Acompañados de ensalada mixta y salsa de tamarindo.

**Combinación Villa Marina Caliente** \$450

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

**Pescado con Almejas** \$497

Con salsa de limón cremosa.

**Filete Elvira** \$365

Adobado, Relleno de mariscos y aceitunas.

**Filete Tres Salsas** \$365

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

**Camarones Acorazados** \$365

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

**Camarón Culichi** \$350

Salsa poblana cremosa.

**Camarones a las Brasas** \$350

**Camarones a la Diabla** \$365

**Lomo Baja** \$430

**Lomo Ensenada** \$397

## ENSALADAS

**Ensalada Griega** \$287

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

**Ensalada Pampera** \$287

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

**Ensalada César** \$230

Tradicional estilo Villa Marina

## ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial	\$205	Tostadas Adobadas	\$65
Papas Fritas	\$95	Cebollas Mazatlecas	\$95
Guacamole	\$128	Frijoles Puercos	\$80

## Menú DE Niños



Nuggets de Pescado	\$165
Nuggets de Pollo	\$165
Pizza de Pepperoni y Queso	\$165
Pizzeta Hawaiana	\$165
Nuggets de Camarón	\$190

## 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

Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.

Moka \$75

Chocolate \$65

Affogato \$90

Carajillo \$175

## BEBIDAS

Limonada \$79

Naranjada \$79

Aguas Frescas \$79

Té Helado \$79

Soda \$49

Agua Ciel (Mineral o Natural) \$49

Agua Mineral Perrier \$78

Agua Hethe Mineral \$115

Agua Panna Natural \$115

## Postres

Pay de Limón (3 personas) \$380

Flan Napolitano \$140

Cheesecake Guayaba \$160

Pastel de Chocolate \$160

Panque de Elote \$170

Pan de Elote Mágico \$325

## MIXOLOGÍA NUEVA

Margarita Coco y Nuez \$225

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 \$165

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 \$165

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 \$180

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

Paloma Marina \$165

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 \$175

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>	\$65
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		

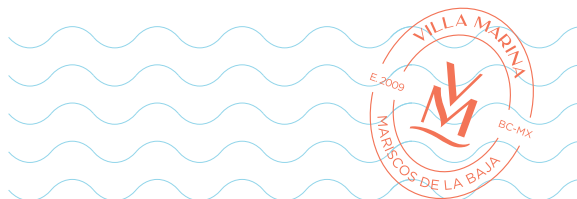
## COCTELERÍA CLÁSICA DE LA CASA

<b>Piña Colada</b>	\$135
Ron Captain Morgan blanco, jugo de piña, crema de coco y leche (Frappé).	
<b>Daiquiri</b>	\$135
Ron Captain Morgan blanco, fresa y limón (Frappé).	
<b>Sangría Blanca</b>	\$165
Vodka Smirnoff, jarabe de frambuesa, fruta envinada, jugo de limón, ginger ale y vino blanco.	
<b>Sangría Roja</b>	\$162
Vodka Smirnoff, fruta envinada, soda, limón y vino tinto.	
<b>Margarita</b>	\$135
Tequila Don Julio Blanco, Cointreu y Limón. (Frappé o rocas)	
<b>Carajillo</b>	\$175
Licor 43 y café.	
<b>Mojito</b>	\$125
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>	\$265
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>	\$160	\$720
Tempranillo, San Antonio de las Minas		
<b>Delivier</b>	\$170	\$780
Grenache/Tempranillo, Valle de Guadalupe		
<b>Pionero</b>	\$165	\$800
Mezcla de Tintos, Cabernet, Merlot, Tempranillo		
<b>Le Nebbiolo</b>	\$1,100	
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>	\$155	\$750
Prosecco, Pinot noir, Italia		
<b>Maschio Prosecco Glera</b>	\$155	\$800
Prosecco, Glera, Italia		
<b>Moet &amp; Chandon Brut</b>		\$2,750
Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia		

## BLANCOS

	Copa	Botella
<b>Henry Lurthon Le Chennin</b>		\$900
Chenin Blanc, Valle de Guadalupe		
<b>Lágrimas</b>		\$900
Chardonnay, Valle de Guadalupe		
<b>Polvorete</b>	\$200	\$990
Godello, España		

## ROSADOS

	Copa	Botella
<b>Total Rose</b>		\$700
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 AÑEJOS

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

### TEQUILAS BLANCOS

<b>Don Julio</b> - Blanco	\$155	
<b>Casa Dragones</b> - Blanco	\$220	

### TEQUILAS REPOSADOS

<b>Don Julio</b> - Reposado	\$160	
<b>Tradicional</b> - Reposado	\$130	



## TEQUILAS CRISTALINOS

Don Julio - 70	\$175
Dobel Diamante	\$165
Herradura Ultra	\$170
1800 Cristalino	\$165

## MEZCAL

Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$150
Monte Lobos - Pechuga	\$265
Brujo No. 5 - Tosalá	\$250
Ojo de Tigre - Espadín y Tosalá	\$165
Contra Luz - Espadín	\$185
The Lost Explorer - Espadín	\$270

## VODKA

Ketel One	\$140
Smirnoff	\$125
Smirnoff Tamarindo	\$140
Greygoose	\$170
Absolut Azul	\$130

## LICORES DIGESTIVOS

Baileys	\$140
Frangelico	\$150
Chartreuse Verde	\$150
Licor 43	\$140
Campari	\$140
Carpano Rosso	\$140
Carpano Bianco	\$140
Kahlua	\$120
Grand Marnier	\$135
Disaronno	\$155
Aperol	\$140
Chinchon Seco	\$140
Chinchon Dulce	\$140

## GIN

Tanqueray London Dry	\$150
Hendricks Gin	\$180
Monkey 47	\$220
Las Californias Gin Cítrico	\$150
Las Californias Gin Nativo	\$150
Beefeater	\$140
Bombay Sapphire	\$160

## RON

Zacapa Ambar	\$150
Zacapa 23	\$185
Captain Morgan Spiced	\$125
Captain Morgan White	\$130
Bacardi Blanco	\$130
Havana Club 7 Años	\$140

## WHISKY

Johnnie Walker - Blue Label	\$790
Johnnie Walker - Gold Label	\$220
Johnnie Walker - Black Label	\$180
Johnnie Walker - Red Label	\$130
Buchanans - 12	\$170
Buchanans - 18	\$240
Buchanan's Two Souls	\$160
Macallan - 12	\$240
Chivas - 12	\$140
Chivas - 18	\$250
Bulleit Bourbon	\$160
Jack Daniel's Tennessee	\$150

## COGNAC & BRANDY

Martel VSOP	\$200
Remy Martin VSOP	\$190
Hennessy VSOP	\$220
Cardenal de Mendoza	\$190

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