



¡YA ABRIMOS!

NUEVA SUCURSAL

📍 AV. HIPÓDROMO 12 B. TIJUANA, B.C.



Sabor a mí
DESAYUNOS Y PARRILLADAS

+Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti

ENTRADAS FRÍAS

Tártara de Atún	\$460
Aleta azul, ponzu de la casa y jengibre.	
Combinación Villa Marina Fría	\$535
Ostión natural (6 pzas), caracol, camarón natural, pulpo natural, ceviche de pescado y ceviche de camarón.	
Orden de Pulpo Natural	\$299
Orden de Callo de Hacha	\$730
Orden de Camarón Natural	\$220
Docena de Ostiones Naturales	\$345
Media Docena de Ostiones Naturales	\$255
Ostiones Villa Marina	\$497

CEVICHE

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

TOSTADAS

Tostada de Pescado	\$92
Tostada de Camarón	\$98
Tostada de Atún Chipotle	\$165
Kimchi de jícama, mayonesa de chipotle y aguacate.	
Tostada Villa Marina Especial	\$280
Callo, guacamole y aguachile verde.	

AGUACHILE

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

TRADICIONALES

Camarones (6 Pzas)	\$350
Al mojo de ajo, Plancha o Mantequilla.	
Camarón empanizado (5 Pzas)	\$350
Filete de Pescado	\$288
Empanizado, Encebollado, al mojo de ajo, Empapelado.	
Pescado Frito (600 gr)	\$325
Con arroz, ensalada y un toque de chimichurri.	
Langosta	\$900
Puerto Nuevo, Termidor, Ajillo.	

CÓCTELES

Cóctel de Camarón	\$305
Cóctel Campechano	\$342

ENTRADAS CALIENTES

Pulpo y Camarón al Olivo	\$372
A las brasas con pimientos salteados al olivo y alioli de albahaca.	
Ostiones Rockefeller	\$305
Espinacas, tocino, mozzarella y gremolata.	
Chiles Toritos	\$260
Güeros fritos, rellenos de machaca de camarón con salsas negras.	
Pulpo a la Parrilla	\$425
Crujiente, marinado en soya preparada, ensaladilla fresca y balsámico.	
Pulpo a las Brasas	\$455
Al horno con adobo de la casa.	
Carnitas de Atún	\$388
Guacamole, pimientos asados.	
Cazuela de Chistorra	\$210
Con papa gratinada, chorizo Argentino y chimichurri.	
Chinchulines	\$297
Tripa de res, guacamole y chiles curtidos.	
Pulpo Sarteneado	\$372
Atún ahumado, camarón y pulpo, soya preparada y chile de árbol.	
Chicharrón de Salmón	\$350
Pesto cremoso, aguacate y cebolla encurtida.	
Chicharrón de Pescado	\$305
En cama de aguacate y salsa tártara.	

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

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 (300 gr)	\$325
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 Natural Hethe \$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

Brownie (Doble chocolate amargo) \$180

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

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	\$65
Tecate Light, Indio	
Cerveza Premium	\$68
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
Almeja picada, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.	
Clamato Marinero sin Alcohol	\$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

Elvira Chenin Blanc	\$180	\$900
Valle de Guadalupe		
Elvira Cabernet Sauvignon	\$160	\$800
Valle de Guadalupe		

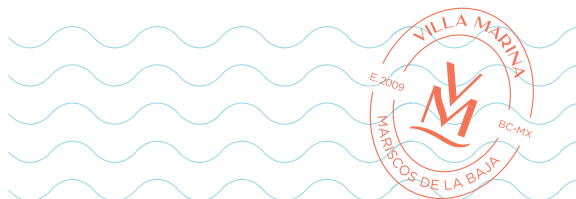
COCTELERÍA CLÁSICA DE LA CASA

Piña Colada	\$135
Ron Captain Morgan blanco, jugo de piña, crema de coco y leche (Frappé).	
Daiquiri	\$135
Ron Captain Morgan blanco, fresa y limón (Frappé).	
Sangría Blanca	\$165
Vodka Smirnoff, jarabe de frambuesa, fruta envinada, jugo de limón, ginger ale y vino blanco.	
Sangría Roja	\$162
Vodka Smirnoff, fruta envinada, soda, limón y vino tinto.	
Margarita	\$135
Tequila Don Julio Blanco, Cointreu y Limón. (Frappé o rocas)	
Carajillo	\$175
Licor 43 y café.	
Mojito	\$125
Ron Captain Morgan, menta y limón.	

MARGARITAS CON TEQUILA *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	\$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

Parábola	\$160	\$720
Tempranillo, San Antonio de las Minas		
Gran Ricardo MX		\$3,960

Pionero	\$165	\$800
Mezcla de Tintos, Cabernet, Merlot, Tempranillo		

Le Nebbiolo		\$1,100
Henri Lurton		

Surco 2,7		\$960
Cabernet, Valle de San Vicente		

Emeve Armonia		\$800
----------------------	--	-------

Emeve los Nietos		\$1,050
-------------------------	--	---------

Origen 43 Magoni	\$160	\$750
-------------------------	-------	-------

Tempranillo Rva Magoni		\$1,600
-------------------------------	--	---------

Único		\$2,900
Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe		

Caymus		\$4,400
Cabernet Sauvignon, Napa Valley		

ESPUMOSOS

Copa Botella

Maschio	\$155	\$750
Prosecco, Pinot noir, Italia		

Maschio Prosecco Glera	\$155	\$800
Prosecco, Glera, Italia		

Moet & Chandon Brut		\$2,750
Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia		

BLANCOS

Copa Botella

Henry Lurthon Le Chennin		\$900
Chenin Blanc, Valle de Guadalupe		

Lágrimas		\$900
Chardonnay, Valle de Guadalupe		

Viña Kristel MX		\$1,020
------------------------	--	---------

Chenin Colombard MX		\$980
----------------------------	--	-------

Manaz Magoni	\$160	\$800
---------------------	-------	-------

ROSADOS

Copa Botella

Rose Magoni	\$160	\$750
--------------------	-------	-------

Polen	\$170	\$880
Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe		

DESTILADOS & LICORES

TEQUILAS PREMIUM

Tequila Clase Azul - Reposado	\$420
--------------------------------------	-------

Casa Dragones - Reposado	\$390
---------------------------------	-------

Casa Dragones - Joven	\$560
------------------------------	-------

TEQUILAS AÑEJOS

Don Julio - Añejo	\$175
--------------------------	-------

Tequila 1800 - Añejo	\$160
-----------------------------	-------

Don Julio 1942 Añejo	\$420
-----------------------------	-------

TEQUILAS BLANCOS

Don Julio - Blanco	\$155
---------------------------	-------

Casa Dragones - Blanco	\$220
-------------------------------	-------

TEQUILAS REPOSADOS

Don Julio - Reposado	\$160
-----------------------------	-------

Tradicional - 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	\$285
Bruxo No. 5 - Tobalá	\$285
Ojo de Tigre - Espadín y Tobalá	\$165
Contra Luz - Espadín	\$185
The Lost Explorer - Espadín	\$285

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.