



¡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

Combinación Villa Marina Fría \$535

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

Camarón Natural \$220

Pulpo Natural \$299

Ostiones Naturales (Docena) \$345

Docena de Ostiones JC \$497

Con camarón en aguachile verde.

Media Docena de Ostiones JC \$345

Almeja Preparada (4 pzas) \$290

Almejas Naturales \$290

Caracol Natural \$297

Callo de Hacha \$730

Carpaccio de Atún \$305

Puré de aguacate, pepino, aceituna kalamata y pan tostado.

Carpaccio de Salmón \$305

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

CEVICHE

Especial Villa Marina \$375

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

Especial de Pescado \$235

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$282

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$228

Ceviche de Camarón \$275

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$305

Cóctel de Pulpo \$350

Cóctel Campechano de Mariscos \$342

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$305

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$582

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$92

Ceviche de Camarón \$98

Pulpo \$220

Campechana \$270

Tostada Villa Marina Especial \$280

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

Tostada Paté de Marlin **NUEVO** \$220

Con atún, camarón natural y aguacate.

ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de Salmón con Pesto \$350

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

Carnitas de Atún en Guacamole \$388

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

Pulpo a las Brasas \$455

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

Chicharrón de Pescado \$305

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

Ostiones Rockefeller \$305

Pulpo y Camarón al Olivo \$372

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

Pulpo a la Parrilla \$455

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

Pulpo Mongol \$372

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

BARRA DE *Sushi*

ENTRADAS

Camarones Roca \$305

Salsa spicy.

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 \$282

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

Crispy Roll de Anguila \$265

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

Salmón Crunchy \$282

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

Diablo Roll \$265

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

El Inmortal \$282

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

Spicy Lime Roll \$265

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

Gohan Roll \$265

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

Villa Marina Horneado \$245

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.

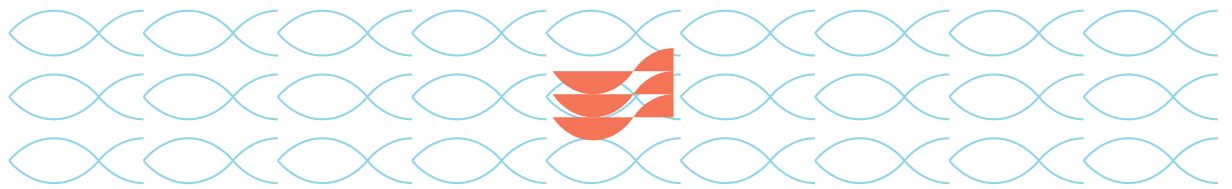
JC Roll **NUEVO** \$245

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

Kanikama Hot **NUEVO** \$245

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	\$295
Sopa de Pescado	\$180
Crema de Almeja	\$240
Sopa de Mariscos	\$225
Leche de Tigre	\$148
Albóndigas de Camarón	\$225
Sopa de Camarón	\$220

PASTAS

Fettuccine con Camarones o Pollo	\$365
Alfredo o Chipotle.	
Fettuccine Alfredo o Chipotle	\$210
Sin camarón.	

TACOS

Taco Mar y Tierra	\$110
Arrachera y camarón, con guacamole y salsa martajada.	
A la Talla	\$79
De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla.	
Ensenada	\$79
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
De Chicharrón de Camarón	\$105
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
Pescado Ahumado (Marlin)	\$80
De Camarón Enchilado	\$85
Gobernador	\$84
Gobernador con Salsa Culichi	\$85

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$497
Robalo (1kg)	\$497
Curvina (1kg)	\$305

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 a las Brasas	\$335
Lomo Baja	\$430
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	\$288
Filete de Pescado	\$288
Encebollado, a las brasas, a la plancha o al mojo de ajo.	
Pescado Frito (600 gr)	\$325
Camarones	\$350
Empanizados, o al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	



ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente \$450

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

Camarones Culichi \$350

En crema poblana con champiñones gratinados.

Camarones Acorazados \$365

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

Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$350

Camarones a la Diabla \$365

AVES Y CARNES

Pechuga a la Parrilla o a las Brasas (400 gr) \$325

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 \$445

Salmón al Mojo o a la Parrilla \$445

Langosta Estilo Puerto Nuevo a la Plancha \$850

FILETES ESPECIALES

Filete Light (Empapelado) \$335

Filete natural en caldo de camarón.

Filete Doña Elvira \$365

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$365

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

Filete con Almejas \$385

BEBIDAS

Limonada \$79

Naranjada \$79

Aguas Frescas \$79

Agua Ciel (Mineral o Natural) \$48 (355 ml)

Sodas \$49 (Variedad de sabor 355ml)

Agua Hethe Mineral \$115 Artesanal de la sierra Hidalguense.

Agua Panna Natural \$115



Postres

Pay de Limón (3 personas)	\$370
Flan Napolitano	\$140
Cheesecake Guayaba	\$160
Pastel de Chocolate	\$160
Panque de Elote con Helado	\$170
Pan de Elote Mágico	\$325
Crepas	\$200
Plátanos Caramelizados	\$205
Brownie (Doble chocolate amargo)	\$180



Café

CALIENTES

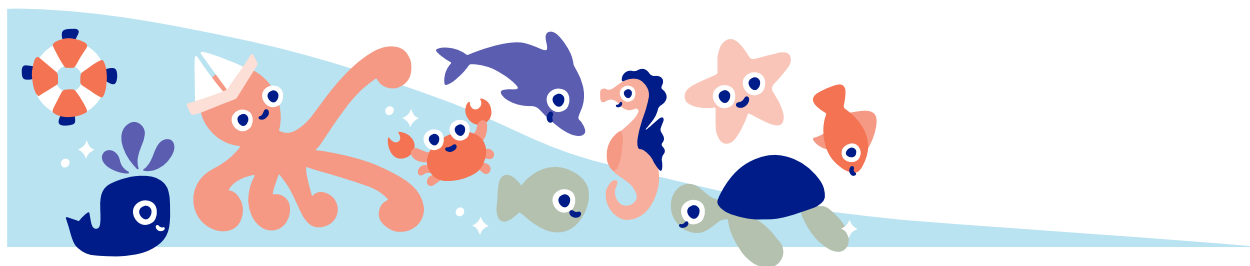
Espresso	\$50
Cortado	\$50
Americano	\$50
Capuccino	\$65
Latte	\$65
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65

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	\$175

Nuggets de Pescado	\$165
Nuggets de Pollo	\$165
Pizzeta de Pepperoni	\$165
Hamburguesa de Res	\$165
Nuggets de Camarón	\$190

Menú DE Niñas



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.

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).

Margarita Blackberry

\$180

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

\$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

\$162

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

\$132

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

Carajillo

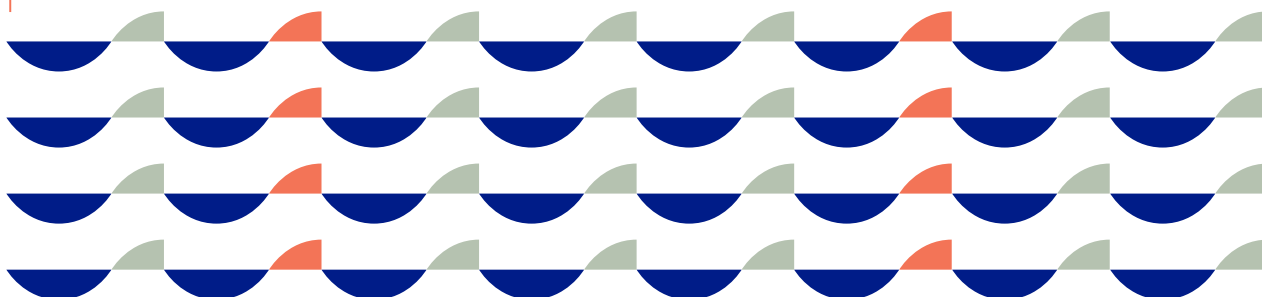
\$175

Licor 43 y café.

Mojito

\$125

Ron Captain Morgan, menta y limón.





MARGARITAS 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 **\$265**

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.

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	\$190
Jugo de almeja, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.	
Clamato Marinero sin Alcohol	\$188
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

\$155 \$820

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera

\$155 \$820

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

\$900

Chennin Blanc, Valle de Guadalupe

Lágrimas

\$900

Chardonnay, Valle de Guadalupe

Elvira

\$180 \$900

Chenin Blanc, 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 \$890

Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe

TINTOS

Copa Botella

Parábola

\$150 \$720

Tempranillo, San Antonio de las Minas

Gran Ricardo MX

\$3,960

Grenache/Tempranillo, Valle de Guadalupe

Elvira

\$160 \$850

Cabernet, Valle de Guadalupe

Pionero

\$165 \$800

Mezcla de Tintos, Cabernet, Merlot, Tempranillo

Le Nebbiolo

\$950

Henri Lurton

Surco 2,7

\$960

Cabernet, Valle de San Vicente

Emeve Armonia

\$800

Emeve los Nietos

\$1,050

Único

\$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

Origen 43 Magoni

\$160 \$750

Tempranillo Rva Magoni

\$1,600

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	\$170
Herradura Ultra	\$170
1800 Cristalino	\$165

TEQUILAS REPOSADOS



Don Julio - Reposado	\$160
Tradicional - Reposado	\$130

MEZCAL



Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$150
Monte Lobos - Pechuga	\$285
Bruxo No. 5 - Tobilá	\$285
Ojo de Tigre - Espadín y Tobilá	\$165
Contra Luz - Espadín	\$185
The Lost Explorer - Espadín	\$285

TEQUILAS AÑEJOS



Don Julio - Añejo	\$180
Tequila 1800 - Añejo	\$165
Tequila 1942 - Añejo	\$660

TEQUILAS BLANCOS



Don Julio - Blanco	\$155
Casa Dragones - Blanco	\$220

GIN



Tanqueray London Dry	\$150
Hendricks Gin	\$180
Las Californias Gin Cítrico	\$155
Las Californias Gin Nativo	\$155
Beefeater	\$135
Bombay Sapphire	\$160

VODKA



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

RON



Zacapa Ambar	\$165
Zacapa 23	\$185
Captain Morgan Spiced	\$130
Captain Morgan White	\$130
Bacardi Blanco	\$130
Havana Club 7 Años	\$150

WHISKY



Johnnie Walker - Blue Label	\$790
Johnnie Walker - Gold Label	\$200
Johnnie Walker - Black Label	\$180
Johnnie Walker - Red Label	\$125
Buchanans - 12	\$170
Buchanans - 18	\$240
Buchanan´s Two Souls	\$150
Macallan - 12	\$240
Bulleit Bourbon	\$165
Jack Daniel´s Tennessee	\$150

LICORES DIGESTIVOS



Baileys	\$140
Frangelico	\$150
Chartreuse Verde	\$135
Licor 43	\$140
Campari	\$135
Carpano Rosso	\$140
Carpano Bianco	\$140
Kahlúa	\$125
Grand Marnier	\$135
Disaronno	\$145
Aperol	\$145
Chinchón Seco	\$120
Chinchón Dulce	\$135

COGÑAC & BRANDY



Martel VSOP	\$195
Remy Martin VSOP	\$190
Hennessy VSOP	\$220

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

