

ENTRADAS FRÍAS

Tártara de Atún \$460

Aleta azul, ponzu de la casa y jengibre.

Combinación Villa Marina Fría \$590

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 \$840

Orden de Camarón Natural \$220

Docena de Ostiones Naturales \$387

Media Docena de Ostiones Naturales \$270

Ostiones Villa Marina \$680

CEVICHE

Ceviche de Pescado \$235

Ceviche de Camarón \$278

Especial de Camarón \$287

Con chile de árbol tostado, pepino y cebolla morada.

Especial de Pescado \$242

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 \$95

Tostada de Camarón \$99

Tostada de Atún Chipotle \$165

Kimchi de jícama, mayonesa de chipotle y aguacate.

Tostada Villa Marina Especial \$285

Callo, guacamole y aguachile verde.

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$312

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$587

Con callo y camarón. (Verde, rojo y negro)

TRADICIONALES

Camarones (6 Pzas) \$372

Al mojo de ajo, Plancha o Mantequilla.

Camarón empanizado (5 Pzas) \$372

Filete de Pescado \$297

Empanizado, Encebollado, al mojo de ajo, Empapelado.

Pescado Frito (600 gr) \$372

Con arroz, ensalada y un toque de chimichurri.

Langosta \$900

Puerto Nuevo, Termidor, Ajillo.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$312

Cóctel Campechano \$352

ENTRADAS CALIENTES

Pulpo y Camarón al Olivo \$377

A las brasas con pimientos salteados al olivo y alioli de albahaca.

Ostiones Rockefeller \$320

Espinacas, tocino, mozzarella y gremolata.

Chiles Toritos \$262

Güeros fritos, rellenos de machaca de camarón con salsas negras.

Pulpo a la Parrilla \$455

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 \$310

Tripa de res, guacamole y chiles curtidos.

Pulpo Sarteneado \$377

Atún ahumado, camarón y pulpo, soya preparada y chile de árbol.

Chicharrón de Salmón \$372

Pesto cremoso, aguacate y cebolla encurtida.

Chicharrón de Pescado \$307

En cama de aguacate y salsa tártara.

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

PASTAS

Fetuccini con Camarón	\$372
Salsa Alfredo, chipotle o culichi.	
Fetuccini con Pollo	\$372
Salsa Alfredo, chipotle o culichi.	

SOPAS Y CREMAS

Sopa 7 Mares	\$297
Crema de Almeja	\$240
Leche de Tigre	\$162

TACOS

Taco Gobernador Culichi	\$92
A la plancha bañado con salsa culichi.	
Gobernador	\$89
De Pescado Ahumado	\$88
De Camarón Enchilado	\$92
De Chicharrón de Camarón	\$105
Frijoles refritos, camarón empanizado con chicharrón de cerdo, pico con aguacate y cebolla curtida.	
Taco de Camarón Ensenada	\$92
Taco de Pescado Ensenada	\$88

PESCADO A LAS BRASAS

Huachinango (1kg)	\$545
--------------------------	--------------

CORTES DE CARNE

Rib Eye (500 gr) *	\$897
Arrachera (400 gr) *	\$850
Pechuga de Pollo a la Parrilla (300 gr)	\$325
Natural, al chimichurri o al Limón.	
Salmón a la Parrilla (300 gr)	\$535
Medallones de Filete	\$698

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

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango	\$545
Lomo Topolobampo (Curvina)	\$422
En adobo de la casa, con camarón enchilado, y arroz especial.	
Lomo de Curvina	\$345

ESPECIALIDADES

Camarones al Coco	\$372
Acompañados de ensalada mixta y salsa de tamarindo.	
Combinación Villa Marina Caliente	\$465
Camarones en salsa chipotle, tamarindo, culichi, acorazados y empanizados al coco.	
Pescado con Almejas	\$497
Con salsa de limón cremosa.	
Filete Elvira	\$372
Adobado, Relleno de mariscos y aceitunas.	
Filete Tres Salsas	\$372
Relleno de marlin y camarón con salsa culichi, 3 salsas y salsa chipotle con papas cambray.	
Camarones Acorazados	\$372
Rellenos de puré de plátano macho, envueltos con tocino y salsa de tamarindo.	
Camarón Culichi	\$372
Salsa poblana cremosa.	
Camarones a las Brasas	\$372
Camarones a la Diabla	\$372
Lomo Baja	\$430
Lomo Ensenada	\$397

ENSALADAS

Ensalada Griega	\$292
Espinacas, lechugas mixtas, pepino, tomate, cebolla, aceitunas negras, morrones, queso feta y vinagreta	
Ensalada Pampera	\$292
Lechugas mixtas, peras, nuez caramelizada, arándanos, blue cheese y aderezo de la casa.	
Ensalada César	\$237
Tradicional estilo Villa Marina	

ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial	\$235	Tostadas Adobadas	\$65
Papas Fritas	\$95	Cebollas Mazatlecas	\$98
Guacamole	\$142	Frijoles Puercos	\$97

Menú DE Niños



Nuggets de Pescado	\$172
Nuggets de Pollo	\$172
Pizza de Pepperoni y Queso	\$172
Pizzeta Hawaiana	\$172
Nuggets de Camarón	\$190

CAFÉ

CALIENTES

Espresso \$55

Cortado \$65

Americano \$50

Capuccino \$72

Latte \$72

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 \$95

Carajillo \$175

BEBIDAS

Limonada \$79

Naranjada \$79

Aguas Frescas \$79

Té Helado \$79

Soda \$49

Agua Ciel (Mineral o Natural) \$49

Agua Mineral Perrier \$82

Agua Hethe Mineral \$115

Agua Natural Hethe \$115

Postres

Pay de Limón (3 personas) \$380

Flan Napolitano \$160

Cheesecake Guayaba \$177

Pastel de Chocolate \$177

Panque de Elote \$182

Pan de Elote Mágico \$325

Brownie (Doble chocolate amargo) \$182

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	\$70
Tecate Light, Indio	
Cerveza Premium	\$70
XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia Cristal, Amstel Ultra.	
Cerveza Importada	
Heineken	\$75
Heineken Cero	\$60

CLAMATOS DE LA CASA

Clamato Marinero	\$192
Almeja picada, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.	
Clamato Marinero sin Alcohol	\$188
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
Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe		
Elvira Cabernet Sauvignon	\$180	\$800
Valle de Guadalupe		

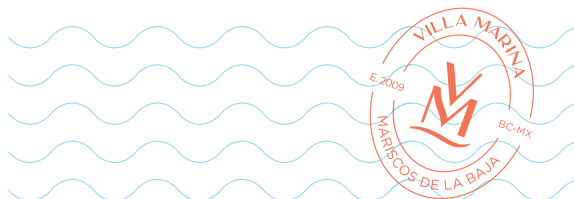
COCTELERÍA CLÁSICA DE LA CASA

Piña Colada	\$140
Ron Captain Morgan blanco, jugo de piña, crema de coco y leche (Frappé).	
Daiquiri	\$140
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	\$140
Tequila Don Julio Blanco, Cointreu y Limón. (Frappé o rocas)	
Carajillo	\$175
Licor 43 y café.	
Mojito	\$140
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

Gran Ricardo MX \$3,960

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Le Nebbiolo \$1,100

Henri Lurton

Surco 2,7 \$960

Cabernet, Valle de San Vicente

Emeve Armonia \$800

Merlot, Cabernet Sauvignon, Chifraz, Cabernet Franc

Emeve los Nietos \$1,050

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Origen 43 Magoni \$160 \$750

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tempranillo Rva Magoni \$1,600

Tempranillo, Graciano, Garnacha

Único \$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

Caymus \$4,400

Cabernet Sauvignon, Napa Valley

Pater Viña de Franes \$3,600

Cabernet Sauvignon, Merlot

ESPUMOSOS

Copa Botella

Maschio \$180 \$750

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera \$180 \$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

Viña Kristel MX \$1,020

Sauvignon Blanc

Chenin Colombard MX \$980

Chenin Blanc, French Colombard

Manaz Magoni \$160 \$800

Viognier, Fiano

Elvira \$180 \$900

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe

Chardonay Viña de Franes \$200 \$1,000

Chardonay

ROSADOS

Copa Botella

Rose Magoni \$160 \$800

Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache Cabernet Sauvignon.

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	\$170
Herradura Ultra	\$175
1800 Cristalino	\$170

MEZCAL

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

VODKA

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

LICORES DIGESTIVOS

Baileys	\$140
Frangelico	\$140
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
Beefeater	\$140
Bombay Sapphire	\$160

RON

Zacapa Ambar	\$160
Zacapa 23	\$190
Captain Morgan Spiced	\$125
Captain Morgan White	\$130
Bacardi Blanco	\$130
Havana Club 7 Años	\$150

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	\$165
Macallan - 12	\$240
Chivas - 12	\$170
Chivas - 18	\$265
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.