

## ENTRADAS FRÍAS

### Combinación Villa Marina Fría \$590

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

### Camarón Natural \$220

### Pulpo Natural \$299

### Ostiones Naturales (Docena) \$387

### Docena de Ostiones JC \$680

Con camarón en aguachile verde.

### Media Docena de Ostiones JC \$360

### Almeja Preparada (4 pzas) \$297

### Almejas Naturales \$297

### Caracol Natural \$320

### Callo de Hacha \$840

### 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 \$242

Con chile de árbol tatemado.

### Especial de Camarón \$287

Con chile de árbol tatemado.

### Ceviche de Pescado \$235

### Ceviche de Camarón \$278

## CÓCTELES

### Cóctel de Camarón \$312

### Cóctel de Pulpo \$370

### Cóctel Campechano de Mariscos \$352

## AGUACHILE

### Aguachile con Camarón \$312

Verde, rojo o negro.

### Trío de Aguachile \$587

Con callo y camarón.

## TOSTADAS

### Ceviche de Pescado \$95

### Ceviche de Camarón \$99

### Pulpo \$232

### Campechana \$285

### Tostada Villa Marina Especial \$285

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

### Tostada Paté de Marlin **NUEVO** \$225

Con atún, camarón natural y aguacate.

## ENTRADAS CALIENTES

### Chicharrón de Salmón con Pesto \$372

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 \$307

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

### Ostiones Rockefeller \$320

### Pulpo y Camarón al Olivo \$377

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 \$377

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** \$165

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** \$284

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

### **Crispy Roll de Anguila** \$267

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

### **Salmón Crunchy** \$284

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

### **Diablo Roll** \$267

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

### **El Inmortal** \$284

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

### **Spicy Lime Roll** \$267

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

### **Gohan Roll** \$267

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

### **Villa Marina Horneado** \$247

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** \$287

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

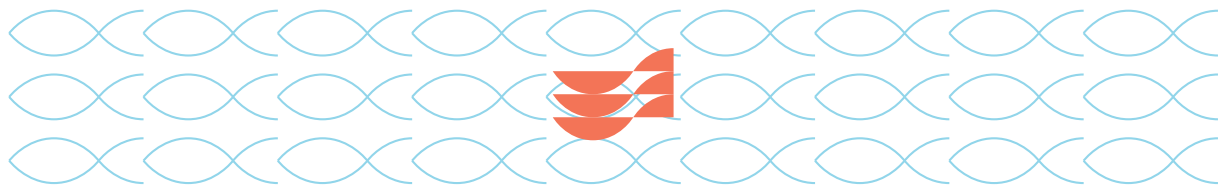
### **JC Roll** **NUEVO** \$247

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

### **Kanikama Hot** **NUEVO** \$247

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	\$297
Sopa de Pescado	\$197
Crema de Almeja	\$240
Sopa de Mariscos	\$250
Leche de Tigre	\$162
Albóndigas de Camarón	\$250
Sopa de Camarón	\$232

## PASTAS

Fettuccine con Camarones o Pollo	\$372
Alfredo o Chipotle.	
Fettuccine Alfredo o Chipotle	\$235
Sin camarón.	

## TACOS

Taco Mar y Tierra	\$115
Arrachera y camarón, con guacamole y salsa martajada.	
A la Talla	\$88
De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla.	
Ensenada	\$88
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)	\$88
De Camarón Enchilado	\$92
Gobernador	\$89
Gobernador con Salsa Culichi	\$92

## PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$545
Robalo (1kg)	\$565
Curvina (1kg)	\$345

## LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango	\$565
Lomo Topolobampo (Curvina)	\$422
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
Lomo de Curvina a las Brasas	\$345
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	\$297
Filete de Pescado	\$297
Encebollado, a las brasas, a la plancha o al mojo de ajo.	
Pescado Frito (600 gr)	\$372
Camarones	\$372
Empanizados, o al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	



## ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

### Combinación Villa Marina Caliente \$465

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

### Camarones Culichi \$372

En crema poblana con champiñones gratinados.

### Camarones Acorazados \$372

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

### Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$372

### Camarones a la Diabla \$372

## FILETES ESPECIALES

### Filete Light (Empapelado) \$360

Filete natural en caldo de camarón.

### Filete Doña Elvira \$372

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

### Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$372

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

### Filete con Almejas \$385

## AVES Y CARNES

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

Con papa y guacamole.

### Rib Eye (500 gr) \$897

Con papa al horno y guacamole.

### Arrachera a las Brasas (400 gr) \$850

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 \$900

## BEBIDAS

### Limonada \$79

### Naranjada \$79

### Aguas Frescas \$79

### Agua Ciel (Mineral o Natural) (355 ml) \$49

### Sodas (Variedad de sabor 355ml) \$49

### Agua Hethe Mineral \$115

Artesanal de la sierra Hidalguense.

### Agua Panna Natural \$115



## Postres

<b>Pay de Limón</b> (3 personas)	\$370
<b>Flan Napolitano</b>	\$160
<b>Cheesecake Guayaba</b>	\$177
<b>Pastel de Chocolate</b>	\$177
<b>Panque de Elote con Helado</b>	\$182
<b>Pan de Elote Mágico</b>	\$325
<b>Crepas</b>	\$200
<b>Plátanos Caramelizados</b>	\$218
<b>Brownie</b> (Doble chocolate amargo)	\$182



## Café

### CALIENTES

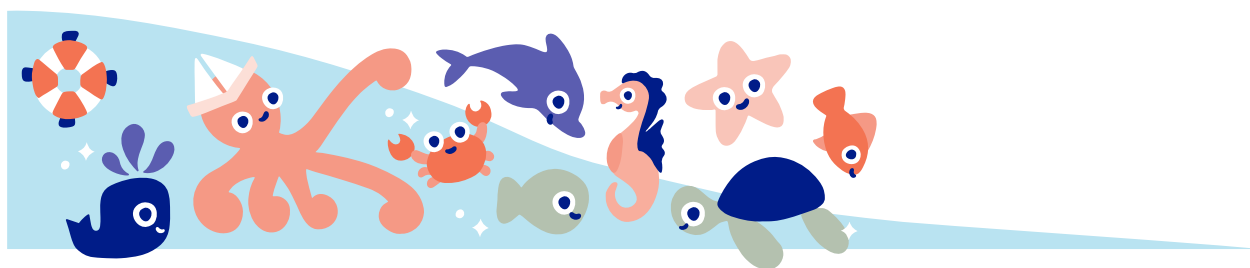
<b>Espresso</b>	\$55
<b>Cortado</b>	\$65
<b>Americano</b>	\$50
<b>Capuccino</b>	\$72
<b>Latte</b>	\$72
<b>Latte Sabor</b>	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
<b>Moka</b>	\$75
<b>Chocolate</b>	\$65

### FRÍOS

<b>Americano</b>	\$50
<b>Con Sabor</b>	\$60
<b>Latte</b>	\$65
<b>Latte Sabor</b>	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
<b>Moka</b>	\$75
<b>Chocolate</b>	\$65
<b>Affogato</b>	\$95
<b>Carajillo</b>	\$175

<b>Nuggets de Pescado</b>	\$172
<b>Nuggets de Pollo</b>	\$172
<b>Pizzeta de Pepperoni</b>	\$172
<b>Hamburguesa de Res</b>	\$172
<b>Nuggets de Camarón</b>	\$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

\$170

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.

### Electric Tonic

\$160

Vodka Smirnoff Guava, guayaba con miel de agave y jugo de toronja.

### 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.

### Whisky a la Parrilla

\$160

Whisky Buchanans Piña, Licor de Chile Ancho Reyes, miel de agave, limón, jengibre con canela ahumada y piña a la parrilla.



## Coxctelería Clásica

### DE LA CASA

Los clásicos que están de moda.

### 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

\$165

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 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



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

## *Cervezas*

<b>Cerveza Nacional</b>	<b>\$70</b>
Tecate Light, Indio	
<b>Cerveza Premium</b>	<b>\$70</b>
XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia cristal, Amstel Ultra.	
<b>Cerveza Importada</b>	
Heineken	\$75
Heineken Cero	\$60

## *Clamatos* DE LA CASA



<b>Clamato Marinero</b>	<b>\$192</b>
Jugo de almeja, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.	
<b>Clamato Marinero sin Alcohol</b>	<b>\$188</b>
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

\$180 \$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

### Elvira

\$180 \$900

Sauvignon 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

## ROSADOS

Copa Botella

### Rose Magoni

\$160 \$800

Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache Cabernet Sauvignon.

### Polen

\$170 \$890

Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe

## TINTOS

Copa Botella

### Gran Ricardo MX

\$3,960

Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

### Elvira

\$180 \$850

Cabernet, Valle de Guadalupe

### Le Nebbiolo

\$950

Henri Lurton

### Surco 2,7

\$960

Cabernet, Valle de San Vicente

### Emeve Armonia

\$800

Merlot, Carbernet Sauvignon, Chifraz, Cabernet Franc

### Emeve los Nietos

\$1,050

Cabernet Franc, Cavernet Sauvignon, Merlot

### Único

\$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

### Origen 43 Magoni

\$160 \$800

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon

### Tempranillo Rva Magoni

\$1,600

Tempranillo, Graciano, Garnacha

### Caymus

\$4,200

Cabernet Sauvignon, Napa Valley







# DESTILADOS & LICORES

## TEQUILAS PREMIUM



<b>Tequila Clase Azul</b> - Reposado	\$420
<b>Casa Dragones</b> - Reposado	\$390
<b>Casa Dragones</b> - Joven	\$560

## TEQUILAS CRISTALINOS



<b>Don Julio</b> - 70	\$177
<b>Dobel Diamante</b>	\$175
<b>Herradura Ultra</b>	\$175
<b>1800 Cristalino</b>	\$165

## TEQUILAS REPOSADOS



<b>Don Julio</b> - Reposado	\$170
<b>Tradicional</b> - Reposado	\$130

## MEZCAL



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

## TEQUILAS AÑEJOS



<b>Don Julio</b> - Añejo	\$180
<b>Tequila 1800</b> - Añejo	\$165
<b>Tequila 1942</b> - Añejo	\$660

## TEQUILAS BLANCOS



<b>Don Julio</b> - Blanco	\$160
<b>Casa Dragones</b> - Blanco	\$220

## GIN



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

## VODKA



<b>Ketel One</b>	\$130
<b>Smirnoff</b>	\$130
<b>Smirnoff Tamarindo</b>	\$140
<b>Greygoose</b>	\$170
<b>Absolut Azul</b>	\$130

## RON



Zacapa Ambar	\$165
Zacapa 23	\$190
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	\$265
Buchanan´s Two Souls	\$150
Macallan - 12	\$240
Bulleit Bourbon	\$165
Jack Daniel´s Tennessee	\$150

## LICORES DIGESTIVOS



Baileys	\$140
Frangelico	\$150
Chartreuse Verde	\$140
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	\$140

## 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.

