

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 \$325

(300 gr)

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 \$465

Caliente

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.

Electric Tonic \$160

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

Whisky a la Parrilla \$160

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

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 Frannes \$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 Frannes \$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.

THE SUSHI EXPERIENCE

いただきます



どうもありがとう

おすし





Entradas

Carpaccio de Atún	\$305	Camarones Roca	\$305
Pure de aguacate, pepino, aceituna Kalamata y pan tostado.		Capeados con salsa spicy, aguacate y cama de ensalada.	
Tostada de Atún con Chipotle	\$165	Tártara de Atún	\$460
En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.		Atún marinado con mayonesa spicy sobre aguacate y salsa tori.	
Carpaccio de Salmón	\$305		
Con chile guerito, aceituna Kalamata, aceituna verde y limoneta con pan tostado.			

Bebidas

Cerveza Sapporo	\$150
------------------------	-------

Rolls

Villa Marina Horneado	\$247	Diablo Roll	\$267
Relleno de queso crema, aguacate y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa de anguila y cubierto en aderezo de cilantro.		Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, camarón cocido, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diablo.	
Kanikama Hot	\$267	El Inmortal	\$287
Flameado, con pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.		Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.	
JC Roll	\$247	Spicy Lime Roll	\$267
Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.		Camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino. Forrado con salmón fresco y limón amarillo y topping de camarón spicy.	
Salmón Especial	\$287	Tempura Roll	\$287
Relleno de aguacate, queso crema y camarón cocido. Forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.		Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo, aguacate, bañado en aderezo spicy con salsa de anguila.	
Gohan Roll	\$267	Salmón Crunchy	\$287
Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.		Camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón con topping de camarón.	