



Haz click aquí para
ver el **MENÚ**

VILLA MARINA
ENSENADA

Sabor a mí

TAKEOVER

*Llegaron los desayunos
a Villa Marina Ensenada*

VIERNES A DOMINGO

9AM - 1PM

ENTRADAS FRÍAS

Combinación Villa Marina Fría \$595

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

Camarón Natural \$225

Pulpo Natural \$299

Ostiones Naturales (Docena) \$397

Docena de Ostiones JC \$680

Con camarón en aguachile verde.

Media Docena de Ostiones JC \$363

Almeja Preparada (4 pzas) \$297

Almejas Naturales \$299

Caracol Natural \$320

Callo de Hacha \$845

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.

CEVICHES

Especial Villa Marina \$387

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

Especial de Pescado \$252

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$294

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$252

Ceviche de Camarón \$294

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$322

Cóctel de Pulpo \$387

Cóctel Campechano de Mariscos \$387

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$325

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$592

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$99

Ceviche de Camarón \$110

Pulpo \$245

Campechana \$297

Tostada Villa Marina Especial \$287

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 \$465

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

Chicharrón de Pescado \$309

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

Ostiones Rockefeller \$325

Pulpo y Camarón al Olivo \$387

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 \$387

pulpo, camarón y marlín Salteado con chile quebrado, chile serrano, mojo de ajo, chipotle y papa cambray

BARRA DE *Sushi*

ENTRADAS

Camarones Roca \$307

Salsa spicy.

BARRA

Tártara de Atún \$460

Atún marinado con mayonesa spicy, sobre aguacate, con salsa tori.

Tostada de Atún con Chipotle \$180

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 \$287

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

Crispy Roll de Anguila \$287

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

Salmón Crunchy \$287

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

Diablo Roll \$287

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

El Inmortal \$287

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

Spicy Lime Roll \$287

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

Gohan Roll \$287

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

Villa Marina Horneado \$265

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 \$289

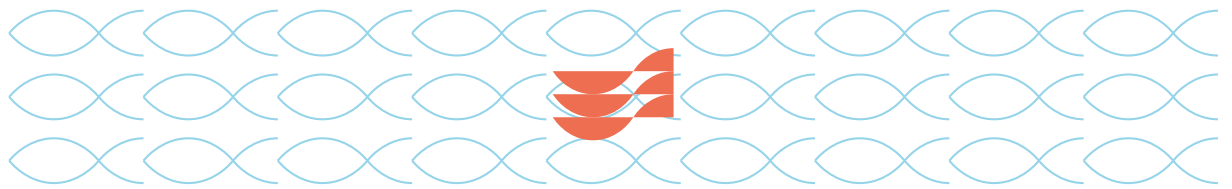
Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

JC Roll **NUEVO** \$265

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

Kanikama Hot **NUEVO** \$265

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	\$305
Sopa de Pescado	\$197
Crema de Almeja	\$252
Sopa de Mariscos	\$272
Leche de Tigre	\$180
Albóndigas de Camarón	\$272
Sopa de Camarón	\$250

PASTAS

Fettuccine con Camarones o Pollo	\$387
Alfredo o Chipotle.	
Fettuccine Alfredo o Chipotle	\$245
Sin camarón.	

TACOS

Taco Mar y Tierra	\$125
Arrachera y camarón, con guacamole y salsa martajada.	
A la Talla	\$95
De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla.	
Ensenada	\$95
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
De Chicharrón de Camarón	\$115
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
Pescado Ahumado (Marlin)	\$97
De Camarón Enchilado	\$115
Gobernador	\$97
Gobernador con Salsa Culichi	\$99

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)	\$437
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
Lomo de Curvina a las Brasas	\$345
Lomo Baja	\$437
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	\$299
Filete de Pescado	\$299
Encebollado, a las brasas, a la plancha o al mojo de ajo.	
Pescado Frito (600 gr)	\$372
Camarones	\$387
Empanizados, o al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	



ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente \$480

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

Camarones Culichi \$387

En crema poblana con champiñones gratinados.

Camarones Acorazados \$387

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

Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$387

Camarones a la Diabla \$387

FILETES ESPECIALES

Filete Light (Empapelado) \$387

Filete natural en caldo de camarón.

Filete Doña Elvira \$387

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$387

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

Filete con Almejas \$387

AVES Y CARNES

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

Con papa y guacamole.

Rib Eye (500 gr) \$957

Con papa al horno y guacamole.

Arrachera a las Brasas (400 gr) \$910

Con papa y guacamole.

SALMONES Y LANGOSTAS

Salmón a las Brasas \$462

Salmón al Mojo o a la Parrilla \$462

Langosta Estilo Puerto Nuevo a la Plancha \$900

BEBIDAS

Limonada \$82

Naranja \$82

Aguas Frescas \$82

Agua Ciel (Mineral o Natural) (355 ml) \$50

Sodas (Variedad de sabor 355ml) \$50

Agua Hethe Mineral \$118

Artesanal de la sierra Hidalguense.

Agua Panna Natural \$118



Postres

Pay de Limón (3 personas)	\$370
Flan Napolitano	\$170
Cheesecake Guayaba	\$185
Pastel de Chocolate	\$185
Panque de Elote con Helado	\$185
Pan de Elote Mágico	\$325
Crepas	\$200
Plátanos Caramelizados	\$218
Brownie (Doble chocolate amargo)	\$185



Café

CALIENTES

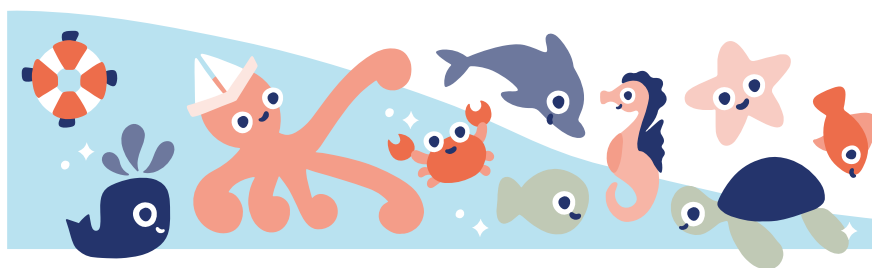
Espresso	\$55
Cortado	\$65
Americano	\$50
Capuccino	\$80
Latte	\$80
Latte Sabor	\$80
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$80
Chocolate	\$65

FRÍOS

Americano	\$55
Con Sabor	\$60
Latte	\$80
Latte Sabor	\$80
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Affogato	\$95
Carajillo	\$175

Nuggets de Pescado	\$182
Nuggets de Pollo	\$182
Pizzeta de Pepperoni	\$182
Hamburguesa de Res	\$182
Nuggets de Camarón	\$190

Menú DE Niños



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

\$180

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



Cocktelaría 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, Cointreau 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.

MOCKTAILS

Pepito **NUEVO**

\$125

Fresco y herbal con toques dulces. Piña, jengibre, miel de agave, pepino, albahaca y agua mineral.

Piña Miel **NUEVO**

\$125

Afrutado, dulce y herbal. Piña, limón, jarabe natural y agua tónica.

Tropical Tea **NUEVO**

\$125

Frutal, poco dulce y ligero. Jarabe de frambuesa, lichi, té negro y agua mineral.



CERVEZAS ARTESANALES

Vaquita Marina Pale Ale **\$110**

Veraniega Mexican Ale **\$110**

Colimita Lager **\$110**

Tiniebla Witbier **\$110**

Sesión IPA Piedra Lisa **\$110**

Lágrimas Negras Cacao Stout **\$140**

Cervezas

Cerveza Nacional **\$72**

Tecate Light, Indio

Cerveza Premium **\$72**

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**

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.

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

Viña Franes

\$200 \$1,000

Chardonnay

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

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



Tequila Clase Azul - Reposado	\$420
Casa Dragones - Reposado	\$390
Casa Dragones - Joven	\$560

TEQUILAS CRISTALINOS



Don Julio - 70	\$185
Dobel Diamante	\$180
Herradura Ultra	\$180
1800 Cristalino	\$175

TEQUILAS REPOSADOS



Don Julio - Reposado	\$175
Tradicional - Reposado	\$140

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

TEQUILAS AÑEJOS



Don Julio - Añejo	\$180
Tequila 1800 - Añejo	\$170
Tequila 1942 - Añejo	\$420

TEQUILAS BLANCOS



Don Julio - Blanco	\$165
Casa Dragones - Blanco	\$220

GIN



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

VODKA



Ketel One	\$150
Smirnoff	\$140
Smirnoff Tamarindo	\$140
Greygoose	\$180
Absolut Azul	\$150

RON



Zacapa Ambar	\$165
Zacapa 23	\$195
Captain Morgan Spiced	\$130
Captain Morgan White	\$130
Bacardi Blanco	\$140
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	\$170
Jack Daniel´s Tennesse	\$160

LICORES DIGESTIVOS



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

COGNAC & BRANDY



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

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

