



VILLA MARINA
ENSENADA

Sabor a mí

TAKEOVER

*Llegaron los desayunos
a Villa Marina Ensenada*

Haz click aquí para
ver el **MENÚ**

VIERNES A DOMINGO

9AM - 1PM



PLATILLOS NUEVOS



LO SANO

ENSALADA DE FRUTAS

\$195

Fruta de temporada, yogurt natural y granola.

ENSALADA DE "FRUTA DE TEMPORADA" CON YOGURT DE PLÁTANO Y MANGO

\$195

*Yogurt de fruta natural, fruta de temporada, chía,
granola y miel de abeja.*

AVENA CON MANZANA FRUTOS ROJOS Y NUEZ

\$160

*Avena preparada en frío o caliente, manzana verde,
plátano y moras con quinoa roja.*

LO NUEVO

RANCHEROS ENMOLADOS

\$225

Estrellados, plátano macho frito, aguacate, crema y queso cotija.

ENCHILADAS SUIZAS VERDES

\$240

Rellenas de pollo y salsa verde y gratinadas, crema y queso cotija.

HUEVOS ENBIRRIADOS

\$272

*Caldillo ligeramente espeso, mulita de queso, carne de birria
y huevos estrellados.*

ENCACAHUATADAS

\$240

*Rellenas de panela, bañadas en salsa de chiles, huevos estrellados,
crema y queso.*

OMELETTE DE PORTOBELLO Y FETA

\$280

Portobello, espinaca y queso feta con salsa de tomate.

FLAUTAS CON BIRRIA

\$265

Rellenas de papa, salsa bandera, birria, lechuga, queso y crema.

CHAPULTEPEC

\$240

*Revueltos con nopal en salsa roja, frijoles negros, chicharrón de
cachete, aguacate y queso panela.*

ORDEN DE BIRRIA CON CHICHARRÓN

\$245

COMBINACIÓN SONORENSE #3 DE POZOLE

\$245

Pozole de pollo o cerdo con tortilla con chicharrón prensado.



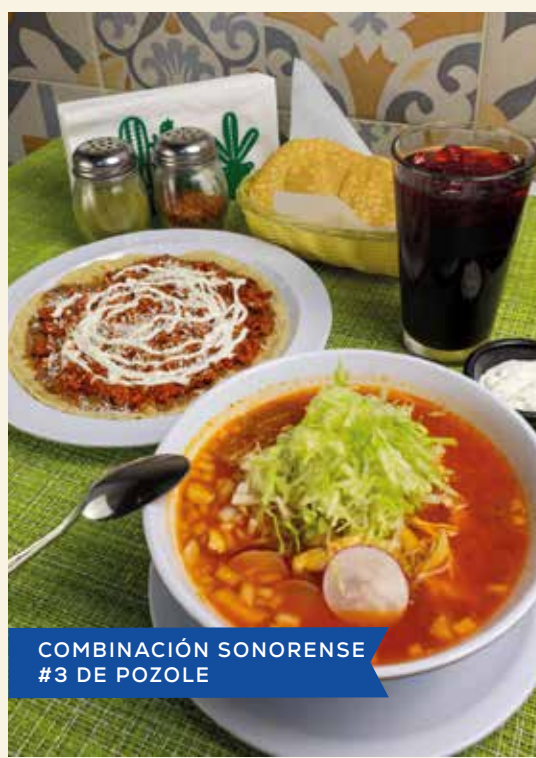
CHAPULTEPEC



EMBIIRRIADOS



ENCHILADAS SUIZAS

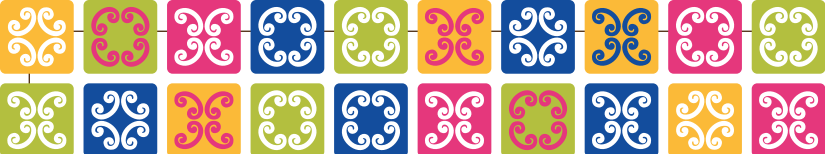


COMBINACIÓN SONORENSE
#3 DE POZOLE



OMELETTE PORTOBELLO Y FETA





Sabor a mí

HECHO EN
MÉXICO

MENÚ DESAYUNO

HUEVOS DE LA CASA

HUEVOS TATEMADOS

\$225

Huevos estrellados sobre rajas, queso, jamón y chilaquiles rojos, bañados en salsa verde tatemada.

MACHACA ESTILO SONORA

\$297

Con dos huevos Estrellados o Revueltos.

NUEVO

ENGLISH MUFFINS

\$192

Pan, queso Monterrey, tocino y jamón, huevos al gusto va acompañado con un cremoso de aguacate con serrano y mayonesa de eneldo.

PAN FRANCÉS

\$177

Pan brioche remojado en leche, canela, huevo, azúcar y vainilla. Acompañado de nieve de vainilla frutos rojos y compota de frutos, cremoso de queso ricota.

Omelettes

OMELETTE DE LA CASA

\$225

Queso panela, chorizo, en salsa de chicharrón.

OMELETTE DE CHIPOTLE

\$225

Relleno de jamón, champiñones, rajas, en salsa de chipotle.

OMELETTE VEGETARIANO

\$240

De espinacas, relleno de panela, hongos y epazote.

OMELETTE DE CAMARÓN ENCHILADO

\$297

NUEVO

Con queso Monterrey y salsa mexicana. Abanico de aguacate y ensalada mixta.

OMELETTE DE MACHACA DE MARLIN

\$297

NUEVO

Marlin a la mexicana, bañado en una salsa verde de cilantro. Abanico de aguacate y ensalada mixta.

Al Centro

CAZUELA DE CHICHARRÓN RIB EYE

\$305

Sobre guacamole y adobo.

CAZUELA DE FILETE DE CAMARÓN

\$335

Chicharrón de filete de res, camarones a las brasas, chistorra asada con aguacate y adobo.

GUACAMOLE CON QUESO FRESCO

\$180

CAZUELA DE LENGUA

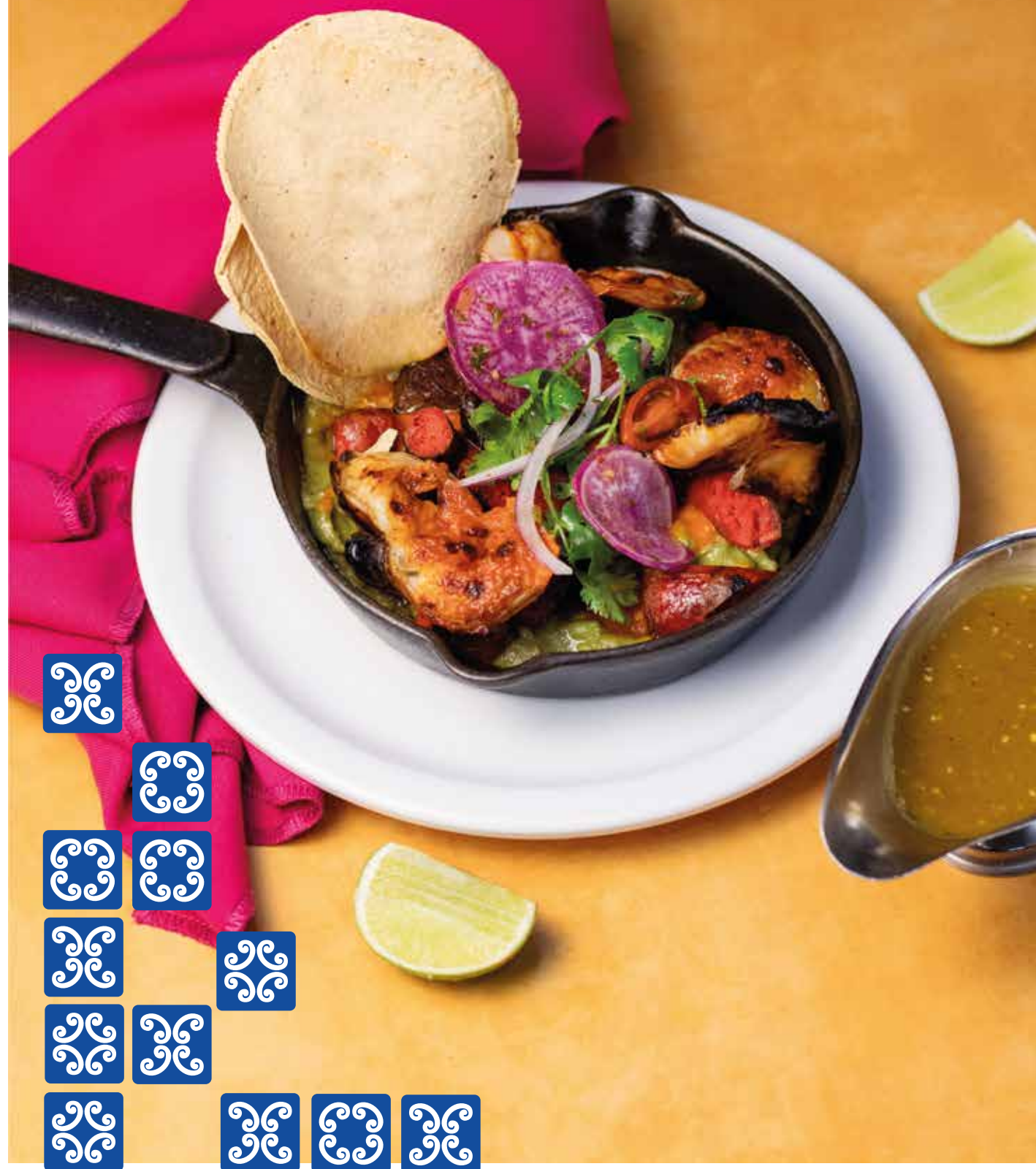
\$265

Trozos de lengua en salsa verde encurtido de chile y ensalada de cilantro.



Cazuela de Filete de Camarón

SABOR
4 MÍ



sabores que enamoran.

HUEVOS AL GUSTO

HUEVOS CON JAMÓN/ CHORIZO/TOCINO

Con Tocino \$190

Con Jamón \$190

Con guarnición de frijol y papa.

Con Chorizo \$190

DIVORCIADOS O RANCHEROS \$190

Con guarnición de frijol y papa.

LAS COMBINACIONES SABOR A MÍ

CACHANILLA

\$268

Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos, frijol y tlacoyo de lengua en salsa verde.

SINALOENSE

\$268

Machaca sobre tortilla de huevo, tamal de elote con crema de rajas poblanas.

RANCHO GRANDE

\$268

Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles verdes, frijol y tlacoyo con puntas rancheras.

NORTEÑA

\$320

Huevos estrellados o revueltos, dos enchiladas rojas y arrachera con salsa mexicana.

ARRACHERA Y TAMAL (160 gr)

\$320

Tamal de elote frito, rajas con crema, frijoles y arroz.

COMBINACIÓN RIB-EYE (180 gr)

\$320

Chimichurri negro, 2 quesadillas de harina, chilaquiles verdes y frijoles.

CHILAQUILES

CHILAQUILES DIABLA (Con Huevo) \$220

Receta especial de la casa con habanero y chile de árbol.

CHILAQUILES DIABLA (Con Pollo) \$260

Receta especial de la casa con habanero y chile de árbol.

CHILAQUILES CON QUESO Y CREMA

Rojos, verdes o chipotle.

\$190

Mole

\$190

CHILAQUILES CON POLLO

\$260

Pechuga a la parrilla y chilaquiles a elegir, rojos, verdes o mole.

CHILAQUILES CON HUEVOS AL GUSTO

Rojos o verdes.

\$200

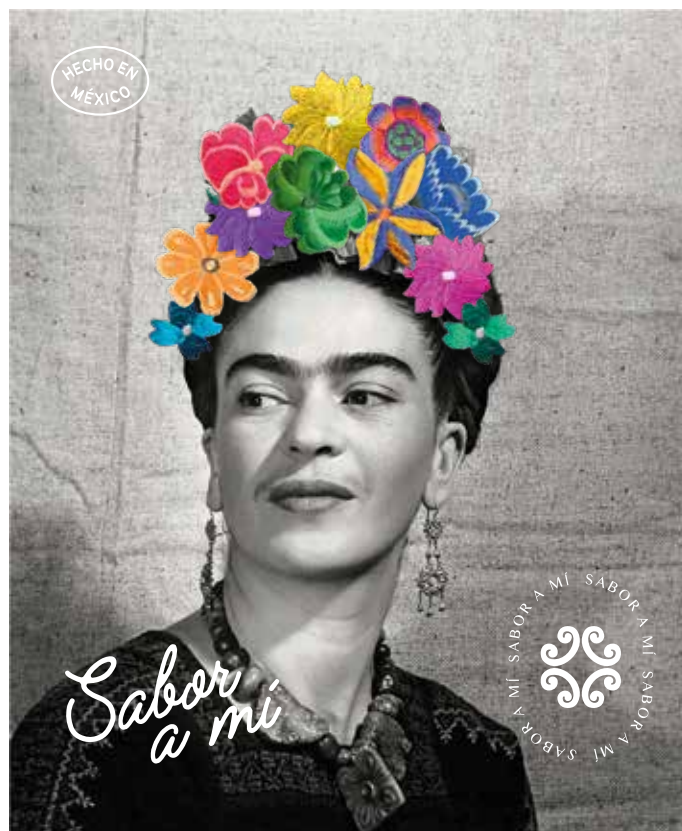
Mole

\$220

CHILAQUILES SABOR A MÍ

\$260

Salsa de chicharrón crema de rancho y pollo a la parrilla.





*Combinación
Rib-Eye*



NUEVAS

Delicias Dulces



PANCAKES DE ELOTE

*Cremoso de vainilla Jarabe de maple, palomitas
de caramelo y pretzel.*

\$195

PANCAKES DE PLÁTANO

*Platano caramelizado, Cremoso de vainilla,
dulce de leche y Nutella.*

\$195

PANCAKES RED VELVET

*Crema de moras, Cremoso de vainilla y moras
de temporada.*

\$195

PANCAKES CARBÓN ACTIVADO

*Crema de moras, Cremoso de vainilla y
moras de temporada.*

\$195

PANCAKES DE LA CASA

*Cremoso de vainilla, nutella, compota
de moras y frutos rojos.*

\$162

PAN FRANCÉS

\$177

PAN FRANCÉS (De temporada)

\$195





PANCAKES CARBÓN ACTIVADO



PANCAKES DE PLÁTANO



PANCAKES DE ELOTE



PANCAKES RED VELVET





PARA LOS PEQUEÑOS

PAN FRANCÉS \$177

HOT CAKES (Con Huevo) \$177
Huevos al gusto y jamón o tocino, compota de frutas queso ricotta y plátano.

HOT CAKES \$150
Compota de frutas queso ricotta y plátano.

NUGGETS DE POLLO \$172
Con papas fritas.

MINI PIZZA DE JAMÓN O PEPPERONI \$172
Con papas fritas.

HUEVOS MINI \$115
Con jamón, salchicha o tocino.

LENGUA Y CABEZA

LENGUA DE RES CON CALDO \$279
Sabor Sonorense.

CABEZA DE RES EN CALDO \$240
Cabeza, cachete.

QUESADILLA CON ASIENTOS \$88
Grande de maíz con queso, doradita o suave.

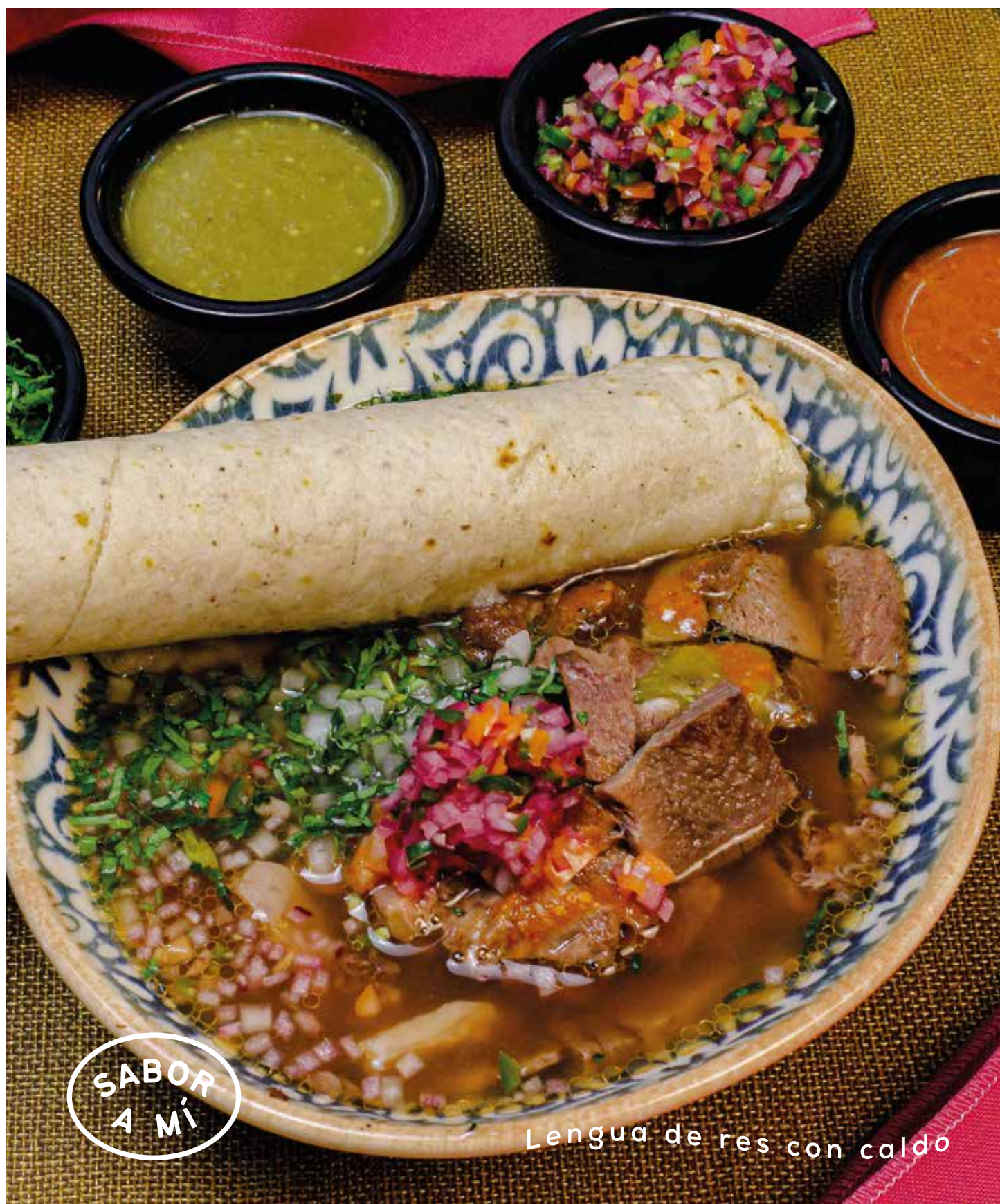
QUESADILLA CON LENGUA \$180
Con asientos, queso monterrey y lengua.

QUESADILLA \$80
Doradita o suave.

EL SONORENSE 1 \$299
Orden de lengua en caldo acompañada de una quesadilla con asientos.

EL SONORENSE 2 \$280
Orden de cabeza en caldo acompañada de una quesadilla con asientos.





SABOR
A MÍ

Lengua de res con caldo

SOPAS

MENUDO ROJO	\$199
Con grano de maíz y su tradicional guarnición	
SOPA DE TORTILLA	\$140
CALDO TLALPEÑO	\$220
CALDO DE QUESO PANELA	\$135
NUEVO	
POZOLE CON MACIZA DE PUERCO	\$195
NUEVO	
POZOLE CON PECHUGA DE POLLO DESHEBRADO	\$195
NUEVO	
POZOLE MIXTO (POLLO Y PUERCO)	\$195
NUEVO	

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$245
Con pollo.	
ENSALADA CÉSAR	\$190
Sin pollo.	
ENSALADA DE FRUTA (Chica)	\$110
Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y queso cottage.	



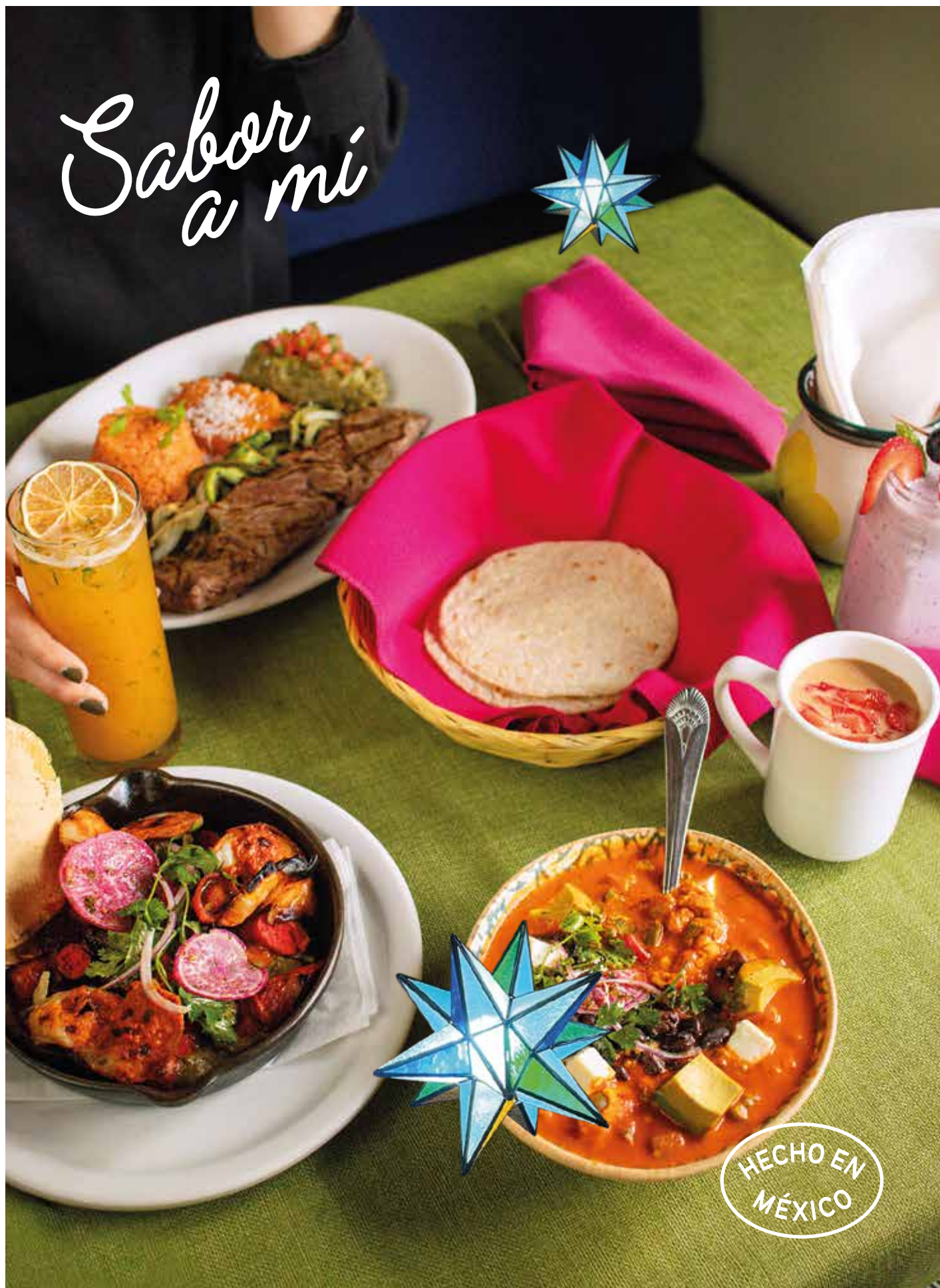
DE NUESTRA PARRILLA

TAMPIQUEÑA (250 gr)	\$397
Enmolada con tortilla de plátano macho, arroz, frijoles con guacamole.	
PECHUGA A LAS BRASAS (300 gr)	\$320
Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.	
RIB EYE A LAS BRASAS (300 gr)	\$520
Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.	
TABLITA RIB EYE CON CAMARÓN Y POLLO (Para 2 personas)	\$745
Rib Eye (300gr), Camarón (5 pz), Pollo (150gr) papa al horno y chile relleno de queso y chimichurri.	
PARRILLADA SONORENSE (Para 2 personas)	\$710
NUEVO	
Chistorra, arrachera, pechuga de pollo, chiles con tocino y queso. Incluye guarnición, chicharrón de queso, nopales y frijoles refritos.	

POSTRES

FLAN NAPOLITANO	\$125
A base de queso crema con caramelo suave.	
PANQUE DE ELOTE	\$140
Panqué humedo y frío a base de elote y queso crema.	
CHEESECAKE DE GUAYABA	\$130
Ate de membrillo, canela y base de galleta.	

Sabor
a mí

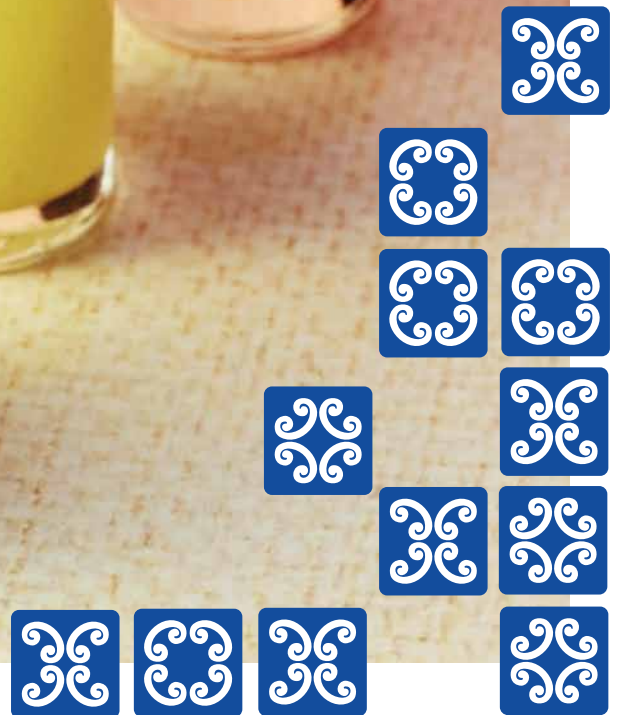


HECHO EN
MÉXICO

BEBIDAS		SABOR A MÍ	
BEBIDAS CALIENTES		SMOOTHIES	
ATOLE DE GUAYABA \$85		FRUTOS ROJOS \$145 Con miel de agave.	
ATOLE DE MAZAPÁN \$85		PLÁTANO \$145 Espinaca, amaranto, y miel de abeja.	
ATOLE DE NUEZ \$85		FRESA \$145 Plátano, miel de agave.	
		TARO \$145	
CAFÉ DE ESPECIALIDAD		MALTEADAS	
CALIENTES		CHOCOLATE \$99	
DE LA OLLA \$62		VAINILLA \$99	
AMERICANO \$58		OREO \$99	
ESPRESSO \$55		FRESA \$99	
CORTADO \$55			
CAPUCCINO \$80		JUGOS DE FRUTA	
LATTE \$80		NARANJA \$75 \$82	
LATTE SABOR \$80		VERDE \$75 \$82	
Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.		TORONJA \$82	
MOKA \$80		PAPAYA \$82	
CAFÉ LECHERO \$80		VAMPIRO \$82 Naranja, zanahoria, betabel.	
FRÍOS		AGUAS TEPOZTECAS	
AMERICANO \$58		AGUA CREMA DE COCO \$90	
AMERICANO SABOR \$80		AGUA DE MELÓN \$90	
Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.		AGUA DE PEPINO \$85	
LATTE \$80			
LATTE SABOR \$80			
Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.			
MOKA \$80			
AFFOGATO \$90			
CARAJILLO \$175			
COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CO			



Aguas Tepoztecas



MIMOSAS SIN FONDO		GAVILÁN O PALOMA	
MIMOSA	\$110	GAVILÁN	\$150
Naranja, Frambuesa o Durazno.		Mezcal Unión.	
MIMOSA SIN FONDO	\$320	PALOMA	\$135
Pide tu mimosa sin fondo y tu refill.		Tequila tradicional.	
BEBIDAS		CERVEZAS	
REFRESCOS	\$50	NACIONALES	\$72
AGUA CIEL MINERAL	\$50	(Tecate light, Indio)	
AGUA CIEL NATURAL	\$45	XX LAGER	\$72
AGUA HETHE (Mineral o Natural)	\$115	XX AMBAR	\$70
CHOCOLATE (Frio o Caliente)	\$72	XX ULTRA	\$67
COCTELERÍA DE LA CASA		HEINEKEN	\$75
CANTARITOS	\$160	HEINEKEN CERO	\$39
Mezcal Unión, tradicional, jugo de naranja, toronja, limón y miel de agave.		BOHEMIA CRISTAL	\$72
FRESADA	\$150		
Smirnoff Tamarindo, fresa y limón.			
PIÑA COLADA	\$140		
Ron Bacardi blanco, jugo de piña y crema de coco.			
MARGARITA CLÁSICA	\$140		
Tequila José Cuervo, Frappé o rocas.			
PALOMA TRADICIONAL	\$125		
Tequila José Cuervo, limón y soda de toronja.			
MOJITOS	\$130		
Ron Bacardi blanco, menta y limón.			

SABOR
4 MÍ



Mimosa O'Clock

