

ENTRADAS FRÍAS

Tártara de Atún \$467

Aleta azul, ponzu de la casa y jengibre.

Combinación Villa Marina Fría \$595

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 \$845

Orden de Camarón Natural \$232

Docena de Ostiones Naturales \$420

Media Docena de Ostiones Naturales \$295

Ostiones Villa Marina \$680

CEVICHES

Ceviche de Pescado \$270

Ceviche de Camarón \$297

Especial de Camarón \$297

Con chile de árbol tostado, pepino y cebolla morada.

Especial de Pescado \$270

Con chile de árbol tostado, pepino y cebolla morada.

Ceviche Especial Ensenada \$397

Callo, pulpo, camarón y chile de árbol tostado.

TOSTADAS

Tostada de Pescado \$105

Tostada de Camarón \$115

Tostada de Atún Chipotle \$180

Kimchi de jícama, mayonesa de chipotle y aguacate.

Tostada Villa Marina Especial \$297

Callo, guacamole y aguachile verde.

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$342

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$595

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

TRADICIONALES

Camarones (6 Pzas) \$397

Al mojo de ajo, Plancha o Mantequilla.

Camarón empanizado (5 Pzas) \$397

Filete de Pescado \$299

Empanizado, Encebollado, al mojo de ajo, Empapelado.

Pescado Frito (600 gr) \$397

Con arroz, ensalada y un toque de chimichurri.

Langosta \$900

Puerto Nuevo, Termidor, Ajillo.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$332

Cóctel Campechano \$397

ENTRADAS CALIENTES

Pulpo y Camarón al Olivo \$420

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

Ostiones Rockefeller \$342

Espinacas, tocino, mozzarella y gremolata.

Chiles Toritos \$382

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

Pulpo a la Parrilla \$477

Crujiente, marinado en soya preparada, ensaladilla fresca y balsámico.

Pulpo a las Brasas \$477

Al horno con adobo de la casa.

Carnitas de Atún \$395

Guacamole, pimientos asados.

Cazuela de Chistorra \$225

Con papa gratinada, chorizo Argentino y chimichurri.

Chinchulines \$320

Tripa de res, guacamole y chiles curtidos.

Pulpo Sarteneado \$420

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

Chicharrón de Salmón \$420

Pesto cremoso, aguacate y cebolla encurtida.

Chicharrón de Pescado \$342

En cama de aguacate y salsa tártara.

Tuétano Villa Marina \$780

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

PASTAS

Fetuccini con Camarón \$392

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

Fetuccini con Pollo \$392

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

SOPAS Y CREMAS

Sopa 7 Mares \$320

Crema de Almeja \$260

Leche de Tigre \$180

TACOS

Taco Gobernador Culichi \$105

A la plancha bañado con salsa culichi.

Gobernador \$99

De Pescado Ahumado \$99

De Camarón Enchilado \$105

De Chicharrón de Camarón \$125

Frijoles refritos, camarón empanizado con chicharrón de cerdo, pico con aguacate y cebolla curtida.

Taco de Camarón Ensenada \$105

Taco de Pescado Ensenada \$99

PESCADO A LAS BRASAS

Huachinango (1kg) \$545

CORTES DE CARNE

Rib Eye (500 gr) *Upper choice \$1,065

Arrachera (400 gr) * \$910

Pechuga de Pollo a la Parrilla \$332

(300 gr)

Natural, al chimichurri o al Limón.

Salmón a la Parrilla (300 gr) \$535

Medallones de Filete \$710

Rib Eye (350 gr) *Upper choice \$725

Chicharrón Rib Eye (350 gr) * \$810

Upper choice

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

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango \$545

Lomo Topolobampo (Curvina) \$442

En adobo de la casa, con camarón enchilado, y arroz especial.

Lomo de Curvina \$360

ESPECIALIDADES

Camarones al Coco \$397

Acompañados de ensalada mixta y salsa de tamarindo.

Combinación Villa Marina \$485

Caliente

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

Pescado con Almejas \$497

Con salsa de limón cremosa.

Filete Elvira \$397

Adobado, Relleno de mariscos y aceitunas.

Filete Tres Salsas \$397

Relleno de marlin y camarón con salsa culichi, 3 salsas y salsa chipotle con papas cambray.

Camarones Acorazados \$397

Rellenos de puré de plátano macho, envueltos con tocino y salsa de tamarindo.

Camarón Culichi \$397

Salsa poblana cremosa.

Camarones a las Brasas \$397

Camarones a la Diabla \$397

Lomo Baja \$442

Lomo Ensenada \$410

ENSALADAS

Ensalada Griega \$297

Espinacas, lechugas mixtas, pepino, tomate, cebolla, aceitunas negras, morrones, queso feta y vinagreta

Ensalada Pampera \$297

Lechugas mixtas, peras, nuez caramelizada, arándanos, blue cheese y aderezo de la casa.

Ensalada César \$260

Tradicional estilo Villa Marina

ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial	\$260	Tostadas Adobadas	\$72
Papas Fritas	\$115	Cebollas Mazatlecas	\$105
Guacamole	\$150	Frijoles Puercos	\$105

Menú DE Niños



Nuggets de Pescado	\$188
Nuggets de Pollo	\$188
Pizza de Pepperoni y Queso	\$188
Pizzeta Hawaiana	\$188
Nuggets de Camarón	\$195

Postres

Flan Napolitano	\$185
Cheesecake Guayaba	\$185
Pastel de Chocolate	\$185
Panque de Elote	\$195
Pan de Elote Mágico	\$325

CAFÉ

CALIENTES

Espresso	\$55
Cortado	\$65
Americano	\$55
Capuccino	\$80
Latte	\$80
Latte Sabor	\$80
Moka	\$80
Chocolate	\$80

FRÍOS

Americano	\$55
Con Sabor	\$80
Latte	\$80
Latte Sabor	\$80
Moka	\$80
Chocolate	\$80
Affogato	\$95
Carajillo	\$175

BEBIDAS

Limonada	\$83
Naranjada	\$83
Aguas Frescas	\$83
Té Helado	\$83
Soda	\$50
Agua Ciel (Mineral o Natural)	\$50
Agua Mineral Perrier	\$85
Agua Hethe Mineral	\$120
Agua Natural Hethe	\$120

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	\$180
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	\$180
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	\$180
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	\$185
Cocktail fresco con un toque afrutado y herbal. (Mezcal Unión, jarabe de jamaica y albahaca, piña y jugo de limón).	

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
Cerveza Sapporo		\$150
Hazy .394		\$140
Alesmith Pale Ale 394		\$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
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.	

VINO DE LA CASA

Elvira Chenin Blanc	\$180	\$900
Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe		
Elvira Cabernet Sauvignon	\$180	\$870
Valle de Guadalupe		

COCTELERÍA CLÁSICA DE LA CASA

Piña Colada	\$155
Ron Captain Morgan blanco, jugo de piña, crema de coco y leche (Frappé).	
Daiquiri	\$150
Ron Captain Morgan blanco, fresa y limón (Frappé).	
Sangría Blanca	\$180
Vodka Smirnoff, jarabe de frambuesa, fruta envinada, jugo de limón, ginger ale y vino blanco.	
Sangría Roja	\$180
Vodka Smirnoff, fruta envinada, soda, limón y vino tinto.	
Margarita	\$150
Tequila Don Julio Blanco, Cointreu y Limón. (Frappé o rocas)	
Carajillo	\$175
Licor 43 y café.	
Mojito	\$150
Ron Captain Morgan, menta y limón.	
Electric Tonic	\$170
Vodka Smirnoff Guava, guayaba con miel de agave y jugo de toronja.	
Whisky a la Parrilla	\$180
Whisky Buchanans Piña, Licor de Chile Ancho Reyes, miel de agave, limón, jengibre con canela ahumada y piña a la parrilla.	

MOCKTAILS

Tropical tea	\$125
Pepito (sin licor)	\$125

MARGARITAS CON TEQUILA Premium

Mizunara Margarita	\$390	Jacaranda y Margarita	\$265
Tequila Casa Dragones reposado en barrica de roble Mizunara, licor de nixta, miel casera de lemon grass y jengibre con jugo de limón.		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 son por persona.

*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 \$950

Merlot, Carbenet Sauvignon, Chifraz,
Cabernet Franc

Emeve los Nietos \$1,100

Cabernet Franc, Cavernet Sauvignon,
Merlot

Origen 43 Magoni \$180 \$850

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tempranillo Rva Magoni \$1,700

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 suavignon, Merlot

ESPUMOSOS

Copa Botella

Maschio \$180 \$850

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera \$180 \$850

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 \$950

Chenin Blanc, Valle de Guadalupe

Viña Kristel MX \$1,020

Sauvignon Blanc

Chenin Colombard MX \$980

Chenin Blanc, French Colombard

Manaz Magoni \$170 \$850

Viognier, Fiano

Elvira \$180 \$900

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe

Chardonay Viña de Frannes \$200 \$1,200

Chardonay

ROSADOS

Copa Botella

Rose Magoni \$170 \$850

Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache
Cabernet Sauvignon.

Polen \$180 \$880

Grenache, Finca La Carrodilla,
Valle de Guadalupe

DESTILADOS & LICORES

TEQUILAS PREMIUM

Tequila Clase Azul - Reposado \$420

Casa Dragones - Reposado \$390

Casa Dragones - Joven \$590

Don Julio Ceniza - Añejo oscuro \$195

TEQUILAS BLANCOS

Don Julio - Blanco \$170

Casa Dragones - Blanco \$220

TEQUILAS AÑEJOS

Don Julio - Añejo \$180

Tequila 1800 - Añejo \$175

Don Julio 1942 Añejo \$420

TEQUILAS REPOSADOS

Don Julio - Reposado \$175

Tradicional - Reposado \$150

TEQUILAS CRISTALINOS

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

MEZCAL

Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$160
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

VODKA

Ketel One	\$160
Smirnoff	\$140
Smirnoff Tamarindo	\$150
Greygoose	\$185
Absolut Azul	\$160

LICORES DIGESTIVOS

Baileys	\$155
Frangelico	\$160
Chartreuse Verde	\$150
Licor 43	\$150
Campari	\$150
Kahlua	\$140
Grand Marnier	\$160
Disaronno	\$160
Aperol	\$160
Chinchon Seco	\$150
Chinchon Dulce	\$150

GIN

Tanqueray London Dry	\$160
Tanqueray Bossa Nova	\$165
Hendricks Gin	\$190
Monkey 47	\$220
Beefeater	\$160
Bombay Sapphire	\$165

RON

Zacapa Ambar	\$180
Zacapa 23	\$198
Captain Morgan Spiced	\$150
Captain Morgan White	\$150
Bacardi Blanco	\$150
Havana Club 7 Años	\$160

WHISKY

Johnnie Walker - Blue Label	\$790
Johnnie Walker - Gold Label	\$220
Johnnie Walker - Ruby	\$195
Johnnie Walker - Black Label	\$185
Johnnie Walker - Red Label	\$150
Buchanans - 12	\$175
Buchanans - 18	\$272
Buchanan's Two Souls	\$170
Macallan - 12	\$250
Chivas - 12	\$170
Chivas - 18	\$265
Bulleit Bourbon	\$175
Jack Daniel's Tennessee	\$160

COGNAC & BRANDY

Martel VSOP	\$195
Remy Martin VSOP	\$190
Hennessy VSOP	\$220
Cardenal de Mendoza	\$190

どうもありがとう

THE SUSHI EXPERIENCE

いただきます

こんにちは

どうもありがとう

おすし

あ
あ
っ
た
た
!!





Entradas

Carpaccio de Atún

\$305

Pure de aguacate, pepino, aceituna Kalamata y pan tostado.

Tostada de Atún con Chipotle

\$180

En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.

Carpaccio de Salmón

\$305

Con chile guerito, aceituna Kalamata, aceituna verde y limoneta con pan tostado.

Camarones Roca

\$307

Capeados con salsa spicy, aguacate y cama de ensalada.

Tártara de Atún

\$467

Atún marinado con mayonesa spicy sobre aguacate y salsa tori.

Bebidas

Cerveza Sapporo

\$150

Rolls

Villa Marina Horneado

\$289

Relleno de queso crema, aguacate y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa de anguila y cubierto en aderezo de cilantro.

Kanikama Hot

\$289

Flameado, con pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.

JC Roll

\$267

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

Salmón Especial

\$300

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

Gohan Roll

\$289

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

Diablo Roll

\$330

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

El Inmortal

\$330

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

Spicy Lime Roll

\$300

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

Tempura Roll

\$300

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

Salmón Crunchy

\$289

Camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón con topping de camarón.