

## ENTRADAS FRÍAS

### Combinación Villa Marina Fría \$595

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

### Camarón Natural \$232

### Pulpo Natural \$299

### Ostiones Naturales (Docena) \$420

### Docena de Ostiones JC \$680

Con camarón en aguachile verde.

### Media Docena de Ostiones JC \$370

### Almeja Preparada (4 pzas) \$310

### Almejas Naturales \$310

### 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 \$397

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

### Especial de Pescado \$270

Con chile de árbol tatemado.

### Especial de Camarón \$297

Con chile de árbol tatemado.

### Ceviche de Pescado \$270

### Ceviche de Camarón \$297

## CÓCTELES

### Cóctel de Camarón \$332

### Cóctel de Pulpo \$420

### Cóctel Campechano de Mariscos \$397

## AGUACHILE

### Aguachile con Camarón \$342

Verde, rojo o negro.

### Trío de Aguachile \$595

Con callo y camarón.

## TOSTADAS

### Ceviche de Pescado \$105

### Ceviche de Camarón \$115

### Pulpo \$260

### Campechana \$297

### Tostada Villa Marina Especial \$297

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

### Tostada Paté de Marlin **NUEVO** \$235

Con atún, camarón natural y aguacate.

## ENTRADAS CALIENTES

### Chicharrón de Salmón con Pesto \$420

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

### Carnitas de Atún en Guacamole \$395

Sobre guacamole, con aguachile rojo, cebollas curtidas y cilantro.

### Pulpo a las Brasas \$477

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

### Chicharrón de Pescado \$342

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

### Ostiones Rockefeller \$342

### Pulpo y Camarón al Olivo \$420

A las brasas con vegetales salteados al olivo, con alioli de albahaca.

### Pulpo a la Parrilla \$477

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

### Pulpo Mongol \$420

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 \$330

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

### Sakera Nami \$330

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

### Cerveza Sapporo \$150



## ROLLOS

### Tempura Roll \$300

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

### Crispy Roll de Anguila \$289

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

### Salmón Crunchy \$289

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

### Diablo Roll \$330

Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, 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

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

### Villa Marina Horneado \$289

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 \$300

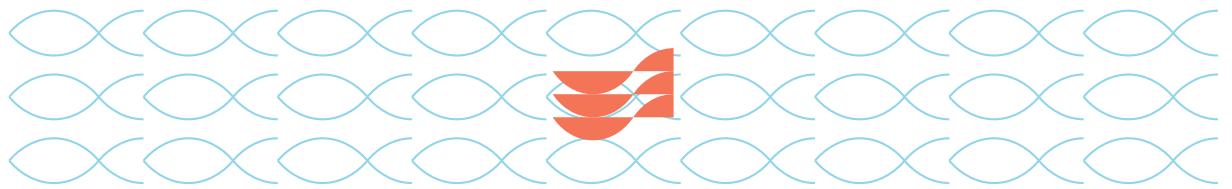
Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

### JC Roll **NUEVO** \$289

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

### Kanikama Hot **NUEVO** \$289

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          | \$320 |
| Sopa de Pescado       | \$220 |
| Crema de Almeja       | \$260 |
| Sopa de Mariscos      | \$290 |
| Leche de Tigre        | \$180 |
| Albóndigas de Camarón | \$290 |
| Sopa de Camarón       | \$250 |

## PASTAS

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Fettuccine con Camarones o Pollo | \$397 |
| 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                                                                       | \$99  |
| De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla.              |       |
| Ensenada                                                                         | \$99  |
| Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.                     |       |
| De Chicharrón de Camarón                                                         | \$125 |
| Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate. |       |
| Pescado Ahumado (Marlin)                                                         | \$99  |
| De Camarón Enchilado                                                             | \$115 |
| Gobernador                                                                       | \$99  |
| Gobernador con Salsa Culichi                                                     | \$105 |

## PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Huachinango (1kg) | \$545 |
| Robalo (1kg)      | \$585 |
| Curvina (1kg)     | \$360 |

## LOMOS A LAS BRASAS

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Lomo de Huachinango                                          | \$565 |
| Lomo Topolobampo (Curvina)                                   | \$442 |
| En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial. |       |
| Lomo de Curvina a las Brasas                                 | \$360 |
| Lomo Baja                                                    | \$442 |
| Bañado con pulpo al olivo, puré de papa y vegetales asados.  |       |
| Lomo Villa Marina                                            | \$410 |
| 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)                                      | \$397 |
| Camarones                                                   | \$397 |
| Empanizados, o al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha. |       |



## ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

### Combinación Villa Marina Caliente \$485

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

### Camarones Culichi \$397

En crema poblana con champiñones gratinados.

### Camarones Acorazados \$397

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

### Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$397

### Camarones a la Diabla \$397

## FILETES ESPECIALES

### Filete Light (Empapelado) \$360

Filete natural en caldo de camarón.

### Filete Doña Elvira \$397

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

### Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$397

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

### Filete con Almejas \$397

## AVES Y CARNES

### Pechuga a la Parrilla o a las Brasas (400 gr) \$332

Con papa y guacamole.

### Rib Eye (500 gr) \$1,065

Con papa al horno y guacamole.

### Rib Eye (350 gr) \$725

Con papa al horno y guacamole.

### Arrachera a las Brasas (400 gr) \$910

Con papa y guacamole.

## SALMONES Y LANGOSTAS

### Salmón a las Brasas \$480

### Salmón al Mojo o a la Parrilla \$480

### Langosta Estilo Puerto Nuevo a la Plancha \$900

## BEBIDAS

### Limonada \$83

### Naranja \$83

### Aguas Frescas \$83

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

### Sodas \$50

(Variedad de sabor 355ml)

### Agua Hethe Mineral \$120

Artesanal de la sierra Hidalguense.

### Agua Panna Natural \$120



## Postres

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Flan Napolitano            | \$185 |
| Cheesecake Guayaba         | \$185 |
| Panque de Elote con Helado | \$185 |
| Pastel de Chocolate        | \$185 |
| Pan de Elote Mágico        | \$325 |
| Crepas                     | \$220 |
| Plátanos Caramelizados     | \$220 |

## Café

### CALIENTES

|                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Espresso                                                                             | \$55 |
| Cortado                                                                              | \$55 |
| Americano                                                                            | \$55 |
| 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 |

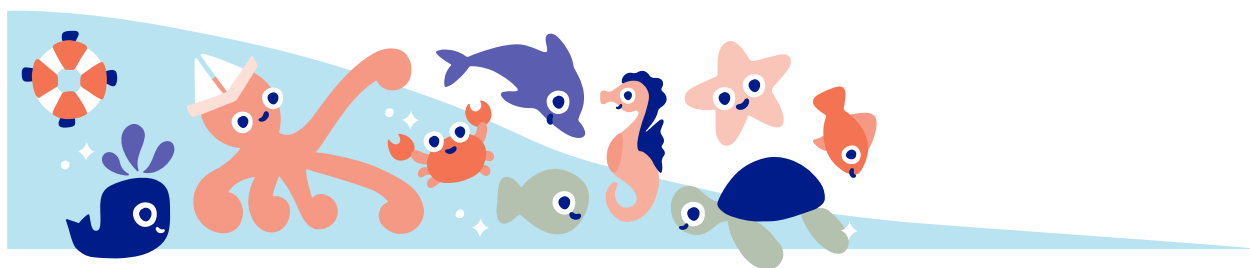
### FRÍOS

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Americano                                                                            | \$55  |
| Con Sabor                                                                            | \$80  |
| 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   | \$188 |
| Nuggets de Pollo     | \$188 |
| Pizzeta de Pepperoni | \$188 |
| Hamburguesa de Res   | \$188 |
| Nuggets de Camarón   | \$195 |

## Menú DE Niños



## MIXOLOGÍA NUEVA

### Margarita Coco y Nuez

\$220

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.

### Electric Tonic

\$170

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

### 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).

### 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

\$180

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



## Cóctelería Clásica

### DE LA CASA

Los clásicos que están de moda.

### 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

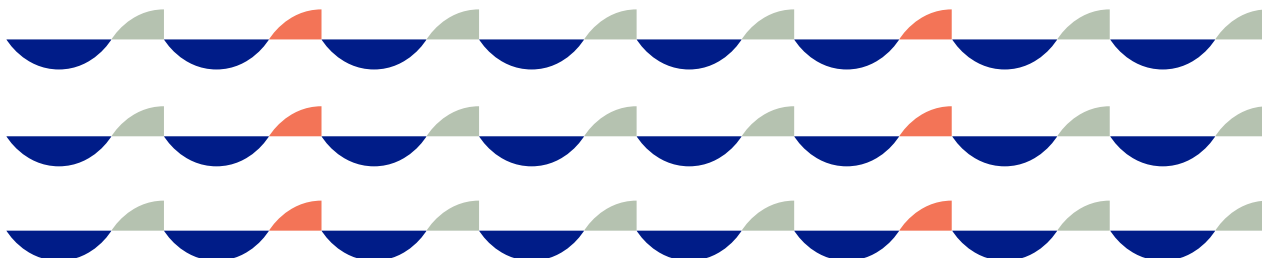
\$175

Licor 43 y café.

### Mojito

\$150

Ron Captain Morgan, menta y limón.





## 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

\$180 \$850

Prosecco, Pinot noir, Italia

### Maschio Prosecco Glera

\$180 \$850

Prosecco, Glera, Italia

### Moet & Chandon Brut

\$2,750

Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia

## BLANCOS

Copa Botella

### Henry Lurthon Le Chennin

\$950

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

\$170 \$850

Viognier, Fiano

### Viña Franes

\$240 \$1,200

Chardonnay

## ROSADOS

Copa Botella

### Rose Magoni

\$170 \$850

Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache Cabernet Sauvignon.

### Polen

\$180 \$880

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

\$1,100

Henri Lurton

### Emeve Armonia

\$950

Merlot, Carbernet Sauvignon, Chifraz, Cabernet Franc

### Emeve los Nietos

\$1,100

Cabernet Franc, Cavernet Sauvignon, Merlot

### Único

\$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

### Origen 43 Magoni

\$180 \$800

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon

### Tempranillo Rva Magoni

\$1,700

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 \$590

**Don Julio Ceniza** - Añejo oscuro \$195

## TEQUILAS CRISTALINOS



**Don Julio** - 70 \$185

**Dobel Diamante** \$180

**Herradura Ultra** \$180

**1800 Cristalino** \$180

## TEQUILAS REPOSADOS



**Don Julio** - Reposado \$175

**Tradicional** - Reposado \$150

## 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

## TEQUILAS AÑEJOS



**Don Julio** - Añejo \$180

**Tequila 1800** - Añejo \$180

**Tequila 1942** - Añejo \$420

## TEQUILAS BLANCOS



**Don Julio** - Blanco \$170

**Casa Dragones** - Blanco \$220

## GIN



**Tanqueray London Dry** \$160

**Hendricks Gin** \$190

**Tanqueray Bossa Nova** \$165

**Beefeater** \$160

**Bombay Sapphire** \$165

## VODKA



**Ketel One** \$160

**Smirnoff** \$150

**Smirnoff Tamarindo** \$150

**Greygoose** \$185

**Absolut Azul** \$160

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         | \$165 |
| Macallan - 12                | \$250 |
| Bulleit Bourbon              | \$170 |
| Jack Daniel´s Tennesse       | \$160 |

LICORES  
DIGESTIVOS



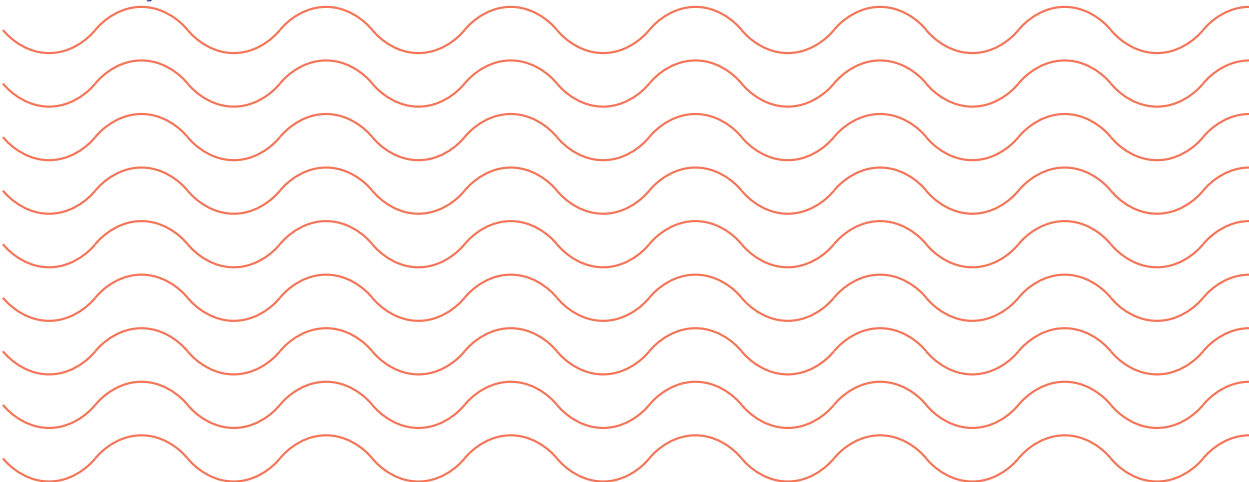
|                  |       |
|------------------|-------|
| Baileys          | \$155 |
| Frangelico       | \$160 |
| Chartreuse Verde | \$150 |
| Licor 43         | \$150 |
| Campari          | \$160 |
| Kahlúa           | \$140 |
| Grand Marnier    | \$160 |
| Disaronno        | \$160 |
| Aperol           | \$180 |
| Chinchón Seco    | \$150 |
| Chinchón Dulce   | \$150 |

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.





# VILLA MARINA

## *Nuevos* *ROLLOS DE SUSHI*



お寿司



VILLA  
HOUSE



いただきます



おすし

# Rollos

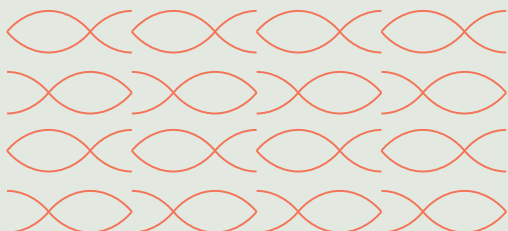
DE TEMPORADA



## KAWAII ROLL **NUEVO**

Espárrago, aguacate, pepino y ensalada de algas forrado de salmón, totoaba y atún, coronado con tobikos de colores.

\$330



どうもありがとうございます



## KATANA ROLL **NUEVO**

Jaiba de concha suave, ensalada de algas, salmón y tampico. Forrado de totoaba y coronado con mayo, trufa y huevo de pescado.

\$330



## TORA ROLL **NUEVO**

Salmón, camarón tempura y espárrago, cubierto de huevo de pescado y ajonjolí. Coronado con toping de cangrejo frito en salsa agri dulce.

\$289



VILLA  
HOUSE

こんにちは

いただきます

## VARIEDAD DE PAYS Y CHEESECAKES

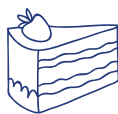


*Descubre nuestras  
nuevas degustaciones  
de pays y cheesecakes:*

*Dos combinaciones con  
3 mini postres artesanales  
en un solo plato.*

*¡Perfectas para probar un poco de todo!*

### DEGUSTACIÓN I



#### NY Baklava

Praliné de pistache, pasta phyllo  
crujiente y salsa de chocolate.



#### Pay helado de matcha

Crema de coco, miel y  
crumble de nuez.



#### Cheesecake de Fresa

Salsa de frutos rojos y  
crumble de nuez.



**\$380**

## VARIEDAD DE PAYS Y CHEESECAKES



Descubre nuestras  
nuevas degustaciones  
de pays y cheesecakes:

Dos combinaciones con  
3 mini postres artesanales  
en un solo plato.

*¡Perfectas para probar un poco de todo!*

### DEGUSTACIÓN 2



#### NY de Lotus

Cremoso de galleta lotus,  
dulce de leche.

#### Pay helado de matcha

Crema de coco, miel y  
crumble de nuez



#### Pay helado de maracuya

Queso, galleta de miel y  
crema de maracuya



**\$380**