

## 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

<b>Camarones Roca</b>	<b>\$307</b>
Salsa spicy.	

## BARRA

<b>Tártara de Atún</b>	<b>\$460</b>
Atún marinado con mayonesa spicy, sobre aguacate, con salsa tori.	
<b>Tostada de Atún con Chipotle</b>	<b>\$180</b>
Tostada con una cama de mayonesa chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.	

## SAKE MEXICANO

<b>Sakera Hattori</b>	<b>\$330</b>
(Sake Artesanal Mexicano) 190ml	
<b>Sakera Nami</b>	<b>\$330</b>
(Sake Artesanal Mexicano) 190ml	

<b>Cerveza Sapporo</b>	<b>\$150</b>
------------------------	--------------



## ROLLOS

<b>Tempura Roll</b>	<b>\$300</b>
Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo y aguacate. bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.	

<b>Crispy Roll de Anguila</b>	<b>\$289</b>
Relleno de camarón tempura, kanikama, forrado de anguila y aguacate, con topping de camote frito.	

<b>Salmón Crunchy</b>	<b>\$289</b>
Relleno de camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi, forrado de salmón spicy, hojuela de tempura y salsa de la casa.	

<b>Diablo Roll</b>	<b>\$330</b>
Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diabla.	

<b>El Inmortal</b>	<b>\$330</b>
Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.	

<b>Spicy Lime Roll</b>	<b>\$300</b>
Relleno de camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino, forrado con salmón fresco y limón amarillo, con topping de camarón spicy.	

<b>Gohan Roll</b>	<b>\$289</b>
Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.	

<b>Villa Marina Horneado</b>	<b>\$289</b>
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.	

<b>Salmón Especial</b>	<b>\$300</b>
Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.	

<b>JC Roll</b> <span style="background-color: orange; padding: 2px 5px;">NUEVO</span>	<b>\$289</b>
Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.	

<b>Kanikama Hot</b> <span style="background-color: orange; padding: 2px 5px;">NUEVO</span>	<b>\$289</b>
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

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

### Camarones Culichi

En crema poblana con champiñones gratinados.

### Camarones Acorazados

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

### Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo

### Camarones a la Diabla

## FILETES ESPECIALES

### Filete Light (Empapelado)

Filete natural en caldo de camarón.

### Filete Doña Elvira

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

### Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas

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

### Filete con Almejas

## AVES Y CARNES

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

Con papa y guacamole.

### Rib Eye (500 gr)

Con papa al horno y guacamole.

### Rib Eye (350 gr)

Con papa al horno y guacamole.

### Arrachera a las Brasas (400 gr)

Con papa y guacamole.

## SALMONES Y LANGOSTAS

### Salmón a las Brasas

### Salmón al Mojo o a la Parrilla

### Langosta Estilo Puerto Nuevo a la Plancha

## BEBIDAS

### Limonada

### Naranjada

### Aguas Frescas

### Agua Ciel (Mineral o Natural)

(355 ml)

### Sodas

(Variedad de sabor 355ml)

### Agua Hethe Mineral

Artesanal de la sierra Hidalguense.

### Agua Panna Natural



## 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.	
Latte Sabor	\$80
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$80
Chocolate	\$65

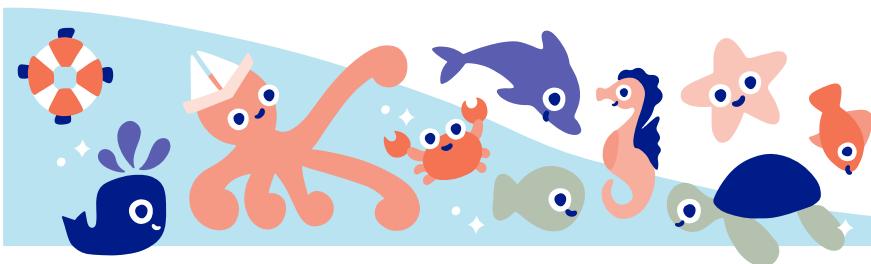
### FRÍOS

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.

### Johnnie Lemon

\$140

Johnnie Walker Red Label, pepino macerado y escarchado spicy.

### Paloma Marina

\$180

Cocktail fresco y cítrico con toque picoso. (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.

### Buchannitas Spicy

\$180

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



## Coctelería 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, Cointreau 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

### Cerveza Nacional

\$72

Tecate Light, Indio

### Cerveza Premium

\$72

XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia cristal, Amstel Ultra.

### Cerveza Importada

\$75

Heineken

\$60

Heineken Cero

## 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

## LICORES DIGESTIVOS

	
Baileys	\$155
Frangelico	\$160
Chartreuse Verde	\$150
Licor 43	\$150
Campari	\$160
Kahlúa	\$140
Grand Marnier	\$160
Disaronno	\$160
Aperol	\$180

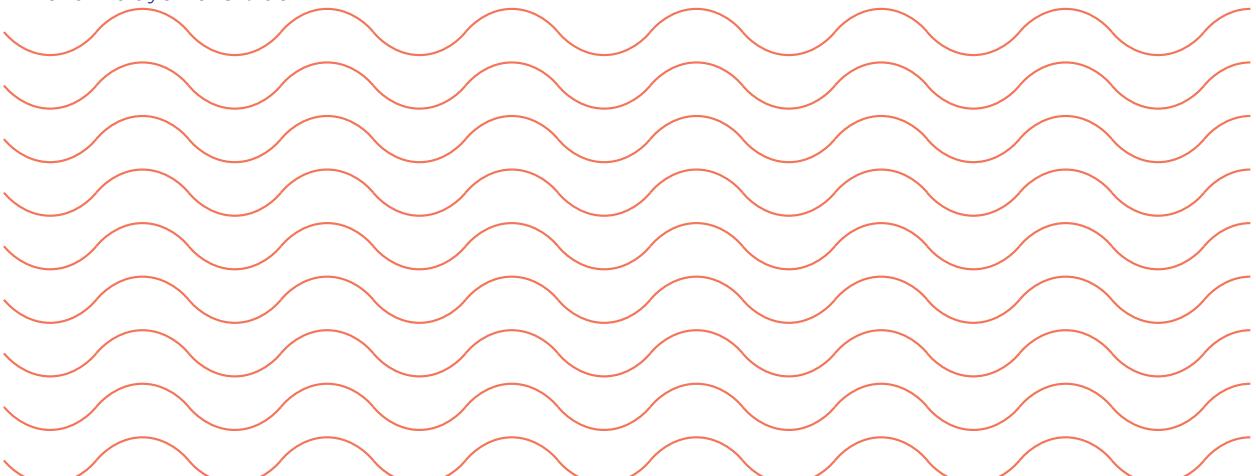
## WHISKY

	
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 Tennessee	\$160

## 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.





# VILLA MARINA

*Nuevos*  
**ROLLOS DE SUSHI**

すきや



VILLA  
HOUSE

こんに  
ちは

いただきます



おすし

# Rollos

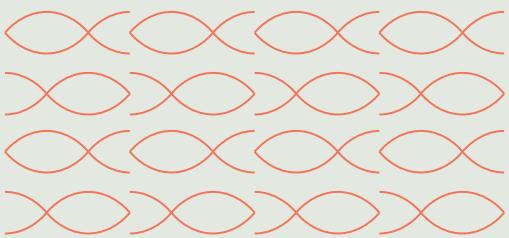
DE TEMPORADA



## KAWAII ROLL NUEVO

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

\$330



## TORA ROLL NUEVO

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

\$289

VILLA  
HOUSE

こんじ  
ちら

いただきます



どうもありがとう

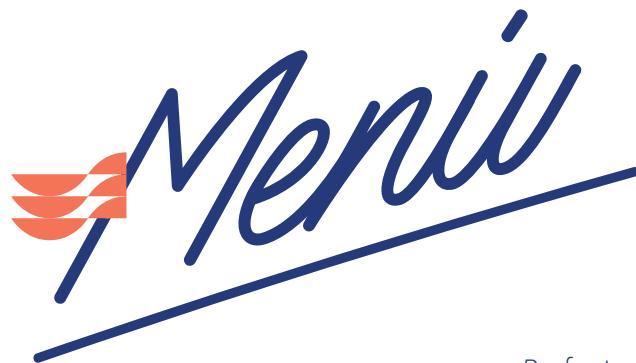
## KATANA ROLL NUEVO

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

\$330



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