

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

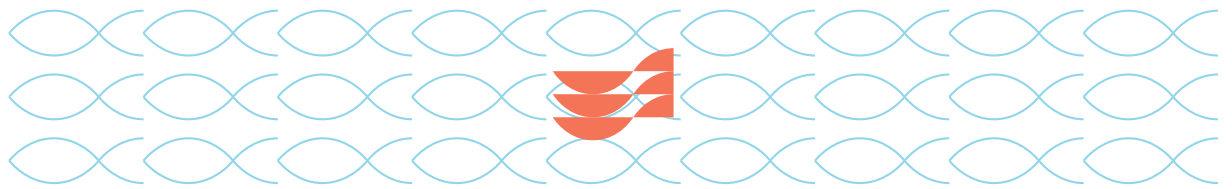
Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

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

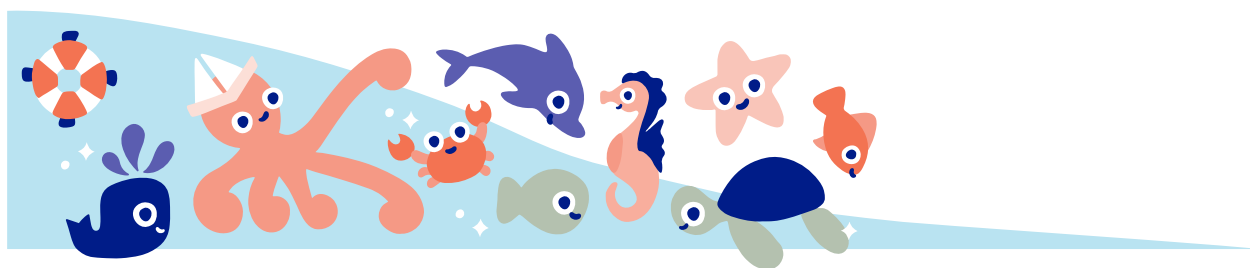
FRÍOS

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.

Johnnie Lemon

\$140

Johnnie Walker Red Label, pepino macerado y escarchado spicy.

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.

Buchannitas Spicy

\$180

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



Coxelería 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**

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, Cabernet Sauvignon, Chiraz, Cabernet Franc

Emeve los Nietos

\$1,100

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Único

\$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

Origen 43 Magoni

\$180 \$800

Montepulciano, Aglianico, 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



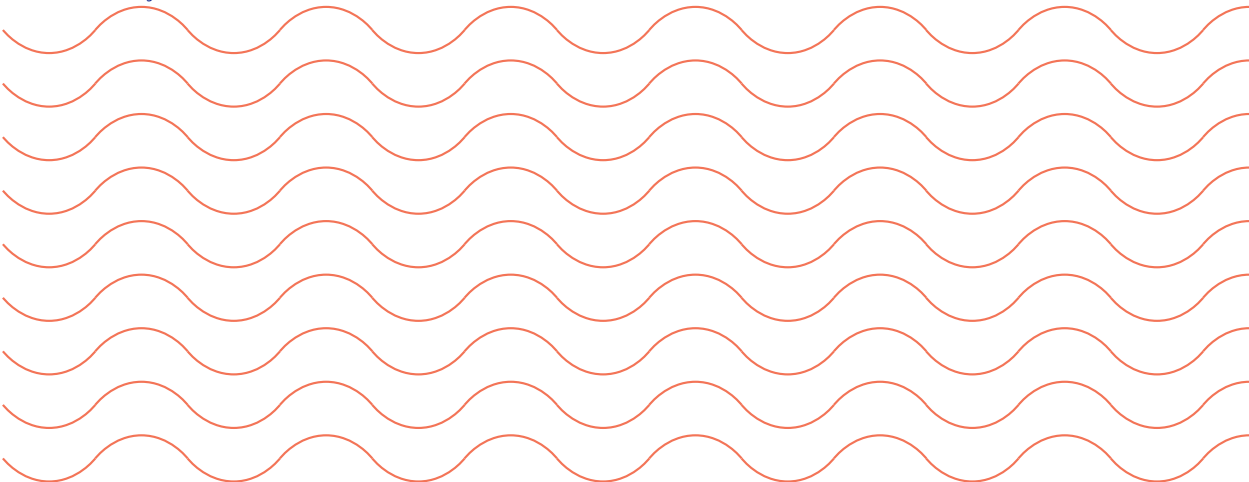
Baileys	\$155
Frangelico	\$160
Chartreuse Verde	\$150
Licor 43	\$150
Campari	\$160
Kahlúa	\$140
Grand Marnier	\$160
Disaronno	\$160
Aperol	\$180
Chinchón Seco	\$150
Chinchón Dulce	\$150

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

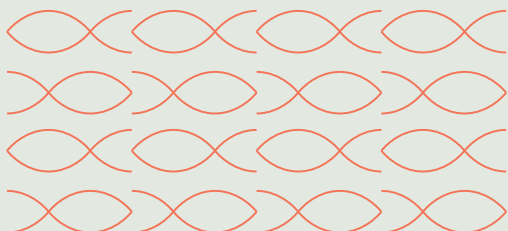
DE TEMPORADA



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

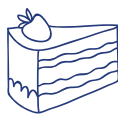


*Descubre nuestras
nuevas degustaciones
de pays y cheesecakes:*

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.



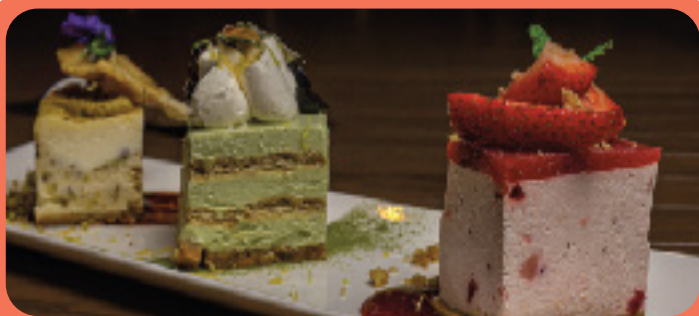
Pay helado de matcha

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

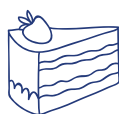


Descubre nuestras
nuevas degustaciones
de pays y cheesecakes:

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.

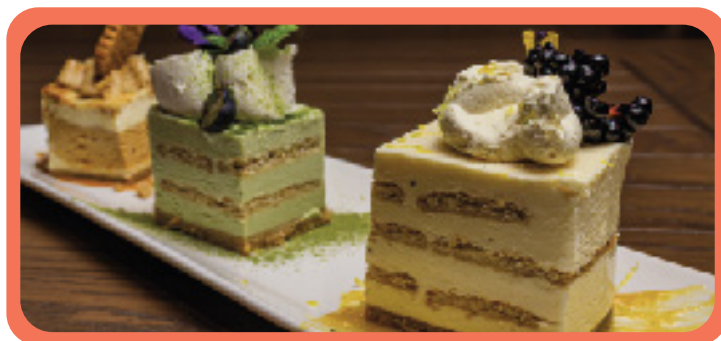
Pay helado de matcha

Crema de coco, miel y
crumble de nuez



Pay helado de maracuya

Queso, galleta de miel y
crema de maracuya



\$380