



VILLA MARINA  
ENSENADA

Sabor a mí

TAKEOVER

*Llegaron los desayunos  
a Villa Marina Ensenada*

*SÁBADO A DOMINGO*

9AM - 1PM

Haz click aquí para  
ver el **MENÚ**

# 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

\$235

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

### ENCHILADAS SUIZAS VERDES

\$250

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

### HUEVOS ENBIRRIADOS

\$282

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

### ENCACAHUATADAS

\$250

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

### OMELETTE DE PORTOBELLO Y FETA

\$290

*Portobello, espinaca y queso feta con salsa de tomate.*

### FLAUTAS CON BIRRIA

\$270

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

### CHAPULTEPEC

\$245

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

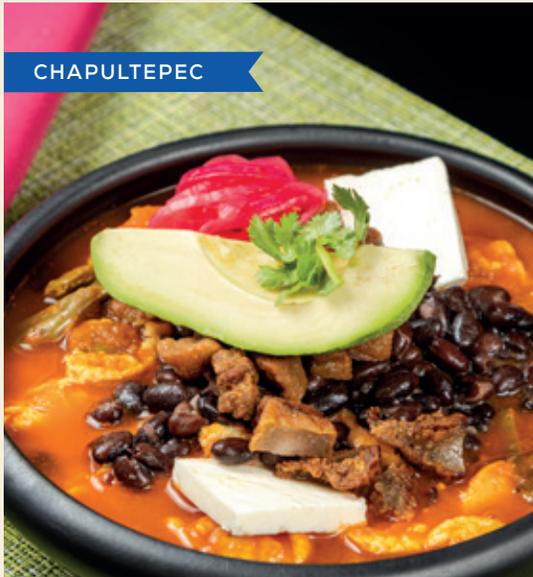
### ORDEN DE BIRRIA CON CHICHARRÓN

\$250

### COMBINACIÓN SONORENSE #3 DE POZOLE

\$250

*Pozole de pollo o cerdo con tortilla con chicharrón prensado.*



CHAPULTEPEC



EMBIRRIADOS



ENCHILADAS SUIZAS

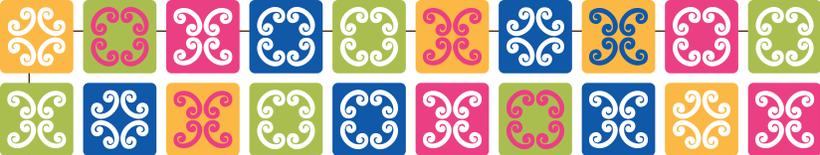


COMBINACIÓN SONORENSE  
#3 DE POZOLE



OMELETTE PORTOBELLO Y FETA





Sabor a mí

HECHO EN MÉXICO

MENÚ DESAYUNO

HUEVOS DE LA CASA

HUEVOS TATEMADOS \$245

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

MACHACA ESTILO SONORA \$300

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 \$245

Queso panela, chorizo, en salsa de chicharrón.

OMELETTE DE CHIPOTLE \$245

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

OMELETTE VEGETARIANO \$260

De espinacas, relleno de panela, hongos y epazote.

OMELETTE DE CAMARÓN ENCHILADO **NUEVO** \$320

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

OMELETTE DE MACHACA DE MARLIN **NUEVO** \$320

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

Al Centro

CAZUELA DE CHICHARRÓN RIB EYE \$320

Sobre guacamole y adobo.

CAZUELA DE FILETE DE CAMARÓN \$355

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

GUACAMOLE CON QUESO FRESCO \$180

CAZUELA DE LENGUA \$280

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 \$199  
Con Jamón \$199  
Con Chorizo \$199  
Con guarnición de frijol y papa.

**DIVORCIADOS O RANCHEROS** \$210  
Con guarnición de frijol y papa.

## LAS COMBINACIONES SABOR A MI

**CACHANILLA** \$278  
Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos,  
frijol y tlacoyo de lengua en salsa verde.

**SINALOENSE** \$278  
Machaca sobre tortilla de huevo, tamal de elote con  
crema de rajas poblanas.

**RANCHO GRANDE** \$278  
Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles verdes,  
frijol y tlacoyo con puntas rancheras.

**NORTEÑA** \$330  
Huevos estrellados o revueltos, dos enchiladas  
rojas y arrachera con salsa mexicana.

**ARRACHERA Y TAMAL (160 gr)** \$330  
Tamal de elote frito, rajas con crema, frijoles y arroz.

**COMBINACIÓN RIB-EYE (180 gr)** \$330  
Chimichurri negro, 2 quesadillas de harina,  
chilaquiles verdes y frijoles.

## CHILAQUILES

**CHILAQUILES DIABLA (Con Huevo)** \$225  
Receta especial de la casa con habanero y chile de  
árbol.

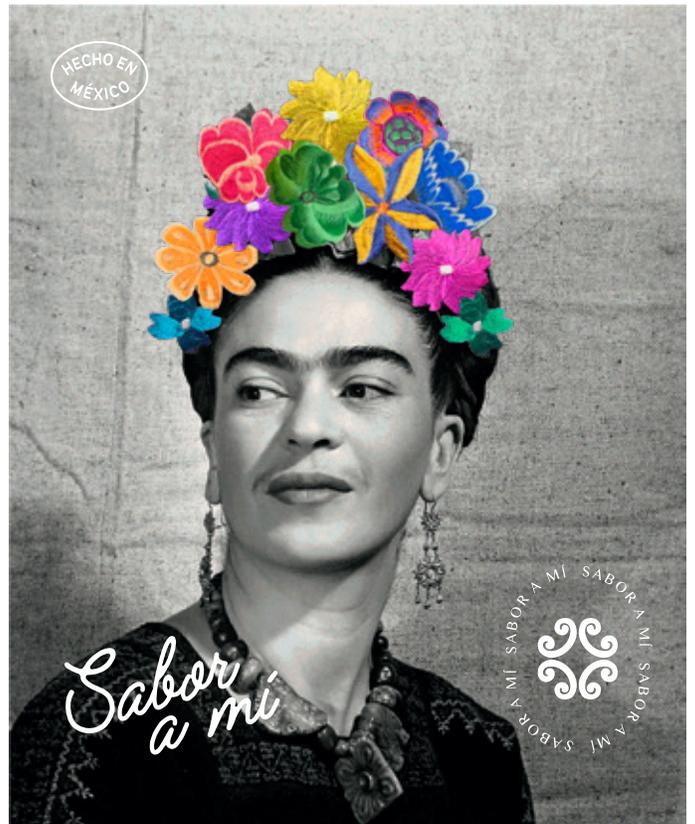
**CHILAQUILES DIABLA (Con Pollo)** \$280  
Receta especial de la casa con habanero y chile de  
árbol.

**CHILAQUILES CON QUESO  
Y CREMA**  
Rojos, verdes o chipotle. \$197  
Mole \$197

**CHILAQUILES CON POLLO** \$280  
Pechuga a la parrilla y chilaquiles a elegir, rojos,  
verdes o mole.

**CHILAQUILES CON HUEVOS  
AL GUSTO** Rojos o verdes. \$210  
Mole \$230

**CHILAQUILES SABOR A MÍ** \$285  
Salsa de chicharrón crema de rancho y pollo a  
la parrilla.





*Combinación  
Rib-Eye*



NUEVAS

# Delicias Dulces

SABOR  
A MI

## PANCAKES DE ELOTE

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

\$198

## PANCAKES DE PLÁTANO

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

\$198

## 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.*

\$177

## PAN FRANCÉS

\$185

## PAN FRANCÉS (De temporada)

\$195





PANCAKES CARBÓN ACTIVADO



PANCAKES DE PLÁTANO



PANCAKES DE ELOTE



PANCAKES RED VELVET





## PARA LOS PEQUEÑOS

PAN FRANCÉS \$185

HOT CAKES (Con Huevo) \$182

Huevos al gusto y jamón o tocino, compota de frutas queso ricotta y plátano.

HOT CAKES \$155

Compota de frutas queso ricotta y plátano.

NUGGETS DE POLLO \$188

Con papas fritas.

MINI PIZZA DE JAMÓN O PEPPERONI \$188

Con papas fritas.

HUEVOS MINI \$150

Con jamón, salchicha o tocino.

## LENGUA Y CABEZA

LENGUA DE RES CON CALDO \$285

Sabor Sonorense.

CABEZA DE RES EN CALDO \$250

Cabeza, cachete.

QUESADILLA CON ASIENTOS \$92

Grande de maíz con queso, doradita o suave.

QUESADILLA CON LENGUA \$190

Con asientos, queso monterrey y lengua.

QUESADILLA \$85

Doradita o suave.

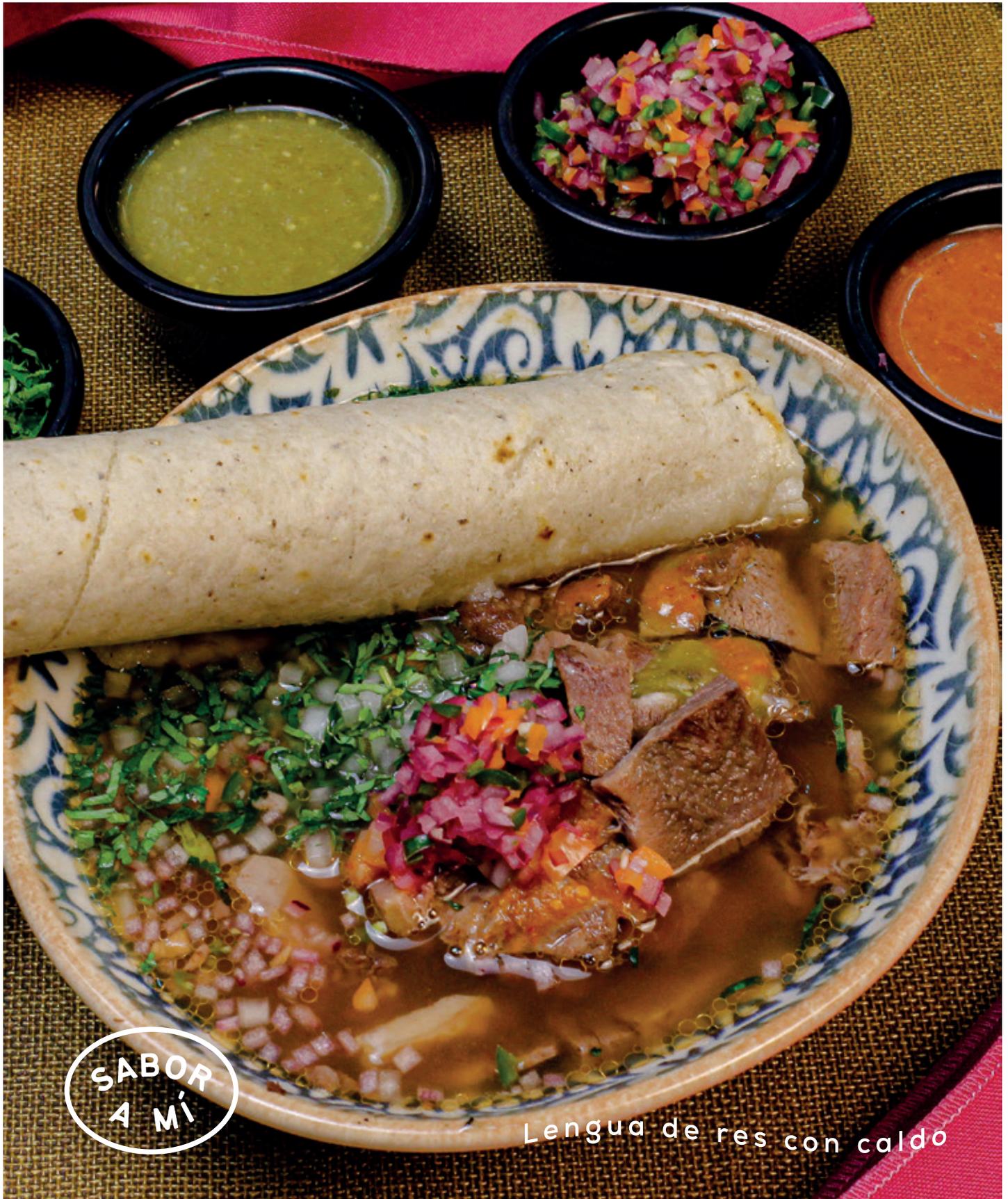
EL SONORENSE 1 \$310

Orden de lengua en caldo acompañada de una quesadilla con asientos.

EL SONORENSE 2 \$290

Orden de cabeza en caldo acompañada de una quesadilla con asientos.





SABOR  
A MÍ

Lengua de res con caldo

## SOPAS

<b>MENUDO ROJO</b>	\$210
<i>Con grano de maíz y su tradicional guarnición</i>	
<b>SOPA DE TORTILLA</b>	\$145
<b>CALDO TLALPEÑO</b>	\$225
<b>CALDO DE QUESO PANELA</b>	\$140
	<b>NUEVO</b>
<b>POZOLE CON MACIZA DE PUERCO</b>	\$199
	<b>NUEVO</b>
<b>POZOLE CON PECHUGA DE POLLO DESHEBRADO</b>	\$199
	<b>NUEVO</b>
<b>POZOLE MIXTO (POLLO Y PUERCO)</b>	\$199
	<b>NUEVO</b>

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÉSAR</b>	\$260
<i>Con pollo.</i>	
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	\$190
<i>Sin pollo.</i>	
<b>ENSALADA DE FRUTA (Chica)</b>	\$125
<i>Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y queso cottage.</i>	



## DE NUESTRA PARRILLA

<b>TAMPIQUEÑA (250 gr)</b>	\$397
<i>Enmolada con tortilla de plátano macho, arroz, frijoles con guacamole.</i>	
<b>PECHUGA A LAS BRASAS (300 gr)</b>	\$332
<i>Papa al horno, guacamole y chile californiense relleno de queso.</i>	
<b>RIB EYE A LAS BRASAS (300 gr)</b>	\$540
<i>Papa al horno, guacamole y chile californiense relleno de queso.</i>	
<b>TABLITA RIB EYE CON CAMARÓN Y POLLO</b>	\$895
<i>(Para 2 personas)</i>	
<i>Rib Eye (300gr), Camarón (5 pz), Pollo (150gr) papa al horno y chile relleno de queso y chimichurri.</i>	
<b>PARRILLADA SONORENSE</b>	\$785
<i>(Para 2 personas)</i>	
<i>Chistorra, arrachera, pechuga de pollo, chiles con tocino y queso. Incluye guarnición, chicharrón de queso, nopales y frijoles refritos.</i>	

## POSTRES

<b>FLAN NAPOLITANO</b>	\$150
<i>A base de queso crema con caramelo suave.</i>	
<b>PANQUE DE ELOTE</b>	\$160
<i>Panqué húmedo y frío a base de elote y queso crema.</i>	
<b>CHEESECAKE DE GUAYABA</b>	\$150
<i>Ate de membrillo, canela y base de galleta.</i>	

Sabor  
a mi



HECHO EN  
MÉXICO

**BEBIDAS CALIENTES**

ATOLE DE GUAYABA	\$85
ATOLE DE MAZAPÁN	\$85
ATOLE DE NUEZ	\$85

**CAFÉ DE ESPECIALIDAD****CALIENTES**

DE LA OLLA	\$63
AMERICANO	\$58
ESPRESSO	\$55
CORTADO	\$55
CAPUCCINO	\$80
LATTE	\$80
LATTE SABOR	\$80

Jarabes naturales de la región marca LOTO:  
Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.

MOKA	\$80
CAFÉ LECHERO	\$80

**FRÍOS**

AMERICANO	\$58
AMERICANO SABOR	\$80
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

**SMOOTHIES**

FRUTOS ROJOS	\$150
<i>Con miel de agave.</i>	
PLÁTANO	\$150
<i>Espinaca, amaranto, y miel de abeja.</i>	
FRESA	\$150
<i>Plátano, miel de agave.</i>	
TARO	\$150

**MALTEADAS**

CHOCOLATE	\$105
VAINILLA	\$105
OREO	\$105
FRESA	\$105

**JUGOS DE FRUTA**

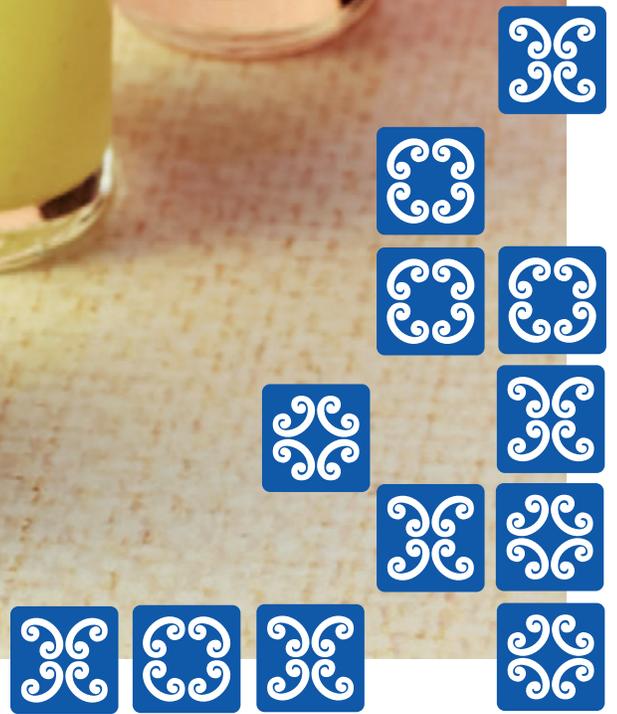
NARANJA	\$83
VERDE	\$83
TORONJA	\$83
PAPAYA	\$83
VAMPIRO	\$83
<i>Naranja, zanahoria, betabel.</i>	

**AGUAS TEPOZTECAS**

AGUA CREMA DE COCO	\$92
AGUA DE MELÓN	\$92
AGUA DE PEPINO	\$92

SABOR  
A MÍ

Aguas Tepoztecas



## MIMOSAS SIN FONDO

**MIMOSA** \$120  
*Naranja, Frambuesa o Durazno.*

**MIMOSA SIN FONDO** \$340  
*Pide tu mimosa sin fondo y tu refill.*

## BEBIDAS

**REFRESCOS** \$50

**AGUA CIEL MINERAL** \$50

**AGUA CIEL NATURAL** \$45

**AGUA HETHE (Mineral o Natural)** \$120

**CHOCOLATE (Frio o Caliente)** \$80

## COCTELERÍA DE LA CASA

**CANTARITOS** \$160  
*Mezcal Unión, tradicional, jugo de naranja, toronja, limón y miel de agave.*

**FRESADA** \$150  
*Smirnoff Tamarindo, fresa y limón.*

**PIÑA COLADA** \$150  
*Ron Bacardi blanco, jugo de piña y crema de coco.*

**MARGARITA CLÁSICA** \$150  
*Tequila José Cuervo, Frappé o rocas.*

**PALOMA TRADICIONAL** \$140  
*Tequila José Cuervo, limón y soda de toronja.*

**MOJITOS** \$140  
*Ron Bacardi blanco, menta y limón.*

## GAVILÁN O PALOMA

**GAVILÁN** \$150  
*Mezcal Unión.*

**PALOMA** \$140  
*Tequila tradicional.*

## CERVEZAS

**NACIONALES** \$72  
*(Tecate light, Indio)*

**XX LAGER** \$72

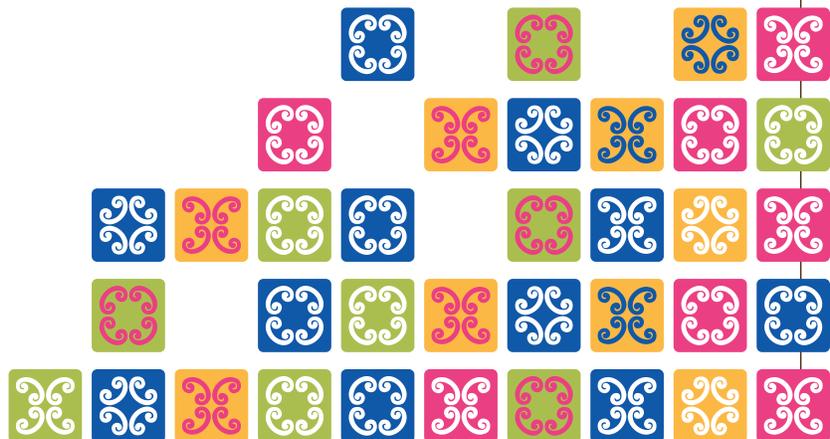
**XX AMBAR** \$72

**XX ULTRA** \$72

**HEINEKEN** \$75

**HEINEKEN CERO** \$60

**BOHEMIA CRISTAL** \$72



SABOR  
A MÍ



*Mimosa O'Clock*

