

ENTRADAS FRÍAS

Tártara de Atún \$467

Aleta azul, ponzu de la casa y jengibre.

Combinación Villa Marina Fría \$685

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 \$990

Orden de Camarón Natural \$232

Docena de Ostiones Naturales \$420

Media Docena de Ostiones Naturales \$295

Ostiones Villa Marina \$695

CEVICHE

Ceviche de Pescado \$270

Ceviche de Camarón \$320

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 \$460

Callo, pulpo, camarón y chile de árbol tostado.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$332

Cóctel Campechano \$425

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$342

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$665

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

TOSTADAS

Tostada de Pescado \$115

Tostada de Camarón \$120

Tostada de Atún Chipotle \$180

Kimchi de jícama, mayonesa de chipotle y aguacate.

Tostada Villa Marina Especial \$320

Callo, guacamole y aguachile verde.

ENTRADAS CALIENTES

Pulpo y Camarón al Olivo \$477

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

Ostiones Rockefeller \$365

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 \$420

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 \$477

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

Chicharrón de Salmón \$477

Pesto cremoso, aguacate y cebolla encurtida.

Chicharrón de Pescado \$365

En cama de aguacate y salsa tártara.

Tuétano Villa Marina \$795

SOPAS Y CREMAS

Sopa 7 Mares \$340

Crema de Almeja \$295

Leche de Tigre \$210

PASTAS

Fetuccini con Camarón \$392

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

Fetuccini con Pollo \$392

Salsa Alfredo, chipotle o culichi.

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

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

TACOS

Taco Gobernador Culichi \$110

A la plancha bañado con salsa culichi.

Gobernador \$102

De Pescado Ahumado \$102

De Camarón Enchilado \$115

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 \$102

PESCADO A LAS BRASAS

Huachinango (1kg) \$595

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango \$595

Lomo Topolobampo (Curvina) \$465

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

Lomo de Curvina \$360

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) \$440

Con arroz, ensalada y un toque de chimichurri.

Langosta \$900

Puerto Nuevo, Termidor, Ajillo.

ESPECIALIDADES

Camarones al Coco \$420

Acompañados de ensalada mixta y salsa de tamarindo.

Combinación Villa Marina Caliente \$497

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

Pescado con Almejas \$595

Con salsa de limón cremosa.

Filete Elvira \$420

Adobado, Relleno de mariscos y aceitunas.

Filete Tres Salsas \$440

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

Camarones Acorazados \$440

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 \$465

Lomo Ensenada \$440

CORTES DE CARNE

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

Arrachera (400 gr) * \$940

Pechuga de Pollo a la Parrilla (300 gr) \$332

Natural, al chimichurri o al Limón.

Salmón a la Parrilla (300 gr) \$535

Medallones de Filete \$710

Rib Eye (350 gr) *Upper choice \$780

Chicharrón Rib Eye (350 gr) * \$840

Upper choice

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

ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial	\$275
Papas Fritas	\$115
Guacamole	\$150
Tostadas Adobadas	\$72
Cebollas Mazatlecas	\$105
Frijoles Puercos	\$105

BEBIDAS

Limonada	\$84
Naranjada	\$84
Aguas Frescas	\$84
Té Helado	\$84
Soda	\$50
Agua Ciel (Mineral o Natural)	\$50
Agua Mineral Perrier	\$85
Agua Hethe Mineral	\$120
Agua Natural Hethe	\$120

Postres

Flan Napolitano	\$205
Cheesecake Guayaba	\$205
Pastel de Chocolate	\$205
Panque de Elote	\$215
Pay de limón	\$385

CAFÉ

CALIENTES

Espresso	\$59
Cortado	\$55
Americano	\$55
Capuccino	\$85
Latte	\$85
Latte Sabor	\$85
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$85
Chocolate	\$85

FRÍOS

Americano	\$59
Con Sabor	\$85
Latte	\$85
Latte Sabor	\$85
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$85
Chocolate	\$85
Affogato	\$95
Carajillo	\$185

Menú DE Niños

Nuggets de Pescado	\$210
Nuggets de Pollo	\$210
Pizza de Pepperoni y Queso	\$195
Pizzeta Hawaiana	\$195
Nuggets de Camarón	\$210

MOCKTAILS

Tropical tea	\$132
Pepito (sin licor)	\$132

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 \$185

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 \$185

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 \$185

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 \$190

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

MARGARITAS CON TEQUILA

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.

Bar Bee \$265

Tequila Casa Dragones blanco, Licor Chartreuse, maracuya, clara de huevo, miel de abeja, limón y flores.

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.

COCTELERÍA CLÁSICA DE LA CASA

Piña Colada \$160

Ron Captain Morgan blanco, jugo de piña, crema de coco y leche (Frappé).

Daiquiri \$160

Ron Captain Morgan blanco, fresa y limón (Frappé).

Sangría Blanca \$190

Vodka Smirnoff, jarabe de frambuesa, fruta envinada, jugo de limón, ginger ale y vino blanco.

Sangría Roja \$190

Vodka Smirnoff, fruta envinada, soda, limón y vino tinto.

Margarita \$160

Tequila Don Julio Blanco, Cointreu y Limón. (Frappé o rocas)

Carajillo \$185

Licor 43 y café.

Mojito \$160

Ron Captain Morgan, menta y limón.

Electric Tonic \$180

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 parilla.

CERVEZAS

Cerveza Nacional \$77

Tecate Light, Indio

Cerveza Premium \$77

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

Cerveza Importada

Heineken \$80

Heineken Cero \$60

CERVEZAS ARTESANALES

Vaquita Marina Pale Ale \$110

Veraniega Mexican Ale \$110

Sesión IPA Piedra Lisa \$110

Cerveza Sapporo \$150

Perro del Mar India Pale Ale \$110

Foca parlante Stout \$110

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

Copa Botella

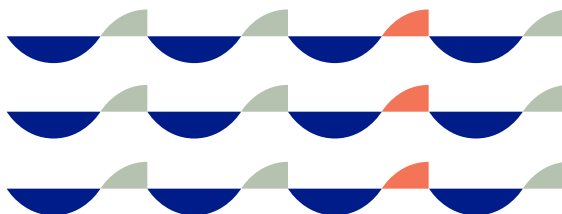
Elvira Chenin Blanc \$180 \$900

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe

Elvira Cabernet \$180 \$870

Sauvignon

Valle de Guadalupe



*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

Emeve Armonia \$990

Merlot, Cabernet Sauvignon, Chifraz,
Cabernet Franc

Emeve los Nietos \$1,100

Cabernet Franc, Cabernet 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

Maria Tinto \$1,300

Tempranillo, syrah, nebbiolo, merlot
Cabernet franc

ESPUMOSOS

Copa Botella

Maschio \$180 \$850

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera \$180 \$850

Prosecco, Glera, Italia

Moet & Chandon Brut \$2,900

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 \$1,120

Sauvignon Blanc

Sin Border \$1,200

chardonnay

Manaz Magoni \$170 \$850

Viognier, Fiano

Elvira \$180 \$900

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe

Chardonnay Viña de Frannes \$200 \$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

DESTILADOS & LICORES

TEQUILAS PREMIUM

Tequila Clase Azul - Reposado \$420

Casa Dragones - Reposado \$390

Casa Dragones - Joven \$590

Don Julio Ceniza - Añejo oscuro \$200

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
The Lost Explorer - Espadín	\$285

VODKA

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

LICORES DIGESTIVOS

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

GIN

Tanqueray London Dry	\$160
Tanqueray Bossa Nova	\$165
Hendricks Gin	\$195
Beefeater	\$160
Bombay Sapphire	\$180

RON

Zacapa Ambar	\$180
Zacapa 23	\$205
Captain Morgan Spiced	\$150
Captain Morgan White	\$150
Bacardi Blanco	\$160
Havana Club 7 Años	\$170

WHISKY

Johnnie Walker - Blue Label	\$790
Johnnie Walker - Gold Label	\$220
Johnnie Walker - Ruby	\$195
Johnnie Walker - Black Label	\$185
Johnnie Walker - Red Label	\$160
Buchanans - 12	\$175
Buchanans - 18	\$280
Buchanan's Two Souls	\$180
Macallan - 12	\$250
Bulleit Bourbon	\$175
Jack Daniel's Tennessee	\$160

COGÑAC & BRANDY

Martel VSOP	\$210
Remy Martin VSOP	\$210
Hennessy VSOP	\$220
Cardenal de Mendoza	\$190

THE SUSHI EXPERIENCE

いただきます



どうもありがとう

おすし





Entradas

Carpaccio de Atún Pure de aguacate, pepino, aceituna Kalamata y pan tostado.	\$305	Camarones Roca Capeados con salsa spicy, aguacate y cama de ensalada.	\$340
Tostada de Atún con Chipotle En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.	\$180	Tártara de Atún Atún marinado con mayonesa spicy sobre aguacate y salsa tori.	\$467
Carpaccio de Salmón Con chile guerito, aceituna Kalamata, aceituna verde y limoneta con pan tostado.	\$305		

Bebidas

Cerveza Sapporo	\$150
------------------------	-------

Rolls

Villa Marina Horneado Relleno de queso crema, aguacate y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa de anguila y cubierto en aderezo de cilantro.	\$300	Diablo Roll Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, camarón cocido, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diablo.	\$330
Kanikama Hot Flameado, con pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.	\$289	El Inmortal Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.	\$330
JC Roll Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.	\$289	Spicy Lime Roll Camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino. Forrado con salmón fresco y limón amarillo y topping de camarón spicy.	\$300
Salmón Especial Relleno de aguacate, queso crema y camarón cocido. Forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.	\$300	Tempura Roll Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo, aguacate, bañado en aderezo spicy con salsa de anguila.	\$300
Gohan Roll Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.	\$289	Salmón Crunchy Camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón con topping de camarón.	\$300

