

## ENTRADAS FRÍAS

**Combinación Villa Marina Fría** \$645

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** \$695

Con camarón en aguachile verde.

**Media Docena de Ostiones JC** \$385

**Almeja Preparada (4 pzas)** \$325

**Almejas Naturales** \$310

**Caracol Natural** \$345

**Callo de Hacha** \$990

**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.

## CEVICHE

**Especial Villa Marina** \$420

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

**Especial de Pescado** \$270

Con chile de árbol tatemado.

**Especial de Camarón** \$320

Con chile de árbol tatemado.

**Ceviche de Pescado** \$370

**Ceviche de Camarón** \$297

## CÓCTELES

**Cóctel de Camarón** \$332

**Cóctel de Pulpo** \$445

**Cóctel Campechano de Mariscos** \$410

## AGUACHILE

**Aguachile con Camarón** \$342

Verde, rojo o negro.

**Trío de Aguachile** \$645

Con callo y camarón.

## TOSTADAS

**Ceviche de Pescado** \$105

**Ceviche de Camarón** \$115

**Pulpo** \$260

**Campechana** \$320

**Tostada Villa Marina Especial** \$320

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

## 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** \$320

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** \$300

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 diabla.

### **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** \$300

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.

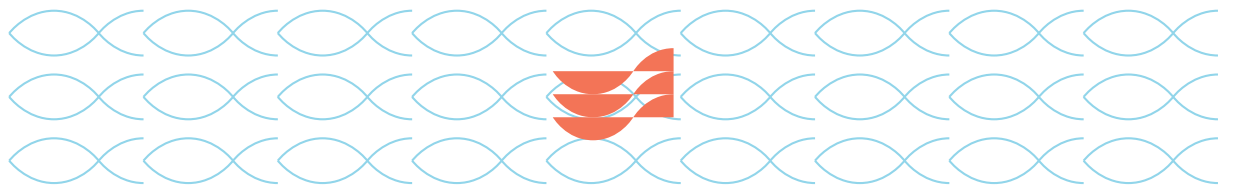
### **JC Roll** **NUEVO** \$289

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

<b>Sopa 7 Mares</b>	<b>\$320</b>
<b>Sopa de Pescado</b>	<b>\$220</b>
<b>Crema de Almeja</b>	<b>\$285</b>
<b>Sopa de Mariscos</b>	<b>\$290</b>
<b>Leche de Tigre</b>	<b>\$185</b>
<b>Albóndigas de Camarón</b>	<b>\$290</b>
<b>Sopa de Camarón</b>	<b>\$250</b>

## PASTAS

<b>Fettuccine con Camarones o Pollo</b>	<b>\$397</b>
Alfredo o Chipotle.	
<b>Fettuccine Alfredo o Chipotle</b>	<b>\$245</b>
Sin camarón.	

## TACOS

<b>Taco Mar y Tierra</b>	<b>\$135</b>
Arrachera y camarón, con guacamole y salsa martajada.	
<b>A la Talla</b>	<b>\$102</b>
De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla.	
<b>Ensenada</b>	<b>\$105</b>
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
<b>De Chicharrón de Camarón</b>	<b>\$125</b>
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
<b>Pescado Ahumado</b> (Marlin)	<b>\$102</b>
<b>De Camarón Enchilado</b>	<b>\$115</b>
<b>Gobernador</b>	<b>\$102</b>
<b>Gobernador con Salsa Culichi</b>	<b>\$105</b>

## PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

<b>Huachinango</b> (1kg)	<b>\$585</b>
<b>Robalo</b> (1kg)	<b>\$595</b>

## LOMOS A LAS BRASAS

<b>Lomo de Huachinango</b>	<b>\$585</b>
<b>Lomo Topolobampo</b> (Curvina)	<b>\$442</b>
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
<b>Lomo de Curvina a las Brasas</b>	<b>\$360</b>
<b>Lomo Baja</b>	<b>\$442</b>
Bañado con pulpo al olivo, puré de papa y vegetales asados.	
<b>Lomo Villa Marina</b>	<b>\$410</b>
Con camarones y champiñones al ajillo.	

## PLATILLOS TRADICIONALES

<b>Filete de Pescado Empanizado</b>	<b>\$299</b>
<b>Filete de Pescado</b>	<b>\$299</b>
Encebollado, a las brasas, a la plancha o al mojo de ajo.	
<b>Pescado Frito</b> (600 gr)	<b>\$410</b>
<b>Camarones</b>	<b>\$397</b>
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 \$420

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

### Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$410

### Camarones a la Diabla \$397

## FILETES ESPECIALES

### Filete Light (Empapelado) \$360

Filete natural en caldo de camarón.

### Filete Doña Elvira \$410

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

### Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$420

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) \$940

Con papa al horno y guacamole.

### Arrachera a las Brasas (400 gr) \$940

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 \$84

### Naranjada \$84

### Aguas Frescas \$84

### 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	\$198
Cheesecake Guayaba	\$198
Panque de Elote con Helado	\$205
Pastel de Chocolate	\$198
Crepas	\$220
Plátanos Caramelizados	\$220

## Café

### CALIENTES

Espresso	\$55
Cortado	\$55
Americano	\$59
Capuccino	\$85
Latte	\$85
Latte Sabor	\$85
Moka	\$85
Chocolate	\$85

### FRÍOS

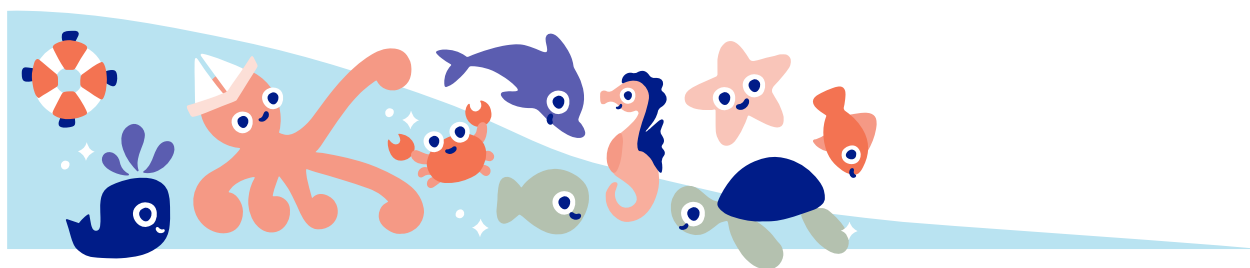
Americano	\$59
Con Sabor	\$85
Latte	\$85
Latte Sabor	\$85
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Affogato	\$95
Carajillo	\$180

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



Nuggets de Pescado	\$210
Nuggets de Pollo	\$210
Pizzeta de Pepperoni	\$195
Hamburguesa de Res	\$195
Nuggets de Camarón	\$210

## Menú DE Niñas



## 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

\$190

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

\$190

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

\$180

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

### Johnnie Lemon

\$160

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

\$190

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

\$190

Whisky Buchanan's 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

\$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

\$180

Licor 43 y café.

### Mojito

\$160

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**

**\$132**

Fresco y herbal con toques dulces. Piña, jengibre, miel de agave, pepino, albahaca y agua mineral.

### Piña Miel **NUEVO**

**\$132**

Afrutado, dulce y herbal. Piña, limón, jarabe natural y agua tónica.

### Tropical Tea **NUEVO**

**\$132**

Frutal, poco dulce y ligero. Jarabe de frambuesa, lichi, té negro y agua mineral.



## CERVEZAS ARTESANALES

**Veraniega** Mexican Ale **\$110**

**Foca parlante** Staut **\$110**

**Perro del Mar** Indian Pale Ale **\$110**

## 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**

## 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

\$2,900

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

## BLANCOS

Copa Botella

### Elvira

\$180 \$900

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe

### Viña Kristel MX

\$1,120

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, Chifraz, 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 \$850

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon

### Tempranillo Rva Magoni

\$1,700

Tempranillo, Graciano, Garnacha





# DESTILADOS & LICORES

## TEQUILAS PREMIUM



<b>Tequila Clase Azul</b> - Reposado	\$420
<b>Casa Dragones</b> - Reposado	\$390
<b>Casa Dragones</b> - Joven	\$590
<b>Don Julio Ceniza</b> - Añejo oscuro	\$195

## TEQUILAS CRISTALINOS



<b>Don Julio</b> - 70	\$185
<b>Dobel Diamante</b>	\$180
<b>Herradura Ultra</b>	\$180
<b>1800 Cristalino</b>	\$180

## TEQUILAS REPOSADOS



<b>Don Julio</b> - Reposado	\$175
<b>Tradicional</b> - Reposado	\$150

## MEZCAL



<b>Mezcal Unión Uno</b> - Espadín y Cirial	\$160
<b>Monte Lobos</b> - Pechuga	\$285
<b>Bruxo No. 5</b> - Tosalá	\$285
<b>Ojo de Tigre</b> - Espadín y Tosalá	\$165
<b>Contra Luz</b> - Espadín	\$185
<b>The Lost Explorer</b> - Espadín	\$285

## TEQUILAS AÑEJOS



<b>Don Julio</b> - Añejo	\$180
<b>Tequila 1800</b> - Añejo	\$180
<b>Tequila 1942</b> - Añejo	\$420

## TEQUILAS BLANCOS



<b>Don Julio</b> - Blanco	\$170
<b>Casa Dragones</b> - Blanco	\$220

## GIN



<b>Tanqueray London Dry</b>	\$160
<b>Hendricks Gin</b>	\$195
<b>Tanqueray Bossa Nova</b>	\$165
<b>Beefeater</b>	\$160
<b>Bombay Sapphire</b>	

## VODKA



<b>Smirnoff</b>	\$160
<b>Smirnoff Tamarindo</b>	\$160
<b>Greygoose</b>	\$190
<b>Absolut Azul</b>	\$160

## 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	\$170
Macallan - 12	\$250
Bulleit Bourbon	\$180
Jack Daniel´s Tennessee	\$160

## LICORES DIGESTIVOS



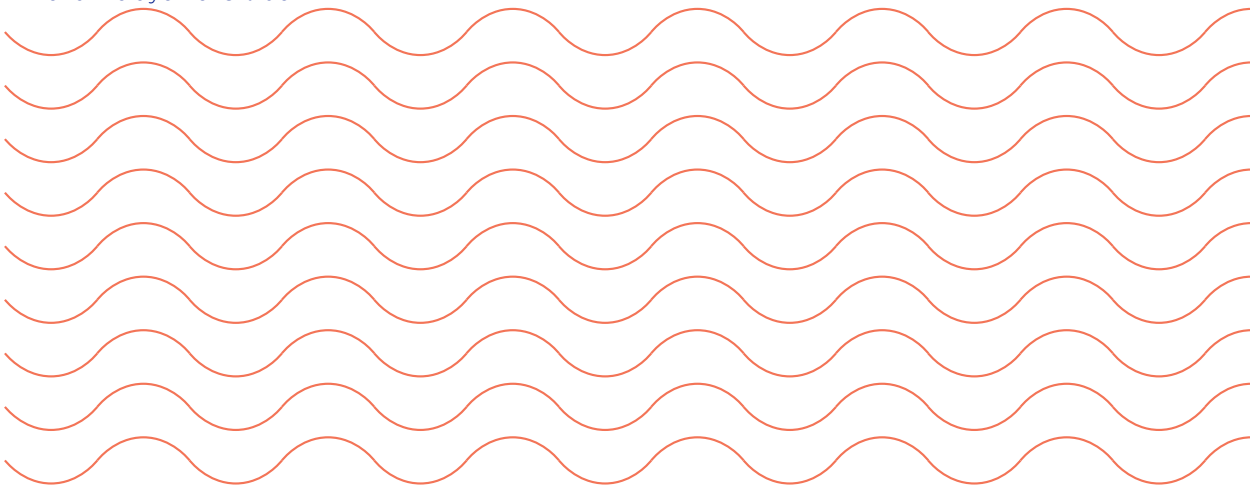
Baileys	\$160
Frangelico	\$160
Chartreuse Verde	\$160
Licor 43	\$160
Campari	\$160
Kahlúa	\$150
Grand Marnier	\$160
Disaronno	\$160
Aperol	\$190
Chinchón Seco	\$160
Chinchón Dulce	\$160

## COGÑAC & BRANDY



Martel VSOP	\$210
Remy Martin VSOP	\$210
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



# Rollos

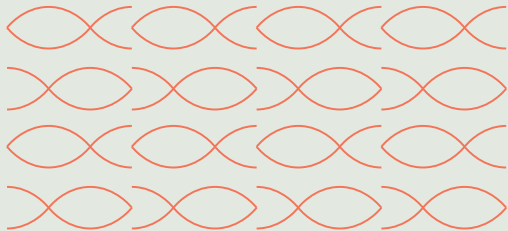
DE TEMPORADA



## KAWAII ROLL **NUEVO**

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

\$330



## KATANA ROLL **NUEVO**

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

\$330

リンドもめりがニゴ



## 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



## VARIEDAD DE PAYS Y CHEESECAKES

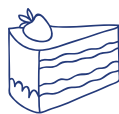
# Menú

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 1



### NY Baklava

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



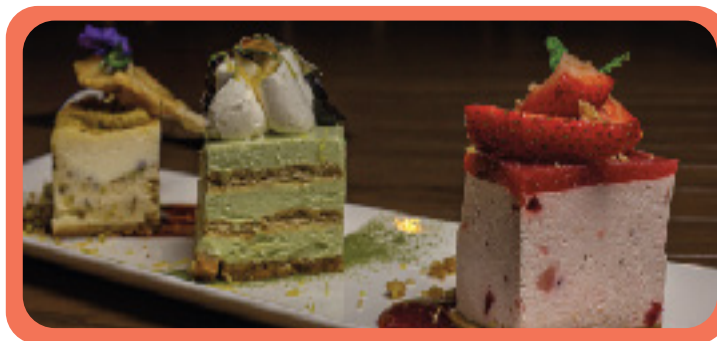
### Pay helado de matcha

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

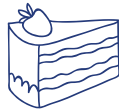
# Menú

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.

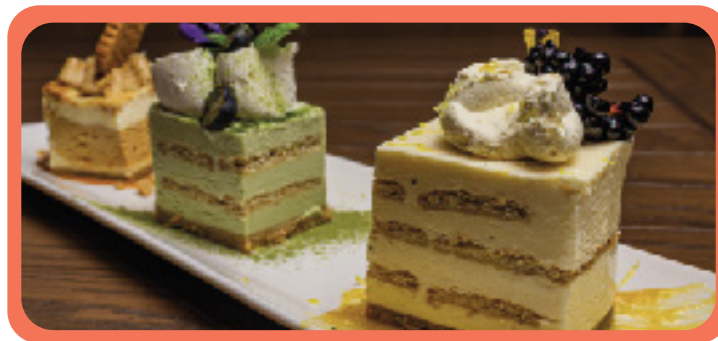
### Pay helado de matcha

Crema de coco, miel y  
crumble de nuez



### Pay helado de maracuya

Queso, galleta de miel y  
crema de maracuya



**\$380**