

ENTRADAS FRÍAS

Combinación Villa Marina Fría \$695

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) \$335

Almejas Naturales \$325

Caracol Natural \$345

Callo de Hacha \$997

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 \$460

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

Especial de Pescado \$280

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$320

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$280

Ceviche de Camarón \$297

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$342

Cóctel de Pulpo \$445

Cóctel Campechano de Mariscos \$425

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$342

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$695

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$115

Ceviche de Camarón \$120

Pulpo \$290

Campechana \$327

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 \$420

Sobre guacamole, con aguachile rojo, cebollas curtidas y cilantro.

Pulpo a las Brasas \$488

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 \$385

Pulpo y Camarón al Olivo \$488

A las brasas con vegetales salteados al olivo, con alioli de albahaca.

Pulpo a la Parrilla \$488

Crujiente, marinado en soya preparada, ensaladilla fresca y balsámico.

Pulpo Mongol \$488

pulpo, camarón y marlín Salteado con chile quebrado, chile serrano, mojo de ajo, chipotle y papa cambray

BARRA DE *Sushi*

ENTRADAS

Camarones Roca \$365

Salsa spicy.

BARRA

Tártara de Atún \$460

Atún marinado con mayonesa spicy, sobre aguacate, con salsa tori.

Tostada de Atún con Chipotle \$185

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 \$345

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 \$345

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 \$345

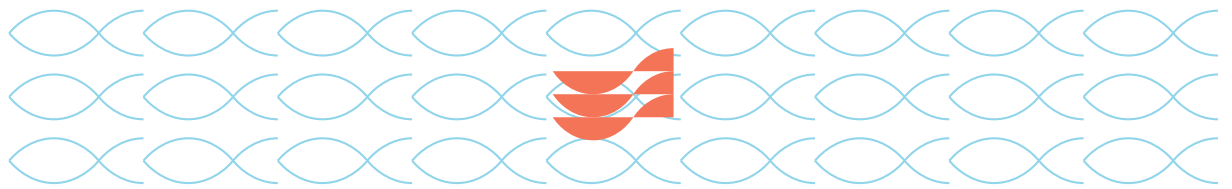
Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

JC Roll **NUEVO** \$300

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	\$285
Sopa de Mariscos	\$290
Leche de Tigre	\$185
Albóndigas de Camarón	\$310
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	\$135
Arrachera y camarón, con guacamole y salsa martajada.	
A la Talla	\$110
De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla.	
Ensenada	\$110
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)	\$110
De Camarón Enchilado	\$115
Gobernador	\$110
Gobernador con Salsa Culichi	\$110

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$620
Robalo (1kg)	\$640

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango	\$620
Lomo Topolobampo (Curvina)	\$485
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
Lomo de Curvina a las Brasas	\$360
Lomo Baja	\$485
Bañado con pulpo al olivo, puré de papa y vegetales asados.	
Lomo Villa Marina	\$440
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)	\$440
Camarones	\$397
Empanizados, o al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	



ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente \$510

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

Camarones Culichi \$397

En crema poblana con champiñones gratinados.

Camarones Acorazados \$440

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

Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$420

Camarones a la Diabla \$397

FILETES ESPECIALES

Filete Light (Empapelado) \$360

Filete natural en caldo de camarón.

Filete Doña Elvira \$440

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$440

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) \$1,245

Con papa al horno y guacamole.

Rib Eye (350 gr) \$820

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 \$87

Naranjada \$87

Aguas Frescas \$87

Agua Ciel (Mineral o Natural) (355 ml) \$50

Sodas \$50

(Variedad de sabor 355ml)

Agua Hethe Mineral \$125

Artesanal de la sierra Hidalguense.

Agua Panna Natural \$125



Postres

Flan Napolitano	\$198
Cheesecake Guayaba	\$205
Panque de Elote con Helado	\$225
Pastel de Chocolate	\$205
Crepas	\$245
Plátanos Caramelizados	\$245

Café

CALIENTES

Espresso	\$55
Cortado	\$55
Americano	\$59
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

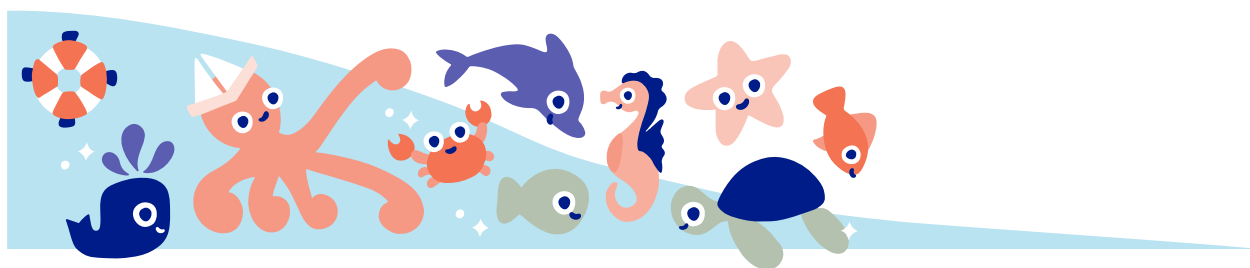
FRÍOS

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



Nuggets de Pescado	\$225
Nuggets de Pollo	\$225
Pizzeta de Pepperoni	\$200
Hamburguesa de Res	\$200
Nuggets de Camarón	\$225

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

\$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.

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

\$195

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.

Johnnie Lemon

\$190

Johnnie Walker Red Label, pepino macerado y escarchado spicy



Coxelería 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

\$195

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

Sangría Roja

\$195

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

Margarita

\$160

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

Carajillo

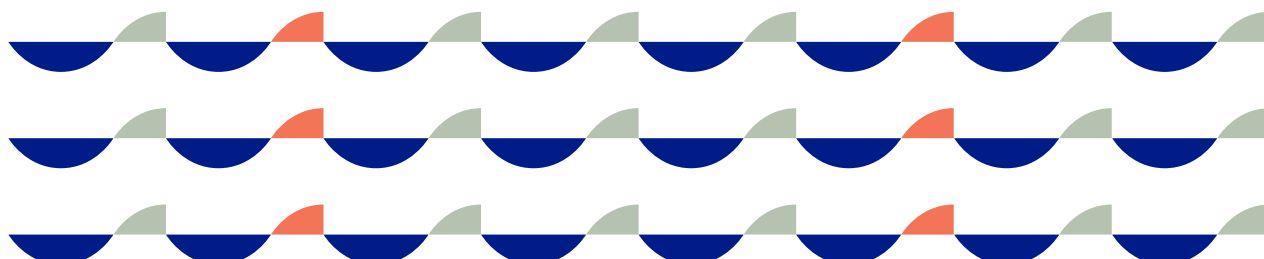
\$180

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**

\$135

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

Piña Miel **NUEVO**

\$135

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

Tropical Tea **NUEVO**

\$135

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



CERVEZAS ARTESANALES

Veraniega Mexican Ale **\$120**

Foca parlante Staut **\$120**

Perro del Mar Indian Pale Ale **\$120**

Farland Mexican Lager **\$120**

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, 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 \$850

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Canto de Luna

\$198 \$980





DESTILADOS & LICORES

TEQUILAS PREMIUM



Tequila Clase Azul - Reposado	\$420
Casa Dragones - Reposado	\$390
Casa Dragones - Joven	\$590

TEQUILAS CRISTALINOS



Don Julio - 70	\$195
Dobel Diamante	\$185
Herradura Ultra	\$185
1800 Cristalino	\$185

TEQUILAS REPOSADOS



Don Julio - Reposado	\$180
Tradicional - Reposado	\$160

MEZCAL



Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$180
Monte Lobos - Pechuga	\$285
Bruxo No. 5 - Tobalá	\$285
Ojo de Tigre - Espadín y Tobalá	\$180
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	\$180
Casa Dragones - Blanco	\$220

GIN



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

VODKA



Smirnoff	\$160
Smirnoff Tamarindo	\$160
Greygoose	\$190
Absolut Azul	\$160

RON



Zacapa Ambar	\$180
Zacapa 23	\$205
Captain Morgan Spiced	\$160
Captain Morgan White	\$160
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	\$195
Johnnie Walker - Red Label	\$160
Buchanans - 12	\$180
Buchanans - 18	\$280
Macallan - 12	\$250
Bulleit Bourbon	\$180
Jack Daniel´s Tennesse	\$170

LICORES DIGESTIVOS



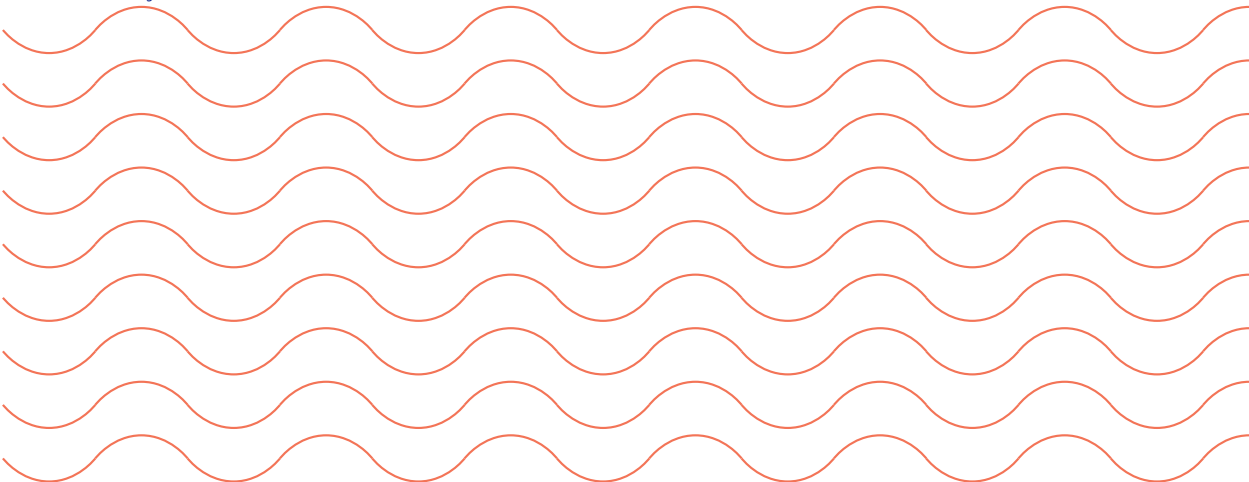
Baileys	\$160
Frangelico	\$165
Chartreuse Verde	\$160
Licor 43	\$160
Campari	\$160
Kahlúa	\$160
Grand Marnier	\$160
Disaronno	\$160
Aperol	\$190
Chinchón Seco	\$160
Chinchón Dulce	\$160

COGNAC & 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



おすし

Rollos

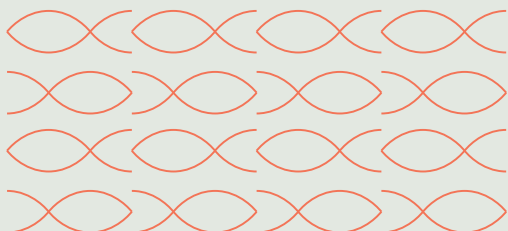
DE TEMPORADA



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 tempico. 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