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

Media Docena de Ostiones Naturales $298

Ostiones JC $695
Con camarón en aguachile verde.

Media Docena de Ostiones JC $385

Almeja Preparada (4 pzas) $335

Almejas Naturales $325

Callo de Hacha $997

CEVICHES

Ceviche 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 $275

Ceviche de Camarón $297

Ceviche Raspado $297
Estilo Mazatlán pescado, camarón y verdura.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón $342

Cóctel Campechano de Mariscos $425

AGUACHILE

Aguachile con Camarón $342
Verde, rojo o negro.

Aguachile con Callo de Hacha $1,350
Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile $695
Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado $110

Ceviche de Camarón $120

Tostada Villa Marina Especial $327
Tostada con una cama de aguacate, callo de hacha y camarón en aguachile verde.

Tostada Paté de Marlin NUEVO $280
Con atún, camarón natural y aguacate.

Tostada de Ceviche Raspado NUEVO $180
Pescado, camarón y tostada azul.

ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de Salmón con Pesto $420
Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo y pesto.

Pulpo a las Brasas $488
En cama de arroz, ensalada, papa rostizada y mayonesa de eneldo.

Chicharrón de Pescado $347
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 Sarteneado $488
Con marlin y camarón, salteado con chile quebrado, mojo de ajo y chipotle.

Carnitas de Atún $420
Guacamole, curtidos de la casa y salsa morita.

Pulpo Campero NUEVO $488
Sake, hongos, cacahuate, ponzu y mantequilla.

BARRA DE *Sushi*

ENTRADAS

Orden de Edamames $160
Ponzu de la casa, sal rosa y katsuobushi.

Camarones Roca $365
Salsa spicy.

BARRA

Tártara de Atún $467
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 $305
(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.

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 diabla.

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 $300
Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.

Villa Marina Horneado $345
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.

VILLA MARINA · BC-MX · E. 2009 · MARISCOS DE LA BAJA

SOPAS Y CREMAS

Sopa 7 Mares $320

Crema de Almeja $285

Leche de Tigre $185

PASTAS

Fettuccine Alfredo, Chipotle o Culichi $255

Con camarón $397 **Con pollo** $397

ENSALADAS

Ensalada César $260

Tradicional con parmesano y crutones hechos en casa.

Ensalada Griega $297

Queso feta, aceitunas, vinagreta de orégano, pimientos, cebolla y tomate.

Ensalada Pampera $297

Queso azul, aderezo de balsámico con miel y lechugas mixtas.

TACOS

Pescado Ensenada $110

Camarón Ensenada $110

Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.

De Chicharrón de Camarón $135

Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.

Pescado Ahumado (Marlin) $110

De Camarón Enchilado $125

Gobernador $110

Gobernador con Salsa Culichi $110

Taco Mar y Tierra $145

Arrachera con camarón.

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg) $620

Robalo (1kg) - En temporada $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 Península $485

Con camarones y champiñones al ajillo.

PLATILLOS TRADICIONALES

Filete de Pescado $299

Encebollado, a las brasas, a la plancha, empanizado o al mojo.

Pescado Frito $440

Camarones (6 pzas) $397

Al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.

Camarón Empanizado $397

Langosta Puerto Nuevo $900

Termidor o al ajillo.

Langosta San Felipe (1kg) $1,265

Con callo de hacha, alioli de chipotle.

ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente $495
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

Camarones a las Brasas $397

FILETES ESPECIALES

Filete Doña Elvira $420
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.

Salmón a las Brasas $485

CORTES A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo $332
Con limón, chimichurri o natural.

Medallones (400 gr) $725
Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Rib Eye Upper Choice (500 gr) $1,245
Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Rib Eye Upper Choice (350 gr) $820
Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Arrachera (400 gr) $940
Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial $285

Papas Fritas $115

Papas Trufadas $160

Guacamole $150

Tostadas Adobadas $85

Cebollas Mazatlecas $120

Frijoles Puercos o Refritos $105

Salsa Guaymas $165
Salsa mexicana con aguacate y habanero.

BEBIDAS

Limonada $87

Naranjada $87

Aguas Frescas $87

Agua Ciel Natural $50
(625 ml)

Agua Ciel Mineral $50
(355 ml)

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
Pastel Triple Chocolate	$205
Panque de Elote con Helado	$225

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

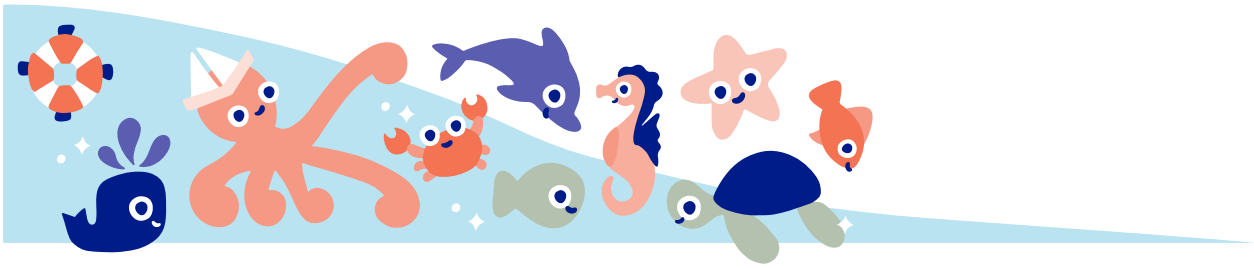
Americano	$95
Con Sabor	$85
Latte	$85
Latte Sabor	$85

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

Moka	$85
Chocolate	$85
Affogato	$95
Carajillo	$190

Menú DE Niños

Nuggets de Pescado	$225
Nuggets de Pollo	$225
Pizzeta de Pepperoni	$200
Nuggets de Camarón	$225



MOCKTAILS

Pepito $135
Fresco y herbal con toques dulces.
Piña, jengibre, miel de agave, pepino, albahaca y agua mineral.

Orange Tonic $135
Cítrico y efervescente.
Mix de cítricos con miel de agave y agua tónica.

Tropical Tea NUEVO $135
Frutal, poco dulce y ligero.
Jarabe de frambuesa, lichi, té negro y agua mineral.

Piña Miel NUEVO $135
Afrutado, dulce y herbal.
Piña, limón, jarabe natural y agua tónica.

SELECCIÓN DE MARGARITAS *Premium*

Margaritas elaboradas con una selección de Tequilas e insumos Premium.

Margarita Piña & Guayaba $190

Margarita Afrutada con tequila, limón y azúcar de piña picante. (Don Julio Blanco, Grand Marnier, Piña-Guayaba y limón) Frozen.

Margarita Coco & Nuez $220

Margarita Cremosa con tequila, limón y azúcar de coco. (Don Julio Añejo, Grand Marnier, crema de coco y nuez) Rocas.

Jacaranda y Margarita $265

Margarita que cambia de color dulce y citrica con sal rosada. (Casa Dragones Blanco con té azul, licor de naranja, miel casera de té de limón y jengibre) Rocas.

Mizunara Margarita $390

Margarita dulce y cítrica con tequila y sal rosa. (Casa Dragones Reposado, Licor Nixta, miel casera de té de limón y jengibre) Rocas.

SELECCIÓN DE SPRITZ

Bebidas frescas, ligeras y efervescentes con selección de licores y vino espumoso (Prosecco) ideales como aperitivos, acompañantes ó digestivos.

Guava Spritz NUEVO $220

Licor Drambuie & Guayaba con notas de miel y especias, agua tonica y Mashio Prosecco extra dry.

Siempre Fresco Spritz NUEVO $220

Licor de Flor de Sauco & Ciruela con notas afrutada y dulces, agua mineral y Mashio Prosecco rose.

Sake Spritz NUEVO $200

Licor de Manzana verde & Sake Nami con notas cítricas y afrutadas, agua mineral y Mashio Prosecco extra dry.

Negroni Spritz NUEVO $200

Vermouth Carpano Rosso & Campari con notas cítricas y amargas, agua mineral y Mashio Prosecco extra dry.

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Selección de cocktail´s afrutados, frescos y tropicales con los insumos y destilados que más te gustan.

Camaleón $195

Cocktail afrutado y ligeramente dulce con mezcal. (Mezcal Unión, jamaica & albahaca, jugo de piña y limón).

Pisco Sunset NUEVO $180

Cocktail agridulce y afrutado con destilado de uvas. (Pisco, Licor de flor de Sauco, Cordial casero de manzanilla & cardamomo con Licor 43 y jugó de limón).

Pink Mojito $180

Cocktail herbal y afrutado con ron. (Ron Captain Morgan White, Menta, blueberries, limón y jarabe de frambuesa).

Yuzu Sour NUEVO $190

Cocktail cítrico, afrutado y agridulce con sake. (Sake Nami, Licor de manzana verde, miel casera de té de limón & jengibre, yuzu y limón).

Electric Tonic $180

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

Buchannitas Spicy $180

Whisky Buchanans Piña, Licor de Chile Ancho Reyes, miel de agave, limón, jengibre con canela ahumada y piña a la parilla.

Johnnie Lemon $180

Johnnie Walker Red Label, pepino macerado y escarchado spicy.

MIXOLOGÍA CON *Café*

Bebidas con café espresso y con una selección de licores, ideales como acompañantes ó digestivos.

Carlota Espresso NUEVO $190

Licor de limón Italiano, Licor 43, con crema de limón amarillo y café espresso.

Carajillo de la Olla NUEVO $190

Kahlua y Licor 43, con notas de piloncillo, canela y especias, café espresso y naranja.

Carajillo Nixta NUEVO $190

Licor Nixta & Zacapa Ambar con notas de atole de coco y café espresso.

Cold Brew Tonic NUEVO $180

Gin Las Californias Nativo, con jarabe romero, cold brew y agua tónica.

Coctelería Clásica
DE LA CASA

Los clásicos que están de moda.

Piña Colada $165
Dulce y cremosa con Ron Blanco. (Captain Morgan White, Jugo de piña y crema de coco)

Aperol Spritz $195
Fresco, ligero y burbujeante. (Licor Aperol, Soda y Vino espumoso)

Gin & Tonic $175
Fresco, herbal y burbujeante. (Tanqueray london dry, pepino, twist de limón y romero con agua tónica)

Daiquiri de Fresa $165
Afrutado y Dulce con Ron Blanco. (Captain Morgan White, Fresas y limón)

Miami Vice $180
Mezcla afrutada y divertida de Piña Colada y Daiquiri de Fresa con Ron. (Captain Morgan White)

CERVEZAS ARTESANALES

Veraniega Mexican Ale $120

Foca parlante Stout $120

Perro del mar Indian Pale Ale $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.

MICHELADA DE LA CASA

Michelada de Tamarindo NUEVO $155
Michelada especial preparada con tamarindo, pepino, mix de salsas, limón y un toque de clamato con licor de chile ancho.

Vinos

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
Maschio Prosseco, Pinot noir, Italia	$180	$850
Maschio Prosseco Glera Prosseco, Glera, Italia	$180	$850
Moet & Chandon Brut Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia		$2,900

BLANCOS

	Copa	Botella
Elvira Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe	$180	$900
Viña Kristel MX Sauvignon Blanc		$1,120
Chenin Colombard MX Chenin Blanc, French Colombard		$980
Manaz Magoni Viognier, Fiano	$175	$850
Chardonay Viña de Frannes Chardonay	$200	$1,200

ROSADOS

	Copa	Botella
Rose Magoni Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache Cabernet Sauvignon.	$175	$850
Polen Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe	$180	$880

TINTOS

	Copa	Botella
Gran Ricardo MX Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc		$3,960
Elvira Cabernet, Valle de Guadalupe	$180	$900
Le Nebbiolo Henri Lurton		$1,100
Emeve Armonia Merlot, Carbernet Sauvignon, Chifraz, Cabernet Franc		$950
Emeve los Nietos Cabernet Franc, Cavernet Sauvignon, Merlot		$1,100
Único Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe		$2,900
Origen 43 Magoni Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon	$180	$850
Tempranillo Rva Magoni Tempranillo, Graciano, Garnacha		$1,700

VILLA MARINA
BC-MX
E.2009
MARISCOS DE LA BAJA

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	$190
Herradura Ultra	$185
1800 Cristalino	$185

TEQUILAS REPOSADOS

Don Julio - Reposado	$180
Tradicional - Reposado	$165

MEZCAL

Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	$180
Monte Lobos - Pechuga	$285
Bruxo No. 5 - Tobalá	$285
Ojo de Tigre - Espadín y Tobalá	$165
The Lost Explorer - Espadín	$285

TEQUILAS AÑEJOS

Don Julio - Añejo	$190
Tequila 1800 - Añejo	$170
Tequila 1942 - Añejo	$420

TEQUILAS BLANCOS

Don Julio - Blanco	$175
Casa Dragones - Blanco	$230

GIN

Tanqueray Ten	$175
Tanqueray London Dry	$170
Tanqueray Bossa Nova	$165
Hendricks Gin	$195
Beefeater	$170
Bombay Sapphire	$175

VODKA

Smirnoff	$160
Smirnoff Tamarindo	$160
Greygoose	$195
Absolut Azul	$165

RON

Zacapa Ambar	$180
Zacapa 23	$205
Captain Morgan Spiced	$160
Captain Morgan White	$160
Bacardi Blanco	$160
Havana Club 7 Años	$175

WHISKY

Johnnie Walker - Blue Label	$790
Johnnie Walker - Gold Label	$220
Johnnie Walker - Ruby	$195
Johnnie Walker - Black Label	$190
Johnnie Walker - Red Label	$160
Buchanans - 12	$175
Buchanans - 18	$280
Macallan - 12	$255
Bulleit Bourbon	$180
Jack Daniel´s Tennesse	$165

LICORES DIGESTIVOS

Baileys	$160
Frangelico	$165
Chartreuse Verde	$160
Licor 43	$165
Campari	$160
Kahlua	$145
Grand Marnier	$160
Disaronno	$160
Aperol	$180
Chinchon Seco	$160
Chinchon Dulce	$160

COGÑAC & BRANDY

Martel VSOP	$210
Remy Martin VSOP	$210
Hennessy VSOP	$220
Cardenal de Mendoza	$190
Torres 20	$200

* Todos los precios de este menú incluyen el 8% de I.V.A.

Entradas

Para compartir o al centro

Edamames Asados NUEVO — $160
Sal de Sriracha, aceite de trufa y soya de la casa.

Crispy Tacos (5 piezas) NUEVO — $235
Atún spicy, aceite de trufa, reducción de ponzu, wong tong frito, mayo spicy y aguacate.

Gyosas de Short-Rib NUEVO — $235
(5 piezas)
Con salsa agridulce, ajo y salsa de anguila.

Tostada de Atún con Chipotle NUEVO — $185
En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.

Crab Roll NUEVO — $300
Cangrejo y mayonesa de trufa, soya de la casa y mantequilla noissette.

Camarones Roca — $365
Capeados con salsa spicy, aguacate y cama de ensalada.

Tártara de Atún — $467
Atún marinado con mayonesa spicy sobre aguacate y salsa tori.

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.

Bebidas

Moikko Marino NUEVO — $220
Sake NAMI macerado con fresa y albahaca, lillet blanc, vermouth bianco, y oleo de fresa y lichie.

Kame House Margarita NUEVO — $190
Sake NAMI, tequila blanco, licor de naranja, miel de agave, y un toque picoso con sal rosada.

Kawaii-Berry NUEVO — $190
Sake NAMI, jarabe de frambuesa, licor de coco, jugo de limón, y agua tónica.

Sake-Flight (Degustación) NUEVO — $260
Trío de versiones mini de nuestros cocteles frutales a base de sake.

Sake Bomb, Bottoms Up!! NUEVO — $190
Shot de sake afrutado y dulce con cerveza Pilsner, notas cítricas.

Cerveza Sapporo — $150

Sake Hattori (Sakera de 190 ML) — $330

Sake Nami (Sakera de 190 ML) — $330

THE SUSHI EXPERIENCE
いただきます

Rollos

Villa Marina Horneado $345
Relleno de queso crema, aguacate y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa de anguila y cubierto en aderezo de cilantro.

Kanikama Hot $289
Flameado, con pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.

JC Roll $300
Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.

Salmón Especial $345
Relleno de aguacate, queso crema y camarón cocido. Forrado de salmón fresco, 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.

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 $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
Camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino. Forrado con salmón fresco y limón amarillo y topping de camarón spicy.

Tempura Roll $300
Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo, aguacate, bañado en aderezo spicy con salsa de anguila.

Salmón Crunchy $345
Camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón con topping de camarón.



おすし

どうもありがとう

Rollos

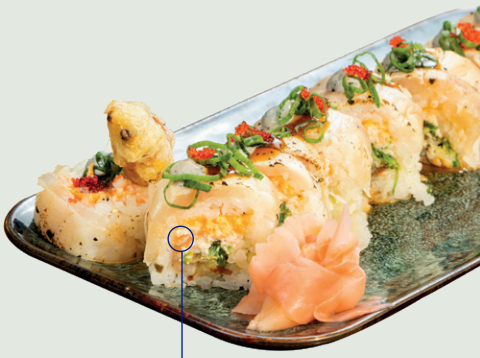
DE TEMPORADA



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 tampico. Forrado de totoaba y coronado con mayo, trufa y hueva de pescado.

$330



TORA ROLL NUEVO

Salmón , camarón tempura y espárrago, cubierto de hueva de pescado y ajonjolí. Coronado con toping de cangrejo frito en salsa agridulce.

$289



NARUTO ROLL NUEVO

Rollo dulce, con camarón tempura, aguacate y pepino, forrado de mango sobre un espejo de salsa tare.

$289



Entradas

DE TEMPORADA

Edamames Asados
Sal de sriracha, soya de la casa
y aceite de trufa.
$160

Crispy Tacos (5pz)
Atún spicy, reducción de ponzu,
aguacate, cebollín, soya trufada,
montados en hoja de Wonton frito.
$235

Gyosas de Short-Rib (5pz)
Al vapor rellenas de vegetales y
short rib, bañadas en salsa agridulce.
$235



Seaweed Salad NUEVO
Ensalada de algas y pepino kiury
con vinagre sunomono.
$145

Brochetas de Brócoli Frito (2pz) NUEVO
Brócolis fritos bañados en salsa dulce
y nuez caramelizada.
$165

