

## Buenos días

De las 9:00 am a las 4:00 pm  
De viernes a martes  
From Friday to Tuesday

### CAFÉ ~ COFFE

Americano | \$35  
Con leche *With milk* | \$45  
Capuccino | \$45  
Espresso | \$35 Doble | \$45  
Té | \$40  
Extra: Leche de almendra  
*Almond milk* | +15

### JUGO ~ JUICE

Sencillo ~ *One fruit* \$60  
Combinado ~ *Mixed* \$65  
Verde ~ *Green* \$65  
Licuado de fruta con leche \$65  
con yogurt \$75  
*Blended milk and fruit* \$65  
with yogurt \$75

### BEBIDA ~ DRINK

Botella de agua ~ *Water bottle* \$30  
Agua mineral ~ *Sparkling water* \$40  
Coca cola | \$40 Diet coke | \$45  
Vaso de agua de frutas | \$50  
Del día | \$45  
Jarra 1L | \$95 del día \$85  
Glass of fresh fruit water | \$50  
Of the day | \$45  
1 L pitcher of fresh fruit water | \$95  
Of the day | \$85  
Vaso de limonada o naranjada | \$60  
Glass of lemonade or orangeade | \$60  
Jarra 1 L ~ Pitcher | \$95



*En el mar la  
vida es más  
sabrosa*

### LIGEROS ~ LIGHT ONES

Yogurt | \$45  
Con granola y miel | \$60  
With honey & granola

Ensalada de frutas ~ *Fruit salad* | \$95  
Con yogurt, granola y miel | \$110  
with yoghurt, granola & honey

### HOT CAKES

Con mantequilla y miel maple | \$85  
With butter & maple syrup

Con fruta ~ *With fruit* | \$110

Con huevos revueltos o estrellados  
|\$100  
With scrambled or sunny side up eggs

### CUERNITOS ~ CROISSANT

Cuernitos ~ *Croissant* | \$40  
Con mantequilla y mermelada | \$55  
*With butter & jam*  
Relleno de fruta y nutela | \$65  
*With Nutella & fruit*  
Relleno de jamón y queso | \$95  
*With ham and cheese*



### TOAST

*Nuestros toasts se preparan con  
baguette*  
*Our toasts are made with baguette*  
Con Hogaza integral con semillas + \$15  
*With whole-grain seeded bread + \$15*

Pan tostado con mantequilla y  
mermelada hecha en casa | \$50  
*Toast with home made Jam &  
butter*

Pan tostado con Nutela y nueces  
\$75  
*Toast with Nutella and walnuts*

Aguacate con huevos revueltos o  
estrellados | \$99  
*Avocado with scrambled or sunny  
side up eggs*

Aguacate, queso de cabra y nueces  
| \$110  
*Avocado, goat cheese and walnuts*

*Life's better at  
The beach*

## PAQUETE ~ COMBO

Todos los huevos, omelette, hot cakes y chilaquiles, incluyen un café americano (con leche +\$10)

## HUEVOS ~ EGGS

*Servidos con papas al romero, frijoles y tortillas ~ Served with rosemary potatoes, beans and tortillas*

Revueltos o estrellados | \$90  
Scrambled or sunny side up

Mexicana | \$99  
Scrambled with tomato, onion and jalapeño

Revueltos con jamón o chorizo | \$99  
Scrambled with ham or mexican sausage

Revueltos o Estrellados con tocino  
\$110  
Scrambled or sunny side up with bacon

Rancheros | \$99



## OMELETTE

*Servidos con tu elección de papas al romero o ensalada fresca o frijoles.*

*Con salsa verde o roja + \$25*

*Served with your choice of rosemary potatoes or fresh salad or beans*

Queso Gouda ~ Gouda cheese | \$105

Hongos y queso gouda | \$115  
Mushroom & gouda cheese

Espinacas y queso gouda | \$115  
o queso de cabra | \$125  
Spinach & gouda cheese | \$115  
or goat cheese | \$125

Vegetales asados y queso gouda | \$120  
o queso de cabra | \$130  
Grilled vegetables and gouda cheese  
| \$120 or goat cheese \$130

Camarones y queso gouda | \$175  
Shrimp and gouda cheese



## MEXICANO

**Chilaquiles verdes o rojos**  
\$115

*Servidos con frijoles y huevos revueltos o estrellados.*

*Fried tortillas with tomato or green sauce served with scrambled or sunny side up eggs.*

**Enfrijoladas | \$110**

*Servidos con huevos revueltos o estrellados.*

*Soft tortillas in creamy beans served with scrambled or sunny side up eggs.*

**Enchiladas verdes o rojas | \$120**

*Rellenas de queso gouda servidas con frijoles.*

*Soft tortillas in spicy tomato sauce filled with gouda cheese served with beans.*

**Quesadillas | \$99**

*Rellenas de queso gouda servidas con frijoles y ensalada fresca*

*Soft tortillas filled with gouda cheese served with beans & fresh green salad.*

**Guacamole | \$115**

**Pico de gallo | \$95**

*Servidos con totopos.*

*Served with tortilla chips.*



**Bruschettas | \$99**

*pan tostado con tomate, ajo,*

*albahaca y aceite de oliva. Toasted bread with tomato, garlic, basil and olive oil*

## EXTRA

Tocino ~ Bacon | \$60

Jamón ~ Ham | \$40

Chorizo ~ Mexican sausage | \$40

Aguacate ~ Avocado | \$55

Papas al romero | \$45

Rosemary potatoes | \$45

Queso gouda \$35

*\*Disculpa, no elaboramos cuentas separadas .Sorry, we do not do separate bills \*\*No se permite consumir alimentos ni bebidas que no sean del restaurante. Outside food and drinks are not allowed in the restaurant. \*\*\* Todo cambio en el menú tiene costo adicional. Any changes or substitution to the menu have an additional charge... GRACIAS \* THANK YOU\**

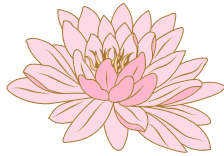
## BAGUETTE

*Servidas con ensalada fresca  
served with fresh green salad*

Aguacate y jitomate | \$110  
Avocado & tomato

Huevo y queso gouda | \$105  
Fried eggs & gouda cheese

Atún y jitomate | \$110  
Tuna & tomato



Ensalada de atún | \$120  
Jitomate, cebolla, pepino y mayonesa  
Tuna salad ~ Tomato, cucumber, onion  
& mayonnaise.

Jamón y queso gouda | \$110  
Ham & gouda cheese

Verduras asadas y queso gouda | \$120  
o queso de cabra | \$130  
Grilled vegetables and gouda cheese  
| \$120 or goat cheese | \$130

Jamón Serrano y queso gouda | \$230  
Serrano ham & gouda cheese

Filete de res | \$235  
Grilled steak

## ENSALADA ~ SALAD

*Todas las ensaladas contienen mezcla de  
lechugas, col, cebolla morada, zanahoria,  
betabel y calabacita.  
All our Salads are made with mix of lettuce,  
red cabbage, onion, carrot, beet and  
zucchini.*

Aguacate, jitomate y pepino | \$150  
Avocado, tomato & cucumber

Queso de cabra, pera y nuez | \$195  
Goat cheese, pear & walnuts

Queso de cabra, pepino y aceitunas  
negras | \$200  
Goat cheese, cucumber & black olives.

Pescado a la plancha | \$230  
Grilled fish fillet

Camarones ~ Shrimp | \$245  
*Servidas con pan y aderezadas con  
vinagreta de la casa.  
Served with bread and olive oil and  
balsamic dressing.*

## TACOS

*Servidos con pico de gallo  
Served with pico de gallo salad*

**Tacos de Pescado ~ Fish Tacos | \$195**

**Tacos de Camarón | \$225**  
Shrimp Tacos

**Tacos de Filete de res | \$235**  
Grilled steak tacos

**Tacos Posada | \$140**  
Hongos, cebolla, pimiento y quesillo  
Mushrooms, onion, bell pepper and  
oaxacan cheese.

## DEL MAR ~ SEAFOOD

*Servidos con totopos o galletas saladas  
Served with tortilla chips or crackers*

**Ceviche de pescado | \$200**  
Fish ceviche

**Ceviche de pescado tropical | \$220**  
Tropical fruit fish ceviche

**Ceviche de camarón | \$240**  
Shrimp ceviche

**Ceviche de camarón Tropical | \$260**  
Tropical fruit shrimp ceviche

**Cóctel de camarón | \$240**  
Shrimp cocktail

## COCINA DEL MAR SEAFOOD CUISINE

*Servidas con papas al romero, ensalada  
fresca y tortillas.  
Served with rosemary potatoes, fresh  
salad and tortillas.*

**Filete de pescado a la plancha o al  
ajo | \$220**  
Grilled or garlic fish fillet

**Filete de pescado al limón o al vino  
blanco o empanizado | \$235**  
Lemon or white wine sauce or  
breaded fish fillet

**Camarones a la parrilla o al ajo o  
empanizados | \$240**  
Garlic or breaded grilled shrimps



# Bar

De las 9:00 am a 10:00 pm  
Todos los días ~ *Every day*

## CERVEZA ~ BEER

Corona ~ Victoria | \$50  
Modelo Especial ~ Negra Modelo | \$ 55  
Con chelada | \$30 Michelada | \$35  
Clamato para cerveza | \$40  
Clamato solo | \$70

## BEBIDAS ~ DRINKS

Botella de agua ~ water 600 ml | \$30  
Agua mineral 355ml | \$40  
Coca cola | \$40  
Diet coke | \$45  
Agua de frutas vaso | \$50 jarra 1l | \$85  
limonada o naranjada vaso | \$55  
jarra 1l | \$95

### Happy Hour

2x1 \$150

todo el día • all day long

#### MOJITO

Ron limón y hierbabuena

#### MEZJITO

Mezcal, limón y hierbabuena

#### CUBA LIBRE

Ron, coca cola y limón

#### CAIPIRÍSIMA

Ron. piloncillo y limón

#### CAIPIROSKA

Vodka, piloncillo y limón

#### MEZCALINA

Mezcal, piloncillo y limón

#### DESARMADOR ~ SCREWDRIVER

Vodka y jugo de naranja

## VINO ~ WINE

Copa de vino 150 ml ~ Glass of wine 5 Oz.

Viña Maipo tinto Cabernet o blanco  
Copa | \$95 Botella | \$375

Finca las Moras blanco o tinto Cabernet  
Copa | \$105 Botella | \$475

Galileo Rosso d'Italia (tinto) Copa | \$120  
Botella | \$570

Pinot Grigio d'Italia (blanco) Copa | \$125  
Botella | \$590

Pregunta por nuestra selección de vinos  
Please ask for our wine selection

Descorche \$390

## CÓCTEL ~ COCKTAIL

DAIQUIRI \$110  
Ron y limón

DAIQUIRI DE FRUTA | \$120  
Ron, limón y fruta de tu gusto

PIÑA COLADA | \$110  
Ron, piña fresca y crema de coco

SEX ON THE BEACH | \$110  
Ron y fruta fresca de temporada

ALFONSO XIII | \$100  
Kahlúa y leche

BLOODY MARY | \$110  
Vodka, jugo de tomate, limón y salsa

PALOMA | \$100  
Tequila y refresco de toronja

CARAJILLO | \$130  
Licor del 43 y café espresso

MARGARITA | \$110  
Tequila, controy y limón

MARGARITA DE FRUTA | \$120  
Tequila, controy y fruta

SPRITZ | \$170  
Aperol, vino blanco y agua mineral.

## MEZCAL

Espadín de la casa | \$90

Tobalá de la casa | \$110

Cuishe de la casa | \$120

Joya Azul blanco | \$110

Joya Azul reposado | \$120

Joya Azul Añejo | \$130

## RON

Bacardi blanco | \$95

Bacardi Añejo | \$105

Havana club 3 años | \$120

Havana club 7 años | \$150

## TEQUILA

100 años | \$90

Cazadores | \$95

José cuervo especial | \$100

José cuervo tradicional | \$110

Hornitos Reposado | \$130

Herradura blanco | \$135

Don Julio Reposado | \$170

## LICOR

Brandy Torres | \$100

Brandy Torres 10 | \$120

Brandy Terry | \$130

Vodka Absolut | \$120

Vodka Wyworoba | \$100

Whisky J&B | \$130

Whisky Red Label | \$140

Gin Bombay | \$145

Licor del 43 | \$100

Kahlúa | \$100

Baileys | \$120

 *Servidos en cóctel: +\$25*  
*Served in a cocktail*