



SEAFOOD KITCHEN

BRUNCH

9:00AM - 2:00 PM

Evitar acercarse y/o recargarse en el crystal del perimetro del restaurante.
La administración no se hace responsable por algún accidente o
inconvenientes que resulte en la ruptura de alguno de ellos.

Avoid approaching or leaning on the glass around the perimeter of the
restaurant. The management is not responsible for any accidents or issues
that may result from the breakage of any of them.

ANTOJITOS

ENCHILADAS NORTEÑAS 150grs	240	NORTHERN ENCHILADAS 150grs	
Tortillas de maíz rellenas de queso panela, gratinadas con queso manchego, chorizo de talpa y bañadas con salsa cremosa de jalapeño		Corn tortillas stuffed with panela cheese, gratinated with Manchego cheese, "chorizo" from Talpa and topped with a creamy jalapeño pepper sauce	
HUARACHE DE CHICHARRON PRENSADO Y PULPO 150grs	265	PRESSED "CHICHARRON" AND OCTOPUS HUARACHE 150grs	
Frijoles refritos, salsa roja, aguacate, crema y queso		Refried beans, red sauce, avocado, sour cream and cheese	
TLAYUDA DE CAMARON 150grs	250	SHRIMP TLAYUDA 150grs	
Camarón, cebolla, chile poblano, queso oaxaca, salsa martajada y guacamole		Shrimp, onion, poblano pepper, oaxaca cheese, martajada sauce and guacamole	
TOSTADA DE CAMARON 120grs	235	SHRIMP TOSTADA 120grs	
Laminas de atún crudo, camarón cocido en agua, aguacate y topping de salsas		Raw slices of tuna, boiled shrimp, avocado and toppings of sauces	
TOSTADA CAMPECHANA 120 gr	260	TOSTADA CAMPECHANA 120 gr	
Laminas de salmon crudo, camarón cocido en agua, pulpo, callo de acha, cebolla morada, cilantro, aguacate, pepino y salsa picante		Slices of raw salmon, shrimp, octopus, scallops, red onion, cilantro, avocado, cucumber and spicy sauce.	
TOSTADA DE CAMARON AL PASTOR 120 gr	220	AL PASTOR STYLE SHIRMP TOSTADA 120 gr	
Chutney de piña, esencia de chile habanero, cebolla encurtida y guacamole		Pineapple chutney, habanero chilli essence, pickled onion and guacamole	
OSTIONES FRESCOS 6 PZ	370	FRESH OYSTERS 6pcs	
Servido en cama de hielo, salsa macha y limon asado		Served on a bed of crushed ice, "salsa macha", and grilled lime	
ALMEJA EN SU CONCHA 150 gr	390	CLAM IN ITS SHELL 150 gr	
Almeja chocolata montadas sobre hielo, con camarón y ostion, aguachile de chiltepin, topping de salsas		"Chocolata" clam presented over ice, with shrimp and oyster, chiltepin aguachile, and topping of sauces	
MOLCAJETE FRIO DE MARISCOS 200 gr	390	COLD SEAFOOD "MOLCAJETE" 200 gr	
Camarón cocido en agua, pulpo, callo de acha, ostion, cebolla morada, pepino, cilantro, aguacate y salsa de aguachile rojo		Boiled shrimp, octopus, scallops, oyster, sundried meat, red onion, cucumber, cilantro, avocado and red aguachile sauce	
CIELO ROJO DE MARISCOS 150grs	250	SEAFOOD "CIELO ROJO" STYLE 150grs	
Servido en tarro de cerveza, caldo de mariscos frio, ligeramente picante, camarón, pulpo y ostión		Served in a pint of beer, seafood cold broth, slightly spicy, shrimp, octopus and oyster	
MARISCADA FRIA 1kg	1,600	COLD SEAFOOD PLATTER 1kg	
Ostión pata de mula, callo de acha, almeja chocolata, shot de ostión, camarón u-15 cocido en agua, atún fresco y topping de salsas		Oysters, scallops, "chocolata" clam, oyster juice shot, boiled shrimp u-15, fresh raw tuna and topping of sauces	
CALDO CANTINERO 200ml	255	"SALOON" STYLE SOUP 200ml	
Caldo de "camarón seco", camarón cocido, escabeche de papa y zanahoria.		"Sundried" shrimp broth, boiled shrimp, carrot and potatoe pickled.	
GUACAMOLE 150grs	170	GUACAMOLE 150grs	
Acompañado de salsa mexicana y tostada raspada		Served with "pico de gallo" and crispy corn tostada	
Con chicharrón rib eye ó chapulines, ajo y chile.		with: Rib eye chicharron or grasshoppers, galic and chili	
AGUACHILE NEGRO 150grs	245	BLACK AGUACHILE 150grs	
Camarón curtido en jugo de limón, marinado con salsas negras, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate		Fresh shrimp pouched in lime juice, marinated with black sauces, cucumber, red onion, cilantro and avocado	
AGUACHILE VERDE 150grs	245	GREEN AGUACHILE 150grs	
Camarón curtido en jugo de limón, marinado con salsas verde, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate		Fresh shrimp pouched in lime juice, marinated with green sauces, cucumber, red onion, cilantro and avocado	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.
 Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.
 All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

ESPECIALIDADES / ESPECIALTIES

CARNITAS DE ATUN Y SALMON 150grs	290	SALMON AND TUNA "CARNITAS" 150grs	Fried tuna and salmon over guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce
Atún y salmón frito sobre guacamole, tortilla azul y salsa martajada		FISH CRACKLINGS 150grs	Sea bass cubes prepared classic nayarit style, guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce
CHICHARRON DE PESCADO 150grs	320	CRISPY PORK BELLY 200grs	Served with guacamole, corn tortillas and "martajada" sauce
Cubos de robalo al estilo clásico de Nayarit, guacamole, tortilla azul y salsa martajada		CRAB ENCHILADAS 3pcs 150grs	Corn tortillas filled with crab meat, gratinated, topped with lobster and chipotle chilli sauce
PANCETTA CRUJIENTE 200grs	280	HAMBURGUESA ANGUS 220grs	Grilled beef, gratinated, fried onion, blue cheese and "diabla" sauce
Servido con guacamole, tortillas de maiz y salsa martajada		ZARANDEADO SHRIMP BURGUER 220grs	Grilled shrimp medallion, gratinated, bed of guacamole, fried onion, "diabla" sauce and ranch dressing
ENCHILADAS DE JAIBA 3pz 150grs	290	SPECIAL SEAFOOD PLATTER 1kg	Roasted lobster, shrimp u-15, lion paw scallops, fresh fish fillet and marinated octopus. Accompanied with "martajada" sauce and veggies.
Tortillas de maíz rellenas de jaiba, gratinadas, bañadas con salsa de langosta y chipotle		"ZARANDEADO" REDSNAPPER	Grilled on embers whole marinated fish, mix salad, slices of tomato, pickled onion, blue corn tortillas and "martajada" sauce
HAMBURGUESA ANGUS 220grs	299		1.2 kg \$850 / 1.5 kg \$999
Res a la parrilla, gratinada, cebolla frita, salsa de queso azul y diabla		HABANERO AND LIME SHRIMP 220grs	U-15 shrimp sauteed with garlic, onion and habanero chilli. Hearts of lettuce, topped with ceasar dressing, parmesan cheese and garlic croutons
HAMBURGUESA DE CAMARON ZARANDEADO 220grs	370	FISH FILLET 220grs	Totoaba fish, braised, placed on top of filled portobello mushroom and white sauce
Medallón de camarón a la plancha, gratinada, cama de guacamole, cebolla frita, salsa diabla y aderezo ranch		GRILLED ON EMBERS OCTOPUS 300grs	Potatoes and quelites salad, habanero chilli alioli
MARISCADA ESPECIAL 1kg	1,800	PRIME NEW YORK 14oz	Accompanied with cambray onions, guacamole, "martajada" sauce, "chiles toreados", french fries and blue corn tortilla
Langosta rostizada, camarones u-15, callo garra de leon, filete de pescado fresco y pulpo adobado, acompañada de salsa martajada y vegetales.		MAR Y TIERRA 300grs	Flank steak and u-15 shrimp, served with guacamole, cambray onion, grilled panela cheese, cactus, "chiles toreados" and potato wedges
HUACHINANGO ZARANDEADO			
Pescado entero marinado, a las brasas, ensalada mixta, rodajas de jitomate, cebolla encurtida, tortilla de maiz azul y salsa martajada.			
1.2 kg \$850 / 1.5 kg \$999			
CAMARONES HABANERO LIMON 220grs	650		
Camarones u-15 salteados con ajo, cebolla y chile habanero. Corazon de lechuga, bañados con ederezo cesar, queso parmesano y cotones con ajo			
FILETE DE PESCADO 220grs	480		
Filete de totoaba, braseado, montado sobre portobello relleno y salsa blanca			
PULPO A LAS BRASAS 300grs	490		
Ensalada de papa y quelites, alioli de habanero			
NEW YORK PRIME 14oz	950		
Acompañado de cebollita cambray, guacamole, salsa martajada, chiles toreados, papas a la francesa y tortilla azul			

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

DESAYUNO - BREAKFAST

PAN BRIOCHE FRANCES (1 Piezas)	150	BRIOCHE FRENCH TOAST 1pc	
Omelette de huevo, panceta natural y miel maple.		Egg omelette, natural pork belly and maple syrup	
PANCAKES O WAFFLES GOURMET (3 Piezas)	135	PANCAKES OR WAFFLES GOURMET (3 Pcs)	
Plátano macho flameado, almendras tostadas, mantequilla de limón, Nutella y queso mascarpone		Flambeed plantain, toasted almonds, lemon butter, Nutella and mascarpone cheese	
CHILAQUILES CON ARRACHERA 120grs.	285	CHILAQUILES WITH FLANK STEAK 120grs.	
Elección de rojos o verdes, crema, queso fresco, cebolla, cilantro, frijoles refritos, papa salteada, chile serrano y cebollita cambray		To choose red or green, sour cream, "queso fresco", onion, cilantro, refried beans, sauteed potatoes, serrano chilli pepper and cambray onion	
CHILAQUILES JALISCIENSES 120 gr	285	CHILAQUILES "JALISCIENSES" 120 gr	
Chilaquiles rojos, cochinita pibil, cebolla morada, cilantro, crema, queso, bañados con BIRRIA, acompañados con frijoles refritos, chile asado y cebollita cambray		Red "chilaquiles", red onion, cilantro, sour cream, cheese, topped with "BIRRIA", served with refried beans, grilled pepper and cambray onion	
CHILAQUILES YUCATECOS 120grs.	280	CHILAQUILES "YUCATECOS" 120grs.	
Chilaquiles verdes, cochinita pibil, cebolla desfleada, aguacate, cilantro, crema, queso, frijoles refritos, chile asado y cebollita cambray		Green "chilaquiles", cochinita pibil, sweated onion, avocado, cilantro, sour cream, cheese, refried beans, grilled pepper and cambray onion	
OMELETTE AL GUSTO 180grs	180	OMELETTE AL GUSTO 180grs	
Servido con papa salteada, chilaquiles (verdes o rojos) y frijoles refritos.		Served with sauteed potatoes, chilaquiles (green or red) and refried beans.	
3 ingredientes a elegir: Cebolla, jitomate, pimienta, champiñón, tocino y chorizo		Choose 3 ingredients: Onion, tomatoes, bell peppers, mushrooms, bacon and "chorizo"	
OMELETTE JALISCO 180grs.	190	"JALISCO" OMELETTE 180grs.	
Relleno de queso gouda, espinaca, champiñón y tocino, bañado con salsa verde. Acompañado de chilaquiles (verdes o rojos) y papa salteada		Filled with gouda cheese, spinach, mushrooms and bacon, topped with green sauce. Accompanied with chilaquiles (red or green) and sauteed potatoes	
BURRITO DE CAMARON 220grs.	245	SHRIMP BURRITO 220grs.	
Relleno de camarón, cebolla, jitomate, cilantro. Salsa de aguacate ligeramente picante, frijoles refritos y papa salteada		Filled with shrimp, onions, tomatoes and cilantro. Slightly spicy avocado sauce, refried beans and sauteed potato	
HUEVOS RANCHEROS 140grs.	170	"RANCHERO" STYLE EGGS 140grs.	
Dos piezas de huevo frito, sobre tortilla de maíz y queso panela, salsa ranchera, frijoles refritos, papa salteada, chile asado y cebollita cambray		2 pieces of fried eggs, over a corn tortilla, panela cheese, "ranchera" style sauce, refried beans, sauteed potatoes, grilled chilli pepper and cambray onion	

COMPLEMENTOS - ADDITIONS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 120grs.	80	MARINATED CAMBRAY POTATOES 120grs.	
CHILES TOREADOS 100grs.	80	GRILLED PEPPERS 100grs.	
PURE DE PAPA 120grs.	80	MASHED POTATOES 120grs.	
ESPINACAS A LA CREMA 120grs.	80	CREAMY SPINACH 120grs.	
CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 120grs.	80	WHITE WINE SAUTEED MUSHROOMS 120grs.	
ZANAHORIAS ADOBADAS 120grs.	80	MARINATED CARROTS 120grs.	
MACARRONES CON QUESO 120grs.	125	MAC AND CHEESE 120grs.	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

POSTRES - DESSERTS

VOLCAN DE 3 MOLES 150grs	180
Volcan con 3 diferentes moles, crumble de nuez y sorbete	
PAY DE QUESO ADOBERA 150grs	180
Mermelada de tomate heirloom y albahacar	
HELADOS 150grs	180
Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramelo	
PASTEL DE CHOCOLATE 150grs	180
PASTEL DE TRES LECHE 150grs	180
TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs	180
Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco	

VOLCANO WITH 3 MOLES 150grs	
Volcano with 3 mole sauces: pecan, crumble and sorbet	
ADOBERA CHEESE PIE 150grs	
Heirloom tomato and basil jam	
ICE CREAMS 150grs	
Pistachio, avocado and goat cheese, Vegans: coconut and caramel	
CHOCOLATE CAKE 150grs	
THREE MILK CAKE 150grs	
PIÑA COLADA TIRAMISU 150grs	
Mascarpone cheese foam, piña colada and coconut flakes.	

DESDE EL RANCHO / DIRECTLY FROM EL RANCHO™

EXPRIMIDOR DE JUGOS FRESCOS 200ml	65
Del huerto a tu mesa, recién exprimidos Naranja Toronja Zanahoria Betabel	
CHOCOMILK "PANCHO PANTERA" 250ml	55
Bebida de campeones, leche y chocolate.	
CHOCOLATE CALIENTE "AGÜELITA" 200ml	55
Espumoso y humeante tradicional chocolate caliente	
LICUADOS 250ml	88
Fresca y succulenta combinación de fruta y leche (disponible sin leche) Melón Papaya Piña	
JUGO VERDE 200ml	65
Saludable, refrescante y delicioso, preparado con jugos recién exprimidos (naranja, perejil, apio, piña y nopal)	

FRESH JUICES 200ml	
From the garden to your table, freshly squeezed Orange Grapefruit Carrot Beet	
CHOCOMILK "PANCHO PANTERA" 250ml	
Drink of champions, milk and chocolate.	
HOT CHOCOLATE "AGÜELITA" 200ml	
Creamy and steaming traditional hot chocolate	
SMOOTHIES 250ml	
Fresh and succulent combination of fruit and milk (available without milk) Cantalope Papaya Pineapple	
GREEN JUICE 200ml	
Healthy, refreshing and delicious, prepared with freshly squeezed juices (orange, parsley, celery, pineapple and nopal)	

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

CHOCOLATE OAXACA 250ml	145
El chocolate con la receta de la abuela, directo desde Oaxaca con mezcal agua maldita "alacrán"	
CAFÉ DE OREO 200ml	165
Cremoso café con galleta de oreo, crema irlandesa y tequila	
CAFÉ DE OLLA 220ml	60
El sabor de los pueblos mágicos en su mesa, café de olla tradicional	
CAFÉ DE OLLA "CON PIQUETE" 45ml	125
Tequila "Ollitas reposado", sirvase frio o caliente	

OAXACA CHOCOLATE 250ml	
Chocolate with grandma's recipe, from Oaxaca with mezcal agua maldita "alacrán".	
OREO COFFEE 200ml	
Creamy coffee with oreo cookie, irish cream and tequila.	
CAFÉ DE OLLA 220ml	
The taste of "pueblos mágicos" at your table, traditional coffee pot.	
"CON PIQUETE" 45ml	
With tequila "Ollitas reposado", can be served hot or cold.	

CON PIQUETE

BLOODY MARIA 220ml	165
Un clásico matutino al estilo mexicano a base de tequila y un poco de picante	
MARGARITA MIMOSA 220ml	165
La única mimosa Mexicana a base de tequila y jugo fresco de naranja. Para comenzar el día.	
MARGARITA CHAVELONA 290ml	165
Deliciosa y tradicional margarita gigante, que podrás disfrutar de limón, mango, tamarindo, fresa o sandía.	

BLOODY MARIA 220ml	
A morning classic in a unique Mexican styke, base of tequila and a little spicy	
MARGARITA MIMOSA 220ml	
The only Mexican mimosa made with tequila and fresh orange juice to start a magnificent day	
MARGARITA CHAVELONA 290ml	
Delicious and traditional giant margarita, you can enjoy of lemon, mango, tamarind, strawberry or watermelon.	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.
Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.
All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

MIXOLOGIA DE AUTOR - SIGNATURE MIXOLOGY

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml

MERLOT

Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, frescura de fruta de la pasion y arandanos con un toque citrico y sal de jamaica que envuelve el paladar

CORAL GOLDEN 150ml

PROSECCO

El coral golden es un bello coctel de vino espumoso, charanda, frutos rojos, manzana verde y citricos

AFRODISIACO 150ml

CHARDONAY

Fresco, sensorial coctel del oceano con vodka y chardonay, maracuya, citricos y el realce fino de licor de frutos de la pasion hpnoti

KOI APEROL 120ml

PROSECCO

Refrescante pecesito de aperol spritz con un toque de maracuya, citricos y una deliciosa paleta helada que te encantará.

KAILANI 180ml

PINOT GRIGIO

Las leyendas del mar y del cielo traen sabores unicos y misticos, mezcal, pinot grigio infusion de jamaica y canela con frescura herbal y un toque ahumado digno del mar y del cielo.

CARAJILLO NITRO 120ml

Un carajillo unico con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clasico moderno de licor43 y café expresso

PASION DEL MAR 220ml

VINO ROSADO

Pasion en el mar es un refrescante y afrodisiaco coctel a base de vino rosado, tequila y frutos rojos con un envolvente sabor a hierba buena y arandanos

DIABLITO BACO 150ml

CABERNET

Deliciosa mezcla de cabernet, mezcal y chile morita y licor de frambuesas rojas y negras, más la rica acidez de la flor de jamaica y chapulines sazonados con especias y citricos.

EL PIRATA CADILLAC 180ml

MALBEC

Clasica margarita cadillac con Malbec, pulpa de ciruela, tequila añejo, grand marnier con un toque amaderado natural.

LA SIRENA GIN 180ml

VERDEJO

La sirena es un magico coctel con ginebra de jalisco, vino verdejo, infusión de sandía y melon, notas herbales y citricas a tu gusto tonic o sonic

285 **MAR Y VINO** 240ml

MERLOT

Delicious cocktail with Merlot and tequila cristalino, with cranberry and fresh passion fruit with a touch of citrus and hibiscus flower salt.

225 **GOLDEN CORAL** 150ml

PROSECCO

The golden coral it's a beautiful cocktail with sparkling wine charanda, red berries, green apple and citrus.

225 **APHRODISIAC** 150ml

CHARDONAY

A fresh and sensory cocktail from the ocean with vodka, chardonnay passion fruit, citrus and the fine enhancement of passion fruit from the hpnoti liqueur.

240 **KOI APEROL** 120ml

PROSECCO

Refreshing little fish of aperol spritz with a touch of passion fruit, citrus and a delicious popsicle that you will love.

285 **KAILANI** 180ml

PINOT GRIGIO

The sea and heaven laws bring unique and mystic flavours, mezcal, pinot grigio, hibiscus infusion and cinnamon with herbal freshness and a smoky touch worthy of the sea and heaven.

225 **CARAJILLO NITRO** 120ml

A unique carajillo with orange popcorn that refreshes your palate in a classic modern licor 43 and coffee espresso.

285 **SEA PASSION** 220ml

ROSE WINE

Passion in the sea it's a refreshing and aphrodisiac cocktail with a base of rose wine, tequila and red berries with an involving peppermint flavor and cranberry.

285 **LITTLE DEVIL BACCHUS** 170ml

CABERNET

Delicious mix of cabernet sauvignon, mezcal, morita chili and black and red raspberry liqueur, with tasty sour flavour of the hibiscus and roasted grasshopper with spices and citrus.

285 **THE CADILLAC PIRATE** 180ml

MALBEC

Classic cadillac margarita with, plum pulp, aged tequila grand marnier with a natural woody touch.

240 **THE MERMAID GIN** 180ml

VERDEJO

The mermaid it's a magical cocktail with gin from Jalisco, verdejo wine a watermelon and melon infusion, herbal and citrus notes.

EL PEZ DRAGON 120ml**MEZCAL UNION**

Enigmatico coctel de mezcal, pepino, hierba buena, chile serrano, citricos y una deliciosa miel de jamaica con una paleta que dará vida al fuego del dragón.

HABANERO PIÑA PEZ 150ml**TEQUILA TRUJILLO 40**

Un picocito coctel de piña asada, chile habanero, miel de agave y citricos con una deliciosa paleta de piña con chile.

CARAJILLO DE MAZAPAN 120ml

Delicioso martini con vodka frances y sabor delicioso del dulce predilecto de México, mazapan

COCO MAR Y VINO 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.

Destilado a elección:

VODKA, GINEBRA, TEQUILA, MEZCAL O RON

285 EL PEZ DRAGON 120ml**MEZCAL UNION**

Enigmatic cocktail of mezcal, cucumber, mint, serrano pepper, citrus and a Delicious hibiscus honey with a popsicle that Will give life to the dragon's fire

225 HABANERO PIÑA PEZ 150ml**TEQUILA TRUJILLO 40**

A Spicy cocktail of grilled pineapple, habanero chili, agave honey, and citrus fruits with a delicious pineapple popsicle.

225 CARAJILLO MAZAPAN 120ml

Delicious Martini with french vodka and Delicious flavor of Mexico's Favorite Candy mazapan

350 MAR Y VINO COCONUT 235ml

Delicious and refreshing coconut with Mar y Vino stye, prepared at your selection of mix berries or passion fruit flavor.

Destilado a elección:

VODKA, GIN, TEQUILA, MEZCAL OR RUM

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL - NON ALCOHOLIC

TIZANA FLORAL 120ml

Elaborada de manera sustentable teniendo como base rosas, manzanilla, jazmines y lavanda acompaño siempre de nuestros frutos de temporada

POSEIDON 170ml

Desde le fondo del oceano el dios del mar nos trae sabores magicos en una bebida deliciosa de berrys y zarzamoras, agua de coco, kiwi y cardamomo refrescante

LA JOYA DEL TESORO 120ml

Una fresca limonada de frutos rojos y refrescante hierbabuena divertida y unica joya.

LA PLAYA DEL AMOR 170ml

Las islas marietas guardan un secreto en la playa del amor con este coctel, delicios y fresca infusión de jasmines con mango y una rica base de frutos rojos.

COCO MAR Y VINO 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.

80 TIZANA FLORAL 120ml

Made in a sustainable way, based on roses, chamomile, jasmine and lavender, always served with seasonal fruits.

119 POSEIDON 170ml

From the bottom of the ocean the sea god brings magic flavors in a delicious berries drink, coconut water, kiwi and refreshing cardamom.

119 THE JEWEL FROM THE TREASURE 120ml

A refreshing red berries lemonade with fresh peppermint, a fun and unique jewel.

119 THE LOVE BEACH 170ml

The marietas island keeps a secret at the love beach with this cocktail. Fresh and delicious jasmine flower infusion with mango and a tasty base of red berries.

275 MAR Y VINO COCONUT 220ml

Delicious and refreshing coconut with Mar y Vino stye, prepared at your selection of mix berries or passion fruit flavor.

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.
Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.
All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.