



# MENÚ





## DESAYUNOS • BREAKFAST

**HUEVOS FRITOS BAÑADOS EN SALSA DE CHORIZO O SALSA DE CHICHARRÓN**  
| FRIED EGGS BATHED WITH CHORIZO OR CHICHARRON SAUCE

**HUEVOS A LA MEXICANA** | MEXICAN STYLE EGGS \$180

**HUEVOS CON CHORIZO** | EGGS WITH CHORIZO \$180

**HUEVOS CON JAMÓN** | EGGS WITH HAM \$180

**HUEVOS RANCHEROS** | RANCHERO STYLE EGGS \$180

**HUEVOS CON MACHACA** | EGGS WITH DRIED BEEF \$180

## ESPECIALIDADES MEXICANAS

### MEXICAN SPECIALTIES

**CHILAQUILES VERDES O ROJOS CON POLLO O HUEVO** \$190  
| GREEN OR RED SAUCE CHILAQUILES WITH CHICKEN OR EGGS

**ENCHILADAS HUASTEICAS** | HUASTECA STYLE ENCHILADAS \$185

**ENFRIJOLADAS DE HUEVO CON CHICHARRÓN** \$185  
| BEAN-BATHED TORTILLAS FILLED WITH EGG AND CHICHARRON

**EMPIPIANADAS CON CECINA** \$185  
| FOLDED HANDMADE TORTILLA BATHED IN PIPIAN SAUCE WITH BEEF

**ENTOMATADAS CON CECINA** \$185  
| FOLDED HANDMADE TORTILLA BATHED IN PIPIAN TOMATOE WITH BEEF

**ENCACAHUATADAS CON CECINA** \$185  
| FOLDED HANDMADE TORTILLA BATHED IN PEANUT SAUCE WITH BEEF

**PAN DULCE** | SWEET BREAD \$25

**BISQUET CON MANTEQUILLA** | BUTTER BISCUIT \$30







## CASUAL FAST FOOD

### HAMBURGUESA CLÁSICA DE RES | CLASSIC BEEF BURGUER \$185

Hamburguesa de res, lechuga, tomate y cebolla, queso americano.  
Beef patty, lettuce, tomato and onion, american cheese.

### HAMBURGUESA RIB EYE | RIB EYE BURGER \$260

240 GR de rib eye molido, a la parrilla con tocino, queso cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla y Chile toreado, acompañado de papas fritas.

240g of ground Rib Eye, grilled with bacon, cheddar cheese, pickles, lettuce, tomato, onion, and blistered pepper. Served with french fries.

### HAMBURGUESA AMERICANA | AMERICAN BURGER \$160

Carne molida de sirlon, pan brioche, queso cheddar, queso manchego, pepinillos, lechuga italiana, jitomate bola y cebolla morada.

### HAMBURGUESA TEXAS | TEXAS BURGER \$180

Molida de sirlon, pan brioche, queso cheddar, queso manchego, tocino glaseado, cebolla frita crujiente y aderezo de la caja.

### HAMBURGUESA SUIZA | SWISS BURGER \$170

Molida de sirlon, pan brioche con aderezo de la casa, queso manchego y hongos salteados







## ENTRADAS • APPETIZERS

### TIRADITO DE ATÚN | TUNA TIRADITO \$315

Marinado y sellado con salsa de soja, servido con salsa de mango, cebollín, cilantro y chile serrano.

Marinated and sealed with soy sauce, served with mango sauce, baby onion, cilantro, and serrano pepper.

### AGUACHILE DE RIB EYE | RIB EYE AGUACHILE \$350

Rib eye a la parrilla salseado con aguachile negro, cebolla morada y aguacate.

Grilled Rib eye sauced with black aguachile, purple onion and avocado.

### AGUACHILE DE CAMARÓN | SHRIMP AGUA CHILE \$250

Cocido en limón, servido con salsa de serrano, cilantro, sal y limón.

Cooked in lemon, served with serrano sauce, cilantro, salt and lemon.

### SALPICÓN DE JAIBA | CRAB SALPICÓN \$250

Pulpa de jaiba guisada tradicional.

Traditional stewed crab meat.

### JAIBA RELLENA | STUFFED CRAB \$80

Rellena de salpicón de jaiba.

Filled with traditional stewed crab meat.

### JAIBA A LA FRANK | "FRANK" STYLE CRAB \$260

Salpicón de jaiba con salsa cremosa.

Traditional stewed crab meat with creamy sauce.

### CHICHARRÓN DE RIB EYE | CRISPY RIB EYE \$355

Cubos de rib eye Marinado, frito y servido con guacamole.

Marinated Rib Eye cubes, fried and served with guacamole.

### CHICHARRÓN DE ATÚN | CRISPY TUNA \$270

Lomo de Atún, marinado en salsa ponzu y servido con guacamole.

Tuna loin, marinated in ponzu sauce and served with guacamole.

### QUESO FUNDIDO CON CHORIZO ARGENTINO \$215

### GUACAMOLE \$120







## ENSALADAS • SALADS

### ENSALADA CAPRESSE | CAPRESSE SALAD \$230

Queso mozzarella fresco, tomate, albahaca y aderezo pesto.  
Fresh mozzarella cheese, tomato, basil, and pesto dressing.

### ENSALADA WEDGE | WEDGE SALAD \$180

Lechuga iceberg, gajos de tomate, bañada en aderezo de queso azul y tocino crocante.  
Iceberg lettuce, tomato wedges, bathed in blue cheese dressing and bacon.

## SOPAS • SOUPS

### SOPA DE MARISCOS | SEAFOOD SOUP \$170

Pescado, pulpo, camarón de laguna, jaiba y un toque de chipotle.  
Fish, octopus, lagoon shrimp, crab, and a touch of chipotle.

### SOPA DE TORTILLA | TORTILLA SOUP \$125

Tortilla y chile chipotle. Añade camarón por \$35  
Fried tortilla, and chipotle pepper. Add shrimp for \$35





## PASTA

### **PASTA ALFREDO** | ALFREDO PASTA \$240

Salsa cremosa, parmesano y pollo. Añade camarón por \$35  
 Creamy sauce, parmesan and chicken. Add shrimp for \$35

### **PASTA ARRABIATA** | ARRABIATA PASTA \$230

Salsa pomodoro, ligeramente picante y aceituna negra.  
 Pomodoro sauce, slightly spicy and black olive.

### **PASTA A LA BOLOGNESE** | Pasta estilo bolognesa \$240

## PESCADOS Y MARISCOS • FISH AND SEAFOOD

### **CÓCTEL DE CAMARÓN** | SHRIMP COCKTAIL \$250

### **CEVICHE MIXTO** | MIXED CEVICHE \$225

Surtido de mariscos, camarón de laguna, pulpo, pescado, pulpa de jaiba, pico de gallo, sal y limón.  
 Seafood mix, lagoon shrimp, octopus, fish, crab meat, pico de gallo, salt, and lemon.

### **CEVICHE SUPREMO** | SUPREME CEVICHE \$220

Surtido de mariscos, con aderezo spicy, pepino, zanahoria y aguacate.  
 Seafood mix, with spicy dressing, cucumber, carrot, and avocado.

### **CEVICHE TROPICAL DE ATÚN** | TROPICAL TUNA CEVICHE \$250

Atún en cubos con un toque tropical de mango y pepino.  
 Tuna cubes with a tropical touch of mango and cucumber

### **CEVICHE PERUANO** | PERUVIAN CEVICHE \$195

Pescado cocido en leche de tigre, elote, zanahoria, servido con cebolla morada y fritura de plátano macho.  
 Fish cooked in "tiger's milk", corn, carrot, served with purple onion and fried banana.

### **CEVICHE ORIENTAL DE ATÚN** | ORIENTAL TUNA CEVICHE \$250

Atún en salsa oriental, acompañado de aguacate y pepino.  
 Tuna in oriental sauce, served with avocado and cucumber.

### **CEVICHE PETROLERO** | PETROLERO CEVICHE \$220

Surtido de mariscos, camarón de laguna, pulpo, pescado, pulpa de jaiba, salteado con nuestra salsa petrolera, zanahoria, cebolla morada y aguacate.  
 Seafood mix, lagoon shrimp, octopus, fish, crab meat, salted with our special sauce, carrot, purple onion, and avocado.





**CAMARÓN AL GUSTO** | SHRIMPS ANY STYLE \$350

Empanizado, arrieros, a la diablo, al ajillo, mojo de ajo, en salsa mulata, al coco  
Guarnición: verduras salteadas en mantequilla y arroz.

Buttered arriero garlic and serrano pepper, diablo, ajillo, garlic sauce, pickled or breaded.

Side dish: salted vegetables in butter and rice.

**CAMARÓN PARA PELAR** | SHRIMP TO PEEL \$350

Servido con salsa barba roja.

Served with redbear sauce.

**PESCADO ENTERO** | WHOLE FISH \$600\* *Precio por kilogramo. Se calcula según peso.*

Deshuesado, entero, talla, ajo arriero, ajillo, mojo de ajo o mulato.

Guarnición: arroz y ensalada.

Deboned, whole, arriero garlic, ajillo, garlic mojo or mulato.

Side dish: rice and salad.

**FILETE VERACRUZANA** | VERACRUZANA FILLET \$290

Filete de pescado, bañado en salsa veracruzana arroz y ensalada.

Fish fillet, bathed in veracruzana sauce and salad.

**FILETE DE PESCA DEL DÍA AL GUSTO** | DAY'S CATCH FILLET \$270

Ajo arriero de mantequilla y chile serrano, diablo, ajillo.

Guarnición: verduras salteadas en mantequilla y arroz.

Buttered arriero garlic and serrano pepper, diablo, ajillo.

Side dish: salted vegetables in butter and rice.

**SALMÓN AL GRILL** | GRILLED SALMON \$429

Salmón al grill, acompañado de papa al horno y vegetales al grill.

Grilled salmon, served with baked potato and grilled vegetables.

**MEDALLÓN DE ATÚN AL GRILL** | GRILLED TUNA MEDALLION \$410

Medallón de atún al grill, marinado en salsa oriental, acompañado de vegetales al grill.

Grilled Tuna Medallion, marinated in oriental sauce, served with grilled vegetables.

**PULPO AL GRILL** | GRILLED OCTOPUS \$390

Pulpo pixmix, acompañado de vegetales al grill y guacamole.

Pixmix octopus, served with grilled vegetables and guacamole.



## TOSTADAS Y TACOS • TOSTADAS AND TACOS

**TOSTADA SUPREMA (2 PIEZAS) | SUPREME TOSTADA (2 PIECES) \$150**  
Ceviche mixto en aderezo spicy, zanahoria, cebolla morada y cilantro.  
Mixed ceviche in spicy dressing, carrot, purple onion, and coriander.

**TOSTADA SALMÓN O ATÚN FRIDA (2 PIEZAS)**  
| SALMON OR FRIDA TUNA TOSTADA (2 PIECES) \$180  
Atún o salmón en cubos, marinado en salsa soya, ajonjolí, guacamole, pepino y mango.  
Tuna or Salmon in cubes, marinated in soy sauce, sesame seed, guacamole, cucumber, and mango.

**TOSTADA DE ATÚN O SALMÓN ORIENTAL (2 PIEZAS) \$185**  
| TUNA OR ORIENTAL SALMON TOSTADA (2 PIECES)  
Atún en cubos con un toque tropical de mango y pepino.  
Tuna cubes with a tropical touch of mango and cucumber.

**TOSTADA CAMARÓN AJO ARRIERO (2 PIEZAS)**  
| ARRIERO GARLIC SHRIMP TOSTADA (2 PIECES) \$155  
Camarón coctelero, guacamole, mantequilla y ajo serrano.  
Cocktail shrimp, guacamole, butter and serrano garlic.

**TACOS GOBERNADOR (4 PIEZAS) | GOBERNADOR TACOS (4 PIECES) \$205**  
Camarones empanizados en tortilla recién hecha con base de salsa jalapeño, queso gratinado y guacamole.  
Handmade corn tortilla with breaded shrimps, melted cheese and guacamole.

**TACOS DE CECINA (4 PIEZAS) | BEEF STEAK TACOS (4 PIECES) \$225**  
Cecina, cebolla, cilantro, queso fresco y aguacate.  
Beef steak, onion, cilantro, fresh cheese, and avocado.

**TACOS DE ARRACHERA (4 PIEZAS) | ARRACHERA STEAK TACOS (4 PIECES) \$265**  
Arrachera la parrilla, cilantro, cebolla, queso fresco y aguacate.  
Grilled arrachera steak, cilantro, onion, fresh cheese, and avocado.

**TACOS CASTACÁN (4 PIEZAS) | CASTACAN TACOS (4 PIECES) \$240**  
Costilla de cerdo acompañado de pulpo y chicharrón.  
Pork rib accompanied with octopus and chicharron.

**TACOS DE PULPO TUÉTANO (3 PIEZAS) | OCTOPUS TACOS WITH BONEMARROW (3 PIECES) \$389**  
Pulpo en adobo, salsa tatemada, tuétano, servido en tortilla de harina.  
Seasoned octopus, sauce, bonemarrow, served in flour tortilla.

**TACOS DE PESCADO CAPEADO (4 PIEZAS) | FRIED FISH FILLET TACOS (4 PIECES) \$210**  
Pescado tempura, aderezo de chipotle y ensalada de col.  
Tempura fish, chipotle dressing, col salad.







**TACOS DE GARRITA DE LEÓN (3 PIEZAS) | "LION'S CLAW" TACOS (3 PIECES) \$290**

Rib eye en sabana, sobre tortilla sazonada con su misma grasa, aguacate y chiles toreados.

Rib Eye slices over tortilla seasoned in its grease, avocado, and blistered peppers.

**TACOS DE CHORIZO ARGENTINO (3 PIEZAS) | ARGENTINIAN CHORIZO TACOS (3 PIECES) \$200**

Chorizo argentino a la parrilla en tortilla de maíz con guacamole, frijoles y cebolla asada.

Grilled argentinian chorizo in corn tortilla with guacamole, beans, and grilled onion.

## CARNES • MEATS

**MILANESA PORTUGUESA DE RES/POLLO | PORTUGUESE STYLE BREADED BEEF/CHICKEN \$255**

Acompañada de ensalada.

Served with salad.

**CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA | TAMPIQUEÑA GRILLED STEAK \$290**

Tradicional Cecina a la tampiqueña con enchiladas, guacamole, frijoles refritos, queso panela y Chiles toreados.

Traditional Tampiqueña steak with enchiladas, guacamole, fried beans, panela cheese and mexican blistered peppers.

**RIB EYE (400 GR) | RIB EYE (400 GR) \$540**

Rib eye acompañado con papa al horno, frijoles puercos y chiles toreados.

Rib Eye served with baked potato, beans, and blistered peppers.

**PECHUGA DE POLLO AL GRILL | GRILLED CHICKEN BREAST \$220**

Pechuga de pollo a las finas hierbas, acompañado de vegetales al grill y papa al horno.

Fine herb-seasoned chicken breast, served with grilled vegetables and baked potato.

**ARRACHERA (300 GR) | FLANK STEAK (300 GR) \$420**

Arrachera a la parrilla, acompañado de papa al horno, frijoles puercos y chiles toreados.

Grilled flank steak, served with baked potato, beans, and blistered peppers.





## PREMIUM

### **RIB EYE ANGUS (PARA COMPARTIR) | ANGUS RIB EYE (TO SHARE) \$1500**

CORTE PREMIUM | Rib eye a la parrilla, acompañado de papa al horno o ensalada tradicional, frijoles puercos y chiles toreados.

PREMIUM CUT | Grilled Rib eye, accompanied with baked potato or traditional salad, beans, and grilled peppers.

### **BIFE DE CHORIZO (PARA COMPARTIR) | "BIFE DE CHORIZO" (TO SHARE) \$1100**

CORTE PREMIUM | Bife de chorizo acompañado de papa al horno o ensalada tradicional, frijoles puercos y chiles toreados.

PREMIUM CUT | Bife de chorizo accompanied with baked potato or traditional salad, beans, and grilled peppers.

## GUARNICIONES

Verduras a la mantequilla \$40

Verduras al grill \$60

Guacamole \$90

Papa al horno \$40

Papas fritas (300 gr) \$80

Frijoles puercos (250 ml) \$97

Arroz \$35

Esparragos \$120





## RINCÓN DULCE • SWEET CORNER

### **BROWNIE TEMPTATION** | BROWNIE TEMPTATION \$120

Brownie caliente acompañado de helado de vainilla y frutos rojos.  
Warm brownie accompanied with vanilla ice cream and red fruits.

### **CRÈME BRÛLÉE DE COCO** | COCONUT CRÈME BRÛLÉE \$121

### **MOUSE DE MARACUYÁ** | PASSION FRUIT MOUSSE \$90

### **PAY DE QUESO** | CHEESECAKE \$120

Con frutos rojos.  
With red berries.

### **FLAN NAPOLITANO** | CONDENSED MILK FLAN \$95

### **STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA** \$120 | APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM

### **CREPA DE DULCE DE LECHE Y NUEZ** | DULCE DE LECHE AND NUT CREPE \$100

### **PASTEL DE CHOCOLATE CREMOSO** | CREAMY CHOCOLATE CAKE \$145

### **HELADO** | ICE CREAM \$70

Tres bolas de delicioso helado a escoger. Vainilla, fresa o chocolate.  
Three scoops of delicious ice cream to choose. Vanilla, strawberry or chocolate.





# BEBIDAS





## BEBIDAS • SOFT DRINKS

<b>AGUA NATURAL</b>   NATURAL WATER	\$30
<b>REFRESCOS</b>   SODAS	\$44
<b>LECHE</b>   MILK	\$25
<b>CHOCOMILK</b>	\$35
<b>JUGO DE NARANJA</b>   ORANGE JUICE	\$36
<b>LIMONADA O NARANJADA</b>   LEMONADE OR ORANGEADE	COPA \$40 LITRO \$80
<b>AGUA PERRIER</b>   PERRIER SPARKLING WATER	\$70
<b>AGUA PELLEGRINO</b>   PELLEGRINO SPARKLING WATER	\$78
<b>AGUA TOPO CHICO</b>   TOPO CHICO WATER	\$38

## CERVEZAS • BEERS

<b>XX LAGER</b>	\$50
<b>HEINEKEN</b>	\$59
<b>INDIO</b>	\$45
<b>BOHEMIA PILSNER</b>	\$55
<b>BOHEMIA VIENNA</b>	\$57
<b>BOHEMIA CRISTAL</b>	\$57
<b>AMSTEL ULTRA</b>	\$55
<b>MILLER HIGH LIFE</b>	\$59
<b>TECATE LIGHT</b>	\$50

## CAFÉ • COFFEE

<b>AMERICANO REFILL</b>	\$45
<b>CAPUCHINO</b>	\$45
<b>LATTE</b>	\$45
<b>EXPRESSO</b>	\$45
<b>DESCAFEINADO</b>	\$45
<b>GOURMET TAMPIQUEÑA</b>	\$54

## COCTELES • COCKTAILS

	COPA CUP	LITRO LITER		COPA CUP	LITRO LITER
<b>BULL</b>	\$75	\$120	<b>MEZCALITA</b>	\$115	
<b>CLERICOT</b>	\$85	\$130	<b>CARAJILLO</b>	\$170	
<b>DAIQUIRI DE SABORES</b>	\$85	\$145	<b>APEROL SPRITZ</b>	\$99	\$160
DAIQUIRI IN VARIETY OF FLAVORS			<b>GIN TONIC FRUTOS ROJOS</b>	\$105	
<b>MARGARITA DE SABORES</b>	\$95	\$125	<b>GIN TONIC PEPINO</b>	\$105	
MARGARITA IN VARIETY OF FLAVORS			<b>DESARMADOR</b>	\$105	\$125
<b>PALOMA</b>	\$85	\$120	<b>BLOODY MARY</b>	\$75	
<b>PIÑA COLADA</b>	\$95	\$120	<b>BRISA VELAMAR</b>	\$99	\$120
<b>SANGRIA</b>	\$80	\$120	<b>MIMOSA</b>	\$149	
<b>VAMPIRO</b>	\$85	\$120	<b>ANÍS CHINCHÓN</b>	\$80	
<b>MARTINI DULCE</b>	\$85		<b>BAILEY'S</b>	\$95	
SWEET MARTINI			<b>DISARONNO</b>	\$95	
<b>MARTINI SECO</b>	\$85		<b>FRANGELICO</b>	\$105	
DRY MARTINI			<b>JÄGERMEISTER</b>	\$116	
<b>MOJITO</b>	\$85	\$125	<b>LICOR 43</b>	\$110	
<b>MULA DE MOSCÚ</b>	\$95	\$160	<b>STREGA</b>	\$110	
MULLEN COGNAC			<b>MIDORI</b>	\$80	
<b>TAMPICO-MADERO</b>	\$95	\$120	<b>FERNET BRANCA</b>	\$165	
<b>MICHELADA</b>	\$85	\$125	<b>MARTINI DULCE</b>	\$85	
			SWEET MARTINI		
			<b>MARTINI SECO</b>	\$85	
			DRY MARTINI		





## LICORES · LIQUORS

ANIS CHINCHÓN	\$80
BAILEY'S	\$95
DISARONNO	\$95
FRANGELICO	\$105
SAMBUCA VACCARI	\$95
JÄGERMEISTER	\$116
LICOR 43	\$110
CAMPARI	\$80
ESTREGA	\$110
MIDORI	\$80
FERNET BRANCA	\$165

## TEQUILA

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE
TRADICIONAL	\$93	\$1680
DON JULLO REPOSADO	\$155	\$1815
DON JULLO 70	\$230	\$2582
HERRADURA REPOSADO	\$125	\$1999
HERRADURA ULTRA	\$150	\$2149
TEQUILA MAESTRO	\$150	\$2325
1800 CRISTALINO	\$145	\$2415

## MEZCAL

MONTE LOBOS ESPADÍN	\$144
BRUXO RECETA INICIAL	\$132.50
BRUXO NO. 2	\$187
400 CONEJOS	\$125
AMORES	\$125

## VODKA

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE
GREY GOOSE	\$130	\$2165
STOLICHANAYA	\$80	\$1017
ABSOLUTE BLUE	\$90	\$1445
SMIRNOFF	\$90	\$1120

## WHISKY

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE
JACK DANIEL'S	\$100	\$1417
BUCHANAN'S 12	\$145	\$2166
BUCHANAN'S 18	\$210	\$3780
BUCHANAN'S MASTER	\$225	\$2697
CHIVAS REGAL	\$125	\$1650
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$255	\$4248
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$155	\$2160
GLENFIDDITCH 12 AÑOS	\$155	\$3165
THE MACALLAN 12 AÑOS	\$265	\$4415
BLUE LABEL	\$595	
DOUBLE BLACK	\$175	\$3750
JIM BEAM BOURBON	\$110	\$1530

## RON · RUM

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE
BACARDI	\$62	\$1105
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$70	\$1249
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$100	\$1416
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$145	\$2415
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$170	\$2925
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$109	\$1617
ZACAPA 23	\$195	\$3600
ZACAPA XO	\$825	

## GINEBRA · GIN

HENDICKS	\$145
BOMBAY	\$95
TANQUERAY	\$125
BEEFEATER	\$90





# FOOD TRUCK







# FOOD TRUCK

\*Sujeto a disponibilidad por temporada



## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA CLÁSICA DE RES \$185

Hamburguesa de res, lechuga, tomate y cebolla, queso americano.

### HAMBURGUESA RIB EYE \$260

240 GR de rib eye molido, a la parrilla con tocino, queso cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla y Chile toreado, acompañado de papas fritas.

### HAMBURGUESA AMERICANA \$160

Carne molida de sirlon, pan brioche, queso cheddar, queso manchego, pepinillos, lechuga italiana, jitomate bola y cebolla morada.

### HAMBURGUESA TEXAS \$180

Molida de sirlon, pan brioche, queso cheddar, queso manchego, tocino glaseado, cebolla frita crujiente y aderezo de la caja.

### HAMBURGUESA SUIZA \$170

Molida de sirlon, pan brioche con aderezo de la casa, queso manchego y hongos salteados

### HAMBURGUESA DE BONELESS \$160

Hamburguesa con porción de boneless búfalo, queso manchego, aderezo de la casa, lechuga, jitomate bola y cebolla.

### HOT DOG VELAS \$115

Salchicha Premium gratinada con queso mozzarella  
Agrega Chill poro \$40

### NACHOS DE ARRACHERA \$210

Tortilla de maíz frita, frijoles refritos, queso gratinado, guacamole, arrachera y chiles en vinagre.

### TENDERS DE POLLO \$130

Tiras de pollo empanizadas, acompañado de papas fritas.



# VELAMAR





# FOOD TRUCK

\*Sujeto a disponibilidad por temporada



## PESCADOS Y MARISCOS

**CÓCTEL DE CAMARÓN \$250**

**CEVICHE SUPREMO \$220**

Surtido de mariscos, con aderezo spicy, pepino, zanahoria y aguacate.

**CEVICHE TROPICAL DE ATÚN \$250**

Atún en cubos con un toque tropical de mango y pepino.

**CEVICHE ORIENTAL DE ATÚN \$250**

Atún en salsa oriental, acompañado de aguacate y pepino.

## TOSTADAS Y TACOS

**TOSTADA SUPREMA (2 PIEZAS) \$150**

Ceviche mixto en aderezo spicy, zanahoria, cebolla morada y cilantro.

**TOSTADA SALMÓN O ATÚN FRIDA (2 PIEZAS) \$180**

Atún o salmón en cubos, marinado en salsa soya, ajonjolí, guacamole, pepino y mango.

**TOSTADA DE ATÚN O SALMÓN ORIENTAL (2 PIEZAS) \$185**

Atún en cubos con un toque tropical de mango y pepino.

**TACOS GOBERNADOR (4 PIEZAS) \$205**

Camarones empanizados en tortilla recién hecha con base de salsa jalapeño, queso gratinado y guacamole.

**TACOS DE CECINA (4 PIEZAS) \$225**

Cecina, cebolla, cilantro, queso fresco y aguacate.

**TACOS DE ARRACHERA (4 PIEZAS) \$265**

Arrachera la parrilla, cilantro, cebolla, queso fresco y aguacate.



**VELAMAR**





# FOOD TRUCK

\*Sujeto a disponibilidad por temporada

## STAKS

### TENDERS DE POLLO \$130

Tiras de pollo empanizadas, acompañadas de papas fritas.

### BONELESS DE PECHUGA DE POLLO \$140

Bañados en salsa a elegir búfalo, bbq o lemon pepper.

### NACHOS CON ARRACHERA \$210

Tortilla de maíz frita, frijoles refritos, queso cheddar gratinado, guacamole, pico de gallo, arrachera y chiles en vinagre.



**VELAMAR**



