




## CEVICHE Y TOSTADAS TOSTADAS AND CEVICHE

 **CEVICHE DE PESCADO ESTILO PERUANO \$160**  
120 g de pescado fresco con jugo de limón, cebolla morada, cilantro, picante y granos de elote



**FISH CEVICHE PERUVIAN STYLE**  
120 g of fresh fish with lemon juice, red onion, cilantro, hot sauce and corn

 **TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO ESTILO VALLARTA \$160**  
100 g de pescado molido al vapor con jugo de limón, zanahoria, cebolla, tomate, pepino y aguacate



**TOSTADA OF FISH CEVICHE VALLARTA STYLE**  
100 g of steamed fish with lemon juice, carrot, onion, tomato, cucumber and avocado

 **TOSTADA DE ATÚN \$130**  
80 g de atún sellado, mousse de aguacate, curtido de pepino y chile habanero con crema de soya

**TUNA TOSTADA**  
80 g of seared tuna, avocado mousse, cured cucumber and habanero chili with soy cream

  **CEVICHE DE CALLO, COCO Y MANGO \$160**  
70 g de callo marinado con limón y sal de mar, mango, coco fresco, cilantro y cebolla con un toque de aceite de oliva

**COCONUT, MANGO AND SCALLOPS CEVICHE**  
70 g of scallops marinated with lemon and sea salt, mango, fresh coconut, cilantro and onion with a touch of olive oil


 **AGUACHILE DE CAMARÓN \$160**  
 100 g de camarón cocido con limón, cebolla, cilantro y pepino con salsa tradicional de chile y limón

**SHRIMP AGUACHILE**  
100 g of shrimp cooked with lemon, onion, cilantro and cucumber with traditional chili and lemon sauce

## HAMBURGUESAS, ENSALADAS Y MAS HAMBURGERS, SALADS AND MORE

**HAMBURGUESA CLÁSICA CON QUESO Y TOCINO \$180**  
200 g de carne de res, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papas fritas

**CLASSIC HAMBURGER WITH CHEESE AND BACON**  
200 g of beef, lettuce, tomato, onion, pickled and french fries

 **ENSALADA CAPRES AL PESTO DE ALBAHACA \$140**  
Tomate escalfado con queso mozzarella, arúgula, reducción de balsámico y aceite de oliva con láminas de grana padano

**CAPRESE SALAD WITH BASIL PESTO**  
Poached tomato with mozzarella cheese, arugula, balsamic reduction and olive oil with grana padano cheese slices

 **ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL \$130**

**TRADITIONAL CAESAR SALAD**

**ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD**  
Con 100 g de pollo | With 100 g of chicken **\$165**  
Con 75 g de camarón | With 75 g of shrimp **\$175**

 **CRUDITÉS DE VEGETALES \$90**  
Hummus de garbanzo y pimienta roja

**VEGETABLE CRUDITÉS**  
Chick pea & red bell pepper hummus

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en moneda nacional e IVA incluido. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica.


## CLÁSICOS CLASSICS

**TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA (3 PZS) \$175**  
110 g de pescado capeado en tortilla de maíz con ensalada de col y zanahoria y aderezo de chipotle

**TEMPURA BATTERED FISH TACO (3 PCS)**  
110 g of fish in tortilla with cabbage & carrot salad and chipotle dressing

**ALITAS DE POLLO (BUFFALO, TERIYAKI O BBQ) \$140**  
200 g de alitas de pollo, servidas con bastones de apio y aderezo de queso azul

**CHICKEN WINGS (BUFFALO, TERIYAKI OR BBQ)**  
200 g of chicken wings, served with celery sticks and blue cheese dressing

 **COCTEL DE CAMARÓN \$165**  
132 g de camarón al vapor con cebolla, jitomate, aguacate y pepino con jugo de camarón

**SHRIMP COCKTAIL**  
132 g of steamed shrimp with onions, tomato, avocado & cucumber with shrimp juice

**AROS DE CALAMAR \$140**  
110 g de aros de calamar crujientes servidos con remoulade de chipotle

**SQUID RINGS**  
110 g of crunchy squid rings served with chipotle remoulade

**HOT DOG TRADICIONAL \$130**  
Una pieza de salchicha de res y papas a la francesa

**TRADITIONAL HOT DOG**  
A beef sausage and french fries

The established prices for the present menu applies only for clients that didn't buy our packages or meal plan. Prices are in Mexican pesos. Tax included. All our of food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved.

## POSTRES DESSERTS

**PASTEL DE TRES LECHE 1 REBANADA \$110**  
Con coco y amaranto

**THREE MILK CAKE 1 SLIDE**  
With coconut and amaranth

**NUESTRO BROWNIE \$110**  
Helado de vainilla y salsa de chocolate

**OUR BROWNIE**  
Vanilla ice cream and chocolate sauce

**COPA MELBA \$100**  
Durazno horneado, helado de vainilla, salsa de frutos rojos y galleta

**MELBA CUP**  
Baked peach, vanilla ice cream, red fruit sauce and biscuit

**VOLTEADO DE MANGO CON HELADO DE VAINILLA \$80**

**MANGO UPSIDE DOWN CAKE WITH VANILLA ICE CREAM**

**SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES (2 PZS) \$80**

**ASSORTED ICE CREAM AND SORBETS (2 PCS)**

 Alimento no cocinado · Raw food

 Libre de gluten · Gluten free

 Vegetariano · Vegetarian

## GINEBRA / GIN

### INSÚ GIN & TONIC

El tradicional Gin Tonic con un toque de pepino y romero

#### INSÚ GIN & TONIC

*The traditional Gin Tonic with a touch of cucumber and rosemary*

**HENDRICK'S** 45 ml | 1.5 oz **\$190\***  
**MONKEY** 45 ml | 1.5 oz **\$250\***

### GINEBRA & MENTA

Ginebra acompañado de jamaica, cítricos y menta

#### GIN & MINT

*Gin mixed with hibiscus, citrus and mint*

**HENDRICK'S** 45 ml | 1.5 oz **\$190\***  
**MONKEY** 45 ml | 1.5 oz **\$250\***

### EL MARJORIE

Mezcla de moras con el sabor incondicional del ginebra

#### THE MARJORIE

*Blackberries mixed with the unmistakable flavor of gin*

**HENDRICK'S** 45 ml | 1.5 oz **\$190\***  
**MONKEY** 45 ml | 1.5 oz **\$250\***

### GINEBRA & ALBAHACA

Mezcla de albahaca y azúcar moscabado con un toque de pepino

#### GIN & BASIL

*A mixture of basil and dark brown sugar with cucumber*

**HENDRICK'S** 45 ml | 1.5 oz **\$190\***  
**MONKEY** 45 ml | 1.5 oz **\$250\***

## VODKA

### COSMO DE SANDIA CON MANDARINA

El clásico Cosmopolitan con sabor a sandía y esencia de mandarina

#### MANDARIN WATERMELON COSMO

*The classic Cosmopolitan flavored with watermelon and mandarin extract*

**GREY GOOSE** 45 ml | 1.5 oz **\$170\***

### ABSOLUT BERRY LIMONADA

Refrescante limonada con un toque de vodka, fresa y frambuesa

#### ABSOLUT BERRY LEMONADE

*Refreshing lemonade with a touch of vodka, strawberry and raspberry*

**GREY GOOSE** 45 ml | 1.5 oz **\$170\***

### ABSOLUT APPLE BREEZE

Mezcla de manzana, arándanos, vodka y toronja

#### ABSOLUT APPLE BREEZE

*A mixture of apple, cranberries, vodka and grapefruit*

**GREY GOOSE** 45 ml | 1.5 oz **\$170\***

Todos nuestros cocteles son servidos con 45 ml = 1.5 oz.  
El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud. \*Estas bebidas no forman parte del todo incluido (aplica cargo extra). Los precios establecidos en el presente menú son aplicables únicamente para huéspedes que no contrataron el paquete todo incluido. Todos los precios son en moneda nacional. IVA incluido.

## TEQUILA

### CANTARITO

Tequila blanco acompañado de toronja, naranja y chile en polvo

#### CANTARITO

*White tequila mixed with grapefruit, orange and chili powder*

**PATRÓN** 45 ml | 1.5 oz **\$150\***

### NUESTRO TEPACHE

Tequila reposado con una mezcla de piña y albahaca

#### OUR TEPACHE

*Tequila reposado with a mixture of pineapple and basil*

**PATRÓN** 45 ml | 1.5 oz **\$150\***

### AGÜITA DE JAMAICA

Deliciosa agua de jamaica con un toque de romero y tequila añejo

#### AGÜITA DE JAMAICA

*Delicious hibiscus tea with a touch of rosemary and tequila añejo*

**PATRÓN** 45 ml | 1.5 oz **\$150\***

### JALISCO SOUR

Tequila blanco, licor de naranja, cilantro, piña y limón

#### JALISCO SOUR

*White tequila, orange liquor, cilantro, pineapple and lime*

**PATRÓN** 45 ml | 1.5 oz **\$150\***

## WHISKY

### RASPBERRY JULEP

Whisky, agua de rosas y té negro

#### RASPBERRY JULEP

*Whisky, rose water and black tea*

**GLENMORANGIE LA QUINTA PATRÓN** 45 ml | 1.5 oz **\$300\***

### APPLE SIN

Whisky, jugo de manzana, jengibre y miel de agave

#### APPLE SIN

*Whisky, apple juice, ginger and agave syrup*

**GLENMORANGIE LA QUINTA PATRÓN** 45 ml | 1.5 oz **\$300\***

## RON / RUM

### MOJITO DE ARÁNDANO

Ron, menta, arándanos y limón

#### CRANBERRY MOJITO

*Rum, mint, cranberry and lime*

**MATUSALÉN CLÁSICO** 45 ml | 1.5 oz **\$80\***

**ZACAPA XO** 45 ml | 1.5 oz **\$450\***

### MOJITO DE FLOR DE JAMAICA

Ron blanco y jarabe de jamaica

#### HIBISCUS FLOWER MOJITO

*White rum and hibiscus syrup*

**MATUSALÉN CLÁSICO** 45 ml | 1.5 oz **\$80\***  
**ZACAPA XO** 45 ml | 1.5 oz **\$450\***

All of our cocktails are 45 ml (1.5 oz). Abuse of this product is harmful to your health. \*Drinks at an additional cost. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included