




# DESAYUNO / BREAKFAST

SERVED DAILY 7:30 AM TO 11:30 AM

VILLA  
**PESCADORES**

AHAU COLLECTION

 Vegan  Vegetarian  Certified Gluten-Free

**FRUTA DE LA ESTACIÓN / SEASONAL FRUIT**   **VG** \$195


Selección de frutas de temporada acompañadas con yogur y granola casera.  
Selection of seasonal fruits accompanied with yogurt and homemade granola.

**BOWL DE AVENA / OATMEAL BOWL**   **VG** \$135

Avena cocida con leche, canela, plátano, nuez, almendras, trozos de cacao y coco rallado.  
Oatmeal cooked with milk, cinnamon, banana, walnut, almonds, pieces of cocoa and grated coconut.

**ACAI BOWL**   **VG** \$210

Acai berry, frutos rojos, granola casera, leche de almendras, frutas de temporada y miel de agave.  
Acai berry, red berries, homemade granola, almond milk, seasonal fruits and agave honey.

**MATCHA BOWL**   **VG** \$210

Té matcha en polvo, piña, espinaca, aguacate, plátano, chia y leche de almendras.  
Matcha powdered tea, pineapple, spinach, avocado, banana, chia and almond milk.

**SPIRULINA BOWL**   **VG** \$210

Yogurt, granola casera, frutas de temporada y carbón activado.  
Yogurt, homemade granola, seasonal fruits and activated charcoal.

**QUINOA BOWL**   **VG** \$210

Plátanos, avena, manzana, mora azul, leche, quinoa y miel.  
Bananas, oatmeal, apple, blueberry, milk, quinoa and honey.

**TOSTADA DE AGUACATE / AVOCADO TOAST** \$185

Servido con huevo pochado, pan multigrano casero, aguacate, queso doble crema, chile quebrado y aceite de olivo.  
Served with poached egg, homemade multigrain bread, avocado, double cream cheese, smashed chili and olive oil.

**TOSTADA DE FRUTOS ROJOS / RED BERRIES TOAST**  **VG** \$165

Humus de betabel, aguacate, tomates cherry, brotes y frutos rojos.  
Beet hummus, avocado, cherry tomatoes, sprouts and red berries.

**TOSTADA DE JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM TOAST** \$185

Jamón serrano, huevos pochados, tomate cherry, brotes, queso manchego y mostaza dijon.  
Serrano ham, poached eggs, cherry tomato, sprouts, manchego cheese and dijon mustard.

LO SANO / THE HEALTHY

TOSTADAS / TOAST

# SANDWICHES

## BAGEL DE SALMÓN / SALMON BAGEL \$250

Salmón ahumado con queso doble crema, alcaparras y huevo cocido.  
Smoked salmon with double cream cheese, capers and boiled egg.

## SÁNDWICH PESCADORES \$200

Pastrami, tocino, queso manchego, lechuga, tomate, espinaca, brotes, pepino y aguacate. Acompañado de papas francesas y mayonesa.

Pastrami, bacon, manchego cheese, lettuce, tomato, spinach, sprouts, cucumber and avocado. Accompanied by french fries and mayonnaise.

## SÁNDWICH VEGETARIANO VG \$190

Guacamole, hummus de betabel, tomate, zanahoria y calabaza grilleada y hojas verdes.

Acompañado de papas francesa.

Guacamole, beet hummus, tomato, carrot and grilled pumpkin and green leaves.

Accompanied by french fries.

## SÁNDWICH DE ATÚN / FRESH TUNA SANDWICH \$210

Atún fresco sellado, pico de gallo, mayonesa y arugula.

Sealed fresh tuna, pico de gallo, mayonnaise and arugula.

# HUEVOS VP / VPEGGS

## HUEVOS AL GUSTO / EGGS AS YOU LIKE THEM (3) \$145

Revueltos / Fritos / Omelette / Pochados.

Tres ingredientes a elegir; champiñón, cebolla, tomate, espinacas, jamón, tocino, queso.

Scrambled / Fried / Omelette / Poached. Three ingredients to choose from; mushroom, onion, tomato, spinach, ham, bacon, cheese.

## HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS \$155

Huevos fritos montados sobre una tortilla frita, bañados en salsa ranchera, media crema, queso, cebolla y cilantro.

Fried eggs mounted on a fried tortilla, bathed in ranchero sauce, half cream, cheese, onion and cilantro.

## HUEVOS VAQUEROS / COWBOY EGGS \$185

Huevos fritos montados sobre arrachera, frijoles charros y salsa de chile morita y jitomate.

Fried eggs mounted on flank steak, charro beans and morita chili sauce and tomato.

## OMELETTE SANOS / HEALTHY OMELETTE \$175

Claros, espinacas, corazones de hemp, acompañados de ensalada de quinoa, brotes y lechugas finas.

Egg whites, spinach, hemp hearts, accompanied by quinoa salad, sprouts and fine lettuce.

**ENCHILADAS VEGANAS** 

\$185

A elegir: Salsa roja, de frijol o mole. Rellenas de chaya, champiñones, calabazas.  
 Servidas con frijoles, aguacate, rábanos y pico de gallo.

To choose: Red sauce, bean or mole. Stuffed with chaya, mushrooms, pumpkins.  
 Served with beans, avocado, radish and pico de gallo.

**ORDEN DE FRIJOLES PUERCOS / PORK BEANS ORDER**

\$90

Frijoles bayos refritos con tocino, jamón, chipotle, queso manchego y cebolla. Servidos con totopos y pico de gallo.

Refried bay beans with bacon, ham, chipotle, Manchego cheese and onion. Served with tortilla chips and pico de gallo.

**QUESADILLAS**

\$185

Tortilla hecha a mano, queso Oaxaca, flor de calabaza y huitlacoche.

Handmade tortilla, oaxaca cheese, pumpkin flower and huitlacoche.

**CHILAQUILES PESCADORES**

\$195

Servidos con crema, cebolla, cilantro, queso chiapaneco y aguacate. Naturales, con huevo o con pollo. *Salsa de chipotle y tomate / Ranchera / Chile morita y jitomate / Chile ancho y tomate verde.*

Served with cream, onion, coriander, Chiapas cheese and avocado. Natural, with egg or chicken. *Chipotle and tomato sauce / Ranchera / Chile morita and tomato / Chile ancho and green tomato.*

**ENFRIJOLADAS**

\$185

Rellenas de pollo, queso panela o huevo revuelto. Bañadas en salsa de frijol y hoja santa, servidos con crema, queso de chiapas, aguacate, cebolla y cilantro.

Stuffed with chicken, panela cheese or scrambled egg. Bathed in bean and holy leaf sauce, served with cream, chiapas cheese, avocado, onion and coriander.

**HOTCAKES / PANCAKES**

\$180

Acompañados de nutella, nuez, plátano, mantequilla y miel a elegir. (Maple / Agave / Abeja)

Accompanied by nutella, walnut, banana, butter and honey of your choice. (Maple / Agave / Bee)

**PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST**

\$190

Elaborado con pan integral casero, servido con mantequilla, compota de la casa, frutas y helado.

Made with homemade whole wheat bread, served with butter, house compote, fruits and ice cream.

**BAGEL DE NUTELLA / NUTELLA BAGEL**

\$165

Nutella, plátano, nuez, fresa y mantequilla.

Nutella, banana, walnut, strawberry and butter.

# SNACKS BEACH CLUB

SERVED DAILY 11:30 PM TO 7:00 PM

VILLA  
**PESCADORES**

AHAU COLLECTION



Vegan



VG Vegetarian



Certified  
GF  
Gluten-Free

L Local

## GUACAMOLE CON PICO DE GALLO

\$195

Extra chapulines \$30

Extra grasshoppers \$30

## TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR



\$285

Atún, cilantro, mayonesa de xcatic, salsa ponzu, cebolla morada, chile serrano, camote frito, aguacate, pepino y ajonjolí.

Tuna, coriander, xcatic mayonnaise, ponzu sauce, red onion, serrano pepper, fried sweet potato, avocado, cucumber and sesame.

## TARTAR DEL MAR / SEA TARTAR

\$285

Salmón, atún, pescado, camarón, caviar, cebolla morada, aguacate, salsa ponzu, chile serrano y papas fritas.

Tuna, coriander, xcatic mayonnaise, ponzu sauce, red onion, serrano pepper and fried sweet potato.

## AROS DE CALAMAR / SQUID RINGS

\$205

Aros fritos, col morada y mayonesa chipotle.

Fried rings, purple cabbage and chipotle mayonnaise.

## ELOTE TATEMADO / ROASTED CORN COB

\$120

Mayonesa, limón, chile piquín, y queso fresco.

Mayonnaise, lemon, chili pepper, and fresh cheese.

## SAMPLER PLATE

\$1050

Tostadas de atún (4), Elote tatemado (4), Pescadillas (4), guacamole y aros de calamar.

Tuna tostadas (4), tatemado corn (4), small fish (4), guacamole and squid rings.

## TOSTADAS / TOAST

### TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOAST



\$220

Ponzu, cilantro, mayonesa chipotle, cebolla curtida con naranja agría, ajonjolí mixto, col morada y aguacate.

Ponzu, coriander, chipotle mayonnaise, sour orange tanned onion, mixed sesame, cabbage and avocado.

### TOSTADA DE CAMARÓN AL PASTOR / SHRIMP PASTOR TOAST



\$215

Camarón marinado con chiles, piña rostizada, cilantro, chile serrano, cebolla morada y aguacate.

Shrimp marinated with chili peppers, roasted pineapple, coriander, serrano pepper, red onion and avocado.

### TOSTADA DE PULPO EN AGUACHILE NEGRO / OCTOPUS TOAST IN BLACK AGUACHILE

\$240

Pulpo, rábano, aguachile negro, pepino, orégano, aguacate y cilantro.

Octopus, radish, black aguachile, cucumber, oregano, avocado and coriander.

### TOSTADAS MIXTAS / MIXED TOASTS (3)

\$240

De atún, camarón y pulpo.

Of tuna, shrimp and octopus.

## CEVICHEs

**CEVICHE SINALOENSE**  \$310

Camarón, pepino, cilantro, cebolla morada, jitomate y chile serrano.  
Shrimp, cucumber, coriander, red onion, tomato and serrano pepper.

**CEVICHE CARIBEÑO / CARIBBEAN CEVICHE**  \$320

Pescado, camarón, pulpo, mango, cilantro, cebolla morada, chile serrano, pepino, clamato, limón y tequila.  
Fish, shrimp, octopus, mango, coriander, red onion, clamato, serrano chili, cucumber, lemon and tequila.

**CEVICHE ACAPULQUEÑO**  \$300

Camarón, pescado, cebolla, tomate, cilantro, aguacate, salsa coctelera y aceitunas.  
Shrimp, fish, onion, tomato, coriander, avocado, cocktail sauce and olives.

**CEVICHE DE COCO**  \$285

Coco, mango, jitomate, cebolla, ajo, cilantro, leche de tigre de guayaba, pepino y aceite de 3 chiles.  
Coconut, mango, tomato, onion, garlic, coriander, guava tiger milk, cucumber and oil from 3 chili peppers.

**AGUACHILE VERDE / GREEN AGUACHILE** \$300

De camarón, aguacate, cebolla morada, pepino, chile serrano, cilantro y rábano.  
Shrimp, avocado, red onion, cucumber, serrano pepper, coriander and radish.

## CÓCTELES / COCKTAILS

**CÓCTEL CAMPECHANO** \$320

Camarón, pulpo, cebolla, cilantro, caldo de mariscos, salsa coctelera y aguacate.  
Shrimp, octopus, onion, coriander, seafood broth, cocktail sauce and avocado.

**CÓCTEL DE CAMARÓN** \$310

Salsa coctelera, caldo de mariscos, cebolla, cilantro, aguacate y camarón.  
Cocktail sauce, fumet, red onion, coriander, avocado and shrimp.

**ENSALADA MIXTA** \$210

Lechugas mixtas, cebolla, jitomate, aguacate, pepino, zanahoria, limón, betabel y col morada.  
Mixed lettuces, onion, tomato, avocado, cucumber, carrot, lemon, beet and purple cabbage.

## TACOS, BURRITOS & QUESADILLAS

### TACOS BAJA (3) CAMARÓN TEMPURA / TEMPURA SHRIMP \$220

Tacos capeados de camarón tempura, servidos con ensalada de col morada y mayonesa picante.

Tempura shrimp weathered tacos served with purple coleslaw and spicy mayo.

### TACOS BAJA (3) PESCADO TEMPURA / TEMPURA FISH \$200

Tacos capeados de pescado tempura, servidos con ensalada de col morada y mayonesa picante.

Tempura fish weathered tacos served with purple coleslaw and spicy mayo.

### TACOS GOBERNADOR (3) \$250

Tortilla de harina, camarón, chile poblano, queso manchego, cebolla, cilantro y frijoles puercos.

Flour tortilla, shrimp, poblano pepper, manchego cheese, onion, cilantro and pork beans.

### TACOS DE COCHINITA PIBIL (3) \$210

Tradicional cochinita pibil, cebolla curtida, tortilla hecha a mano y habanero.

Traditional cochinita pibil, cured onion, handmade tortilla and habanero.

### TACOS DE ARRACHERA (3) \$220

Arrachera, tortilla hecha a mano, guacamole, col morada, cebolla y cilantro.

Arrachera, handmade tortilla, guacamole, red cabbage, onion and cilantro.

### TACOS DE SHORT RIB (3) \$250

Short rib, recado negro, pepino, orégano, aguacate y cilantro.

Short rib, black message, cucumber, oregano, avocado and coriander.

### TACOS DE PULPO / OCTOPUS TACOS \$240

Con chicharrón prensado, tortilla hecha a mano, pulpo, mermelada de cebolla y papa frita.

With pressed pork rinds, handmade omelette, octopus, onion jam and french fries.

### TACOS DE VEGETALES AL GRILL / GRILLED VEGETABLES TACOS \$210

Tortilla hecha a mano, vegetales grilleados de temporada, aguacate, brotes y puré de camote.

Handmade omelette, grilled seasonal vegetables, avocado, sprouts and sweet potato puree.

### QUESADILLAS (3) \$140

Tortilla de harina, queso, pico de gallo. Extras: Arrachera \$70 / Pollo \$60 / Camarón \$80

Flour tortilla, cheese, pico de gallo. Extras: Arrachera \$ 70 / Chicken \$ 60 / Shrimp \$ 80

### PESCADILLAS (3) \$195

Tortillas de maíz fritas, rellenas de pescado guisado, col morada, cebolla curtida, aguacate y mayonesa picante.

Fried corn tortillas, stuffed with stewed fish, red cabbage, pickled onion, avocado and spicy mayonnaise.

## BURRITO VEGETARIANO / VEGETARIAN BURRITO **VG**

\$220

Tortilla de harina, coliflor, hummus de habas, lentejas, vinagreta de chile pasilla, lechuga, aguacate, cebolla, tomate y cilantro.  
Servido con papas a la francesa.

Flour tortilla, cauliflower, bean hummus, lentils, pasilla chili vinaigrette, lettuce, avocado, onion, tomato and coriander. Served with french fries.

## BURRITO DE CAMARONES / SHRIMP BURRITO

\$240

Tortilla de harina, camarones en adobo de chiles, frijoles puercos, arroz integral, arroz salvaje, aguacate, lechuga, queso manchego, tomate y cebolla. Servido con papas a la francesa.

Flour tortilla, shrimp in chili marinade, pork beans, brown rice, wild rice, avocado, lettuce, manchego cheese, tomato and onion. Served with french fries.

## BURRITO DE ARRACHERA / SKIRT STEAK BURRITO

\$250

Tortilla de harina, arrachera, frijoles puercos, arroz integral, arroz salvaje, aguacate, lechuga, queso manchego, tomate y cebolla.  
Servido con papas a la francesa.

Flour tortilla, flank steak, pork beans, brown rice, wild rice, avocado, lettuce, manchego cheese, tomato and onion. Served with french fries.

## BURRITO DE POLLO / CHICKEN BURRITO

\$210

Tortilla de harina, pollo, frijoles puercos, arroz integral, arroz salvaje, aguacate, lechuga, queso manchego, tomate y cebolla.  
Servido con papas a la francesa.

Flour tortilla, chicken, pork beans, brown rice, wild rice, avocado, lettuce, manchego cheese, tomato and onion. Served with french fries.

## NACHOS

Tortilla de maíz, bañadas con salsa de frijol, pico de gallo, aguacate, queso manchego, crema y chiles jalapeños.  
Camarón \$310 / Arrachera \$300 / Pollo \$290

Corn tortilla, bathed with bean sauce, pico de gallo, avocado, Manchego cheese, cream and jalapeño peppers.  
With shrimp \$310 / Arrachera \$300 / Pollo \$290

## HAMBURGUESA DE RES / BEEF BURGER

\$250

Pan, carne de res premium, queso manchego, tocino, cebolla, lechuga, tomate, pepinillos y papas a la francesa.  
Bread, premium beef, manchego cheese, bacon, onion, lettuce, tomato, pickles and french fries.

## HAMBURGUESA BEYOND MEAT / BEYOND MEAT BURGER

\$300

Pan vegano, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, beyond meat, hummus de betabel y papas a la francesa.  
Vegan bread, lettuce, tomato, onion, pickles, beyond meat, beet hummus and French fries.

## PLATILLOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

PESCA DEL DIA / CATCH OF THE DAY \$1 x Gr.

LANGOSTA (POR TEMPORADA) / LOBSTER (SEASONAL) \$2 x Gr.

FILETE DE PESCADO / FISH FILLET \$350

Al ajillo / Mojo de ajo / Empapelado

With Garlick butter / Garlick Chili Sauce / Paper Wrapped.

CAMARONES / SHRIMP \$450

Empanizados / Tempura / Mojo de ajo

Breaded / Tempura / Garlick Chili Sauce.

ARRACHERA / SKIRT STEAK \$390

PULPO / OCTOPUS \$480

SALMÓN / SALMON \$410

BROCHETAS DE POLLO / CHICKEN SKEWERS \$360

2 guarniciones a elegir: Ensalada de arroz salvaje y vinagreta de citricos / Puré de papa / Puré de camote / Vegetales al grill / Frijoles  
Papas francesas / Arroz cremoso al vino blanco / Ensalada Mixta / Quinoa.

2 side dishes to choose from: Wild rice salad and citrus vinaigrette / Mashed potatoes / Mashed sweet potatoes / Grilled vegetables /  
Beans / French fries / Creamy rice with white wine / Mixed salad / Quinoa.

TORRE VEGANA / VEGAN TOWER \$1000

Tacos veganos, vegetales al grill, ensalada de lentejas y guacamole.

Vegan tacos, grilled vegetables, lentil salad and guacamole.

TORRE DE TACOS / TACOS TOWER \$1100

Tacos de camarón estilo baja, cochinita y arrachera.

Baja style shrimp, piglet and flank steak tacos.

MOLCAJETE DE MARISCOS / SEAFOOD MOLCAJETE  \$1100

Almejas, mejillones, camarones grandes, camarones, pulpo, calamares, jaiba, cebolla cambray, papas cambray y salsa molcajete.

Clams, mussels, large shrimp, shrimp, octopus, squid, crab, cambray onion, cambray potatoes and molcajete sauce.

MOLCAJETE MAR Y TIERRA / SURF AND TURF MOLCAJETE  \$1200

Pulpo, pollo, arrachera, chistorra, camarones, almejas, mejillones, cebolla cambray, papas cambray y salsa molcajete.

Octopus, chicken, flank steak, chistorra, shrimp, clams, mussels, cambray onion, cambray potatoes and molcajete sauce.



## POSTRES / DESSERT

### PAY DE PLATANO / BANANA PIE

\$190

Queso crema, nuez, helado, cajeta, crema y galletas.

Cream cheese, walnut, ice cream, cajeta, cream and cookies.

### OREO CHEESECAKE

\$190

Pay de queso, galletas oreo, crema batida y coulis de frutos rojos.

Cheesecake, oreo cookies, whipped cream and red berry coulis.

### HELADOS DE LA CASA / HOUSE ICE CREAM

\$145

## PARA MI MEJOR AMIGO / FOR MY BEST FRIEND

### PLATO PARA PERROS / DOGGY FOOD

\$100

Plato de pollo, arroz y croquetas Royal Canin para perros.

Dish of chicken, rice and Royal Canin croquettes for dogs.



VILLA  
**PESCADORES**

AHAU COLLECTION

# CENA / DINNER

SERVED DAILY 7:00 PM TO 10:30 PM

VILLA  
**PESCADORES**

AHAU COLLECTION

 Vegan  VG Vegetarian  Certified GF Gluten-Free  L Local

## ENTRADAS / STARTERS

**TARTAR DE SALMÓN**  \$320


Salmón, cilantro, cebolla morada, salsa ponzu, aguacate, semillas y caviar.  
Salmon, coriander, red onion, ponzu sauce, avocado, seeds and caviar.

**CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO**  \$250

Filete de res con vinagreta de alcaparras, rábano, arugula, aceite de olivo, queso parmesano y alcaparras.  
Beef steak with capers vinaigrette, radish, arugula, olive oil, parmesan cheese and capers.

**CARPACCIO DE ATÚN / TUNA CARPACCIO**  \$385

Vinagreta de alcaparras y cítricos, alioli, pepino, chile serrano, rabano y aguacate.  
Capers and citrus vinaigrette, aioli, cucumber, serrano chili, radish and avocado.

**GUACAMOLE CON PICO DE GALLO**   \$195

Extra chapulines \$30      Extra queso asado \$30.  
Extra grasshoppers \$30      Extra grilled cheese \$30.

**TUÉTANOS AL GRILL / GRILLED BONE MARROW** \$340

Tuétanos al grill con tabule de pepino, cebolla y chile serrano.  
Grilled marrow with tabule of cucumber, onion and serrano pepper.

**CARPACCIO DE CALABAZAS / PUMPKIN CARPACCIO** \$220

Calabazas grilleadas, aceite de trufa, queso parmesano, espárragos, semillas tostadas, salsa de quesos y perejil.  
Grilled squash, truffle oil, parmesan cheese, asparagus, toasted seeds, cheese sauce and parsley.

## ENSALADAS / SALADS

### ENSALADA DE ESPINACAS / SPINACH SALAD **VG** \$195

Pepino, brotes, lechugas finas, calabaza, aguacate, pepita de calabaza, queso azul, aderezo de miel, mostaza y dijon.  
Cucumber, sprouts, thin lettuce, pumpkin, avocado, pumpkin seed, blue cheese, honey, mustard and dijon dressing.

### ENSALADA DE LENTEJAS / LENTIL SALAD **VG** \$195

Lentejas, vinagreta de chile pasilla, cebolla morada, jitomate, cilantro, pepita de calabaza, ajonjolí mixto y aguacate.  
Lentils, pasilla chili vinaigrette, red onion, tomato, coriander, pumpkin seed, mixed sesame and avocado.

## SOPAS O CREMAS / SOUPS OR CREAMS

### CHILPACHOLE \$220

Sopa de jaiba, camarones, tomate, chiles secos, crema, masa y epazote.  
Crab soup, shrimp, tomato, dried chilies, cream, masa and epazote.

### CREMA DE BRÓCOLI / BROCCOLI CREAM **VG** \$185

Broccoli al grill, pan con ajo, crema, brotes y chips de ajo.  
Grilled broccoli, garlic bread, cream, garlic sprouts and chips.

## PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

### PARRILLADA DE VEGETALES / GRILLED VEGETABLES **VG** \$205

Selección de vegetales de temporada grilleados, montados sobre una cama de puré de papa, brotes y vegetales frescos.  
Selection of grilled seasonal vegetables, mounted on a bed of mashed potatoes, sprouts and fresh vegetables.

### FILETE DE PESCADO AL GUSTO / FISH FILLET OF YOUR CHOICE \$350

(Empapelado / Mojo de ajo / Pesto Mexicano / Al Ajillo) Tres guarniciones a elegir: Ensalada mixta, puré de camote, papas fritas, puré de papas, vegetales grilleados, ensalada de arroz  
(Wrapped / Garlic mojo / Mexican pesto / Garlic Fish) Choice of three side dishes: Mixed Salad, Mashed Sweet Potato, French Fries, Mashed Potatoes, Grilled Vegetables, Rice Salad

### POLLO CON MOLE / CHICKEN WITH MOLE \$340

Pechuga de pollo rellena de vegetales y chaya, sobre una cama de arroz blanco, espejo de mole y molote de plátano relleno de queso Chiapas.  
Chicken breast stuffed with vegetables and chaya, on a bed of white rice, mole mirror and banana molote stuffed with Chiapas cheese.

## ARRACHERA / FLANK STEAK

\$390

Arrachera premium con puré de espinacas y hoja santa, vegetales al grill y hojas verdes.  
Premium flank steak with spinach and holy leaf puree, grilled vegetables and green leaves.

## TERES MAJOR

\$490

Filete de res premium acompañado de puré de espinacas y hoja santa, vegetales grilleados y pure de cebolla tatemado.  
Premium beef steak accompanied by spinach and holy leaf puree, grilled vegetables and roasted onion puree.

## PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY L

\$1 x Gr.

Tres guarniciones a elegir: Ensalada mixta, puré de camote, papas fritas, puré de papas, vegetales grilleados, ensalada de arroz.  
Three side dishes to choose from: Mixed Salad, Mashed Sweet Potato, French Fries, Mashed Potatoes, Grilled Vegetables, Rice Salad.

## LANGOSTA (EN TEMPORADA) / LOBSTER (SEASONAL) L

\$2 x Gr.

Tres guarniciones a elegir: Ensalada mixta, puré de camote, papas fritas, puré de papas, vegetales grilleados, ensalada de arroz.  
Three side dishes to choose from: Mixed salad, Mashed sweet potato, French fries, Mashed potatoes, Grilled vegetables, Rice salad.

## PULPO AL GRILL / GRILLED OCTOPUS

\$390

Pulpo marinado con paprika, ajo y chiles, con papas a las brasas y alioli.  
Octopus marinated with paprika, garlic and chili peppers, with baked potatoes and aioli.

## SALMÓN A LAS BRASAS / GRILLED SALMON

\$410

Salmón montado en arroz cremoso de betabel, con espárragos, bañado en mantequilla de cacahuate.  
Salmon mounted on creamy beet rice, with asparagus, bathed in peanut butter.

## ATÚN CON COSTRA DE AMARANTO / AMARANTH CRUSTED TUNA

\$410

Con ajonjolí, reducción de jamaica, quínoa y vegetales grilleados.  
With sesame, hibiscus reduction, quinoa and grilled vegetables.

## CAMARONES PESCADORES / PESCADORES SHRIMP

\$450

Camarones a la parrilla con puré de cebolla tatemada, puré de papas, mantequilla de salvia, ajo y chipotle, con ensalada mixta.  
Grilled shrimp with roasted onion puree, mashed potatoes, sage butter, garlic and chipotle, with mixed salad.

## POSTRES / DESSERT

### PUDÍN VEGANO / VEGAN PUDDING

\$220

Pudín de chia, leche de coco, chocolate, cacao y plátano.  
Chia pudding, coconut milk, chocolate, cocoa and banana.

### PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE

\$210

Cacao, chocolate, canela, ganache de chile y helado.  
Cocoa, chocolate, cinnamon, chile ganache and ice cream.

### PAY DE PLATANO / BANANA PIE

\$190

Galleta, nuez, cajeta envinada, plátano, azúcar mascabado y queso crema.  
Biscuit, walnut, wrapped cajeta, banana, muscovado sugar and cream cheese.

### OREO CHEESECAKE

\$190

Pay de quesos al horno, chocolate, frutos rojos y galletas oreo.  
Baked cheese pie, chocolate, red berries and oreo cookies.

### LOS TRES POSTRES / THE THREE DESSERTS

\$450

Prueba los tres postres.  
Sample our three desserts.

### HELADOS DE LA CASA / HOUSE ICE CREAM

\$145

# BEBIDAS / DRINKS

VILLA  
**PESCADORES**

AHAU COLLECTION

## JUGOS NATURALES

**NARANJA / ORANGE** \$85

**MANDARINA / TANGERINE** \$85  
(Solo en temporada / Seasonal)

**TORONJA / GRAPEFRUIT** \$85

**NARANJADA NATURAL / NATURAL ORANGEADE** \$70

**NARANJADA MINERAL / MINERAL ORANGEADE** \$75

**LIMONADA NATURAL / NATURAL LEMONADE** \$70

**LIMONADA MINERAL / MINERAL LEMONADE** \$75

**LIMONADA EXOTICA / EXOTIC LEMONADE** \$90  
Jarabe a escoger: Lemongrass / Cardamomo / Jengibre / Chia.  
Syrup to choose: Lemongrass / Cardamom / Ginger / Chia.

**AGUAS NATURALES / NATURAL WATERS** \$80  
Piña / Maracuya / Mango / Fresa / Sandía.  
Pineapple / Passion Fruit / Mango / Strawberry / Watermelon.

**COCO FRIO PREPARADO / PREPARED COLD COCONUT** \$85

## LO SANO / THE HEALTHY

**JUGO VERDE** \$165  
Espinaca, piña, jugo de naranja, toronja, pepino y menta.  
Spinach, pineapple, orange juice, grapefruit, cucumber, and mint.

**BERRY SEXY** \$165  
Fresa, plátano, arandano deshidratado, jugo de naranja y jarabe de agave.  
Strawberry, banana, dried cranberry, orange juice and agave syrup.

**POWER DAY** \$165  
Espirulina, frambuesa, zarzamora, jarabe de agave y yogur natural.  
Spirulina, raspberry, blackberry, agave syrup and natural yogurt.

**GOOD MORNING** \$165  
Plátano, arandano deshidratado, mango, yogurt natural, jarabe de agave y amaranto.  
Banana, dried cranberry, mango, natural yogurt, agave syrup and amaranth.

**GREEN DAY** \$165  
Manzana verde, espinaca, menta, limón, pepino, jarabe de agave, jugo de naranja y jugo de toronja.  
Green apple, spinach, mint, lemon, cucumber, agave syrup, orange juice, and grapefruit juice.

**KOMBUCHA** \$130

## CÓCTELES / COCKTAILS

### CÓCTELES CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

\$210

Piña Colada / Coco Loco / Fresa Colada

Mojito / Daiquiri / Caipiriña / Mezcalita / Margarita

(Fresa, Mango, Limón, Maracuyá, Sandía, Jamaica)

(Strawberry, Mango, Lemon, Passion Fruit, Watermelon, Jamaica)

### DELUXE

\$210

Mimosa / Aperol Spritz / Carajillo / Espresso Martini / Negroni

### JARRA DE SANGRÍA / SANGRIA PITCHER (1L)

\$380

Blanca o Tropical

### HELIX HARD SELTZER

\$80

Frutos Rojos / Mango / Toronja / Limón

Red Fruits / Mango / Grapefruit / Lemon

### CBD TÉ NEGRO

\$95

### CBD TÉ LIMONADA

\$95

## CERVEZA / BEER

### CERVEZA NACIONAL / NATIONAL BEER

\$70

XX Lager / XX Ambar / Tecate Light / Tecate Rojo / Indio

### CERVEZA PREMIUM / PREMIUM BEER

\$90

Bohemia Clara / Bohemia Oscura / Heineken / Amstel Ultra

### PREPARADOS / PRERARED

Michelada \$45 / Chelada \$40 / Ojo Rojo \$50 / Clamato Preparado \$85

(SOLO DISPONIBLE EN EL BEACH CLUB / ONLY AVAILABLE AT THE BEACH CLUB)

### BEER BUCKET (5 pz)

\$300

XX Lager o XX Ambar

### LARGE BEER BUCKET (12 pz)

\$740

XX Lager, XX Ambar, Tecate Light, Tecate Rojo, Indio

### PREMIUM BEER BUCKET (12 pz)

\$940

Heineken, Amstel Ultra, Bohemia Clara, Bohemia Oscura

## REFRESCOS / SODAS

COCA-COLA

\$60

COCA COLA DIETA

\$60

SPRITE

\$60

FRESCA

\$60

FANTA

\$60

## CAFÉ / COFFEE

AMERICANO

\$60

ESPRESSO

\$55

DOBLE ESPRESSO

\$90

CAPUCCINO

\$80

FRAPUCCINO

\$120

## OTROS / OTHERS

AGUA MINERAL

\$130

AGUA NATURAL

\$125

LICUADOS / MILKSHAKES

\$130

Fresa / Mango / Plátano / Chocolate / Mixto

Strawberry / Mango / Banana / Chocolate / Mixed

## DE LA CASA / FROM THE HOUSE

\$240

### EXOTIC HIBISCUS

Mezcal Amores Joven, jarabe de agave, limón, flor de jamaica y licor Ancho Reyes.  
Mezcal Amores Joven, agave syrup, lemon, hibiscus and Ancho Reyes liquor.

### MARGARITA VP

Tequila reposado infucionado con jalapeño, limón, triple sec y maracuyá.  
Reposado tequila infused with jalapeño, lemon, triple sec and passion fruit.

### MARGARITA MAYA

Infusión de romero con flor de jamaica, Mezcal Mono Azul, limón, triple sec y jarabe natural.  
Infusion of rosemary with hibiscus flower, Mono Azul mezcal, lemon, triple sec and natural syrup.

### MARGARITA IK

Tequila infucionado con chile de árbol, licor de chile ancho, triple sec y limón.  
Tequila infused with chile de arbol, ancho chile liqueur, triple sec and lemon.

### BOXITA

Gin Tanqueray, frambuesa, jarabe de cardamomo, limón, albahaca y jarabe de agave.  
Tanqueray gin, raspberry, cardamom syrup, lemon, basil and agave syrup..

### BERRYE'S GIN

Beefeater, agua tónica, romero y frutos rojos.  
Beefeater, tonic water, rosemary and red berries.

### MARGARITA CADILAC

Don Julio Reposado, Grand Marnier y limón.  
Don Julio Reposado, Grand Marnier and lemon..

### COCO MONKEY

Baileys, Kahlua, vodka, plátano, crema de coco y chocolate.  
Baileys, Kahlua, vodka, banana, coconut cream, and chocolate..

### SEA GRASS

Vodka, pepino, menta, limón y jarabe natural.  
Vodka, cucumber, mint, lemon and natural syrup.

### MY LAST DAY

Extracto de sandía, Mezcal 11:11 Espadín, limón y jarabe de sácate de limón.  
Watermelon extract, Mezcal 11:11 Espadín, lemon and lemon extract syrup..

### BERRY FASHION

Jack Daniel's, Martini Rosso, azucar morena, bitter de jamaica y un dash de agua mineral.  
Jack Daniel's, Martini Rosso, brown sugar, hibiscus bitter and a dash of mineral water.

### COCO GIN

Gin, crema de coco, pepino, agua de coco, servido en un coco.  
Gin, coconut cream, cucumber, coconut water, served in a coconut.



# VINOS DE LA CASA / HOUSE WINE



## BLANCO / WHITE

**CASA MADERO CHENIN BLANC ORGANICO**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

\$1100 \$240

**MONTE XANIC CHARDONNAY**  
Valle de Guadalupe, Ensenada, México.

\$1150 \$240

**CASA MADERO 2V (50% CHENIN BLANC / 50% CHARDONNAY)**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

\$1200 \$250

**POGGIOBELLO PINOT GRIGIO**  
Friuli, Italia.

\$1200 \$250

**TRES RAÍCES SAUVIGNON BLANC**  
Guanajuato, México

\$980 \$200

## ROSADO / ROSÉ

**CASA MADERO V (CABERNET)**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

\$1050 \$220

**TRES RAICES TEMPRANILLO**  
Guanajuato, México

\$1050 \$220

**SANTO TOMAS ROSADO, GRENACHE**  
Valle de Santo Tomas, Ensenada, México

\$1100

## TINTO / RED

**INTROVERTIDO, CABERNET SAUVIGNON**  
Ensenada, México.

\$980 \$200

**POR UNA CABEZA, MALBEC**  
Mendoza, Argentina.

\$1100 \$220

**CASA MADERO 3V**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

\$1200 \$250

## CAVA / CHAMPAGNE

**JAUME SERRA, CAVA BRUT**  
España

\$950 \$200

**PAAX MÉTODO TRADICIONAL BRUT**  
Querétaro, México.

\$940

**PAAX MÉTODO TRADICIONAL ROSE**  
Querétaro, México

\$940

**MOET CHANDON BRUT IMPERIAL**  
Francia

\$3500

# DESTILADOS DISTILLED



## TEQUILA

DON JULIO 1942 AÑEJO	\$8500	\$560
DON JULIO 70 CRISTALINO	\$3200	\$230
DON JULIO REPOSADO	\$3000	\$200
DON JULIO BLANCO	\$2800	\$190
1800 REPOSADO	\$3000	\$200
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$3200	\$230
HERRADURA ULTRA CRISTALINO	\$3200	\$230
GARRAFAS CARDENAL ROJO	\$2500	\$190
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO O PLATA	\$2500	\$180
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO	\$2500	\$175

## MEZCAL

AMARÁS LOGIA CENIZO	\$3900	\$280
AMARÁS CUPREATA	\$3000	\$240
AMARÁS ESPADÍN REPOSADO	\$2600	\$230
AMARÁS ESPADÍN JOVEN	\$2500	\$220
OJO DE TIGRE ESPADÍN / TOBALÁ	\$3000	\$220
MONTELOBOS ESPADÍN	\$2800	\$200
CREYENTE ESPADÍN	\$2800	\$200
400 CONEJOS REPOSADO	\$2200	\$200
400 CONEJOS JOVEN	\$2000	\$190
11:11 TOBALÁ	\$3200	\$230
11:11 ESPADÍN	\$2000	\$190
GARRAFAS MONO AZUL ESPADÍN / SALMIANA	\$2900	\$220

## VODKA

TITOS GLUTEN FREE	\$3500	\$240
GREY GOOSE	\$3500	\$240
BELVEDERE	\$3500	\$230
KETEL ONE	\$3000	\$230
STOLICHNAYA	\$2000	\$200
SMIRNOFF	\$2000	\$190

## WHISKY

JW ETIQUETA VERDE 15 AÑOS	\$4500	\$320
JW ETIQUETA NEGRA 12 AÑOS	\$3300	\$250
JW ETIQUETA ROJA	\$3000	\$200
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$3200	\$250
JACK DANIEL'S HENNESSY	\$2500	\$200
MAKER'S MARK	\$2800	\$200

## GINEBRA

HENDRICKS	\$3500	\$230
BOMBAY SAPPHIRE	\$3300	\$220
TANQUERAY TEN	\$3300	\$220
TANQUERAY LONDON DRY	\$2800	\$210
BEEFEATER	\$2800	\$210

## RON

ZACAPA 23 GRAN RESERVA	\$4500	\$260
HAVANA 7 AÑOS	\$3000	\$220
BACARDI AÑEJO	\$2000	\$200
BACARDI BLANCO	\$2000	\$200
MATUSALEM PLATINO	\$2000	\$190
RON MALIBU	\$2000	\$190

## DIGESTIVO

BAILEY'S	\$2600	\$195
GRAND MARNIER	\$2600	\$195
XTABENTUN DARISTI	\$2600	\$195
CAMPARI	\$2600	\$195
APEROL	\$2600	\$195
LICOR 43	\$2600	\$195
FRANGELICO	\$2600	\$195
AMARETTO DISARONNO	\$2600	\$195
JAGERMEISTER	\$2600	\$195
CACHAZA PITU	\$2600	\$195

Incluye 6 mixers por botella  
+ 1 Litro de jugo

Includes 6 mixers per bottle  
+ 1 Litre of juice