

# VILLA PESCADORES

AHAU COLLECTION  
11:00 AM - 6:00 PM

## GUACAMOLE TRADICIONAL

\$170

## ELOTE TATEMADO / SWEET CORN

Mayonesa, limón, chile piñín y queso fresco.  
Mayonnaise, lime, piñín chili and fresh cheese.

\$115

## TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOAST

Salsa ponzu, mayonesa de chipotle, ajonjolí y cebolla curtida.  
Ponzu sauce, chipotle mayonnaise, sesame and pickled onion.

\$210

## CEVICHE TRADICIONAL MIXTO

Pulpo, camarón, pescado marinado, pico de gallo y aguacate.  
Octopus, shrimp, marinated shrimp, pico de gallo and avocado.

\$310

## COCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL

\$310

## AROS DE CALAMAR / SQUID RINGS

Fritos con mayonesa de chipotle.  
Deep fried with chipotle mayonnaise.

\$205

## QUESADILLAS

De tortilla de harina con pico de gallo.  
With flour tortilla and pico de gallo.

Extras: Pollo \$60 / Arrachera \$70 / Camarón \$80  
Extras: Chicken \$60 / Flank Steak \$70 / Shrimp \$80

\$140

## HAMBURGUESA / BURGER

Carne de res, queso, lechuga, jitomato, cebolla y pepinillos.  
Beef, cheese, lettuce, tomato, onion and pickles.

\$250

## TACOS DE POLLO / CHICKEN TACOS

\$195 / QUESO EXTRA \$40

## TACOS DE ARRACHERA / STEAK TACOS

\$200 / QUESO EXTRA \$40

## TACOS DE PESCADO / FISH TACOS

\$195 / QUESO EXTRA \$40

## TACOS DE CAMARON / SHRIMP TACOS

\$200 / QUESO EXTRA \$40

## PESCADILLAS / WHITING FISH

\$195

## ENSALADA MIXTA / MIXED SALAD

Hojas verdes, pepino, jitomato y aguacate con vinagreta de cítricos.  
Greens, cucumber, tomato and avocado with citrus vinaigrette.

\$180

## PLATÓN DE ENTRADAS / ENTREE PLATE

Aros de camarón, pescadillas, tostadas de atún, elote tatemado y guacamole.  
Squid rings, whittings, tuna toasts, sweet corn and guacamole.

Dos personas: \$470 / Cuatro personas: \$870  
Two people: \$470 / Four people: \$870

## FILETE DE PESCADO / FISH STEAK

Al grill con mojo de ajo, verduras y puré de papa.  
Grilled garlic mojo, vegetables and mashed potatoes.

\$310

## ARRACHERA / SKIRT STEAK

Con papas gajo y ensalada.  
With potato wedges and salad.

\$310

## PESCADO ENTERO / WHOLE FISH

Con arroz, guacamole y frijoles.  
With rice, guacamole and beans.

\$1.00/GR

## LANGOSTA / LOBSTER

Con puré de papa, ensalada y guacamole.  
With mashed potatoes, salad and guacamole.

\$1.80/GR

## MAR Y TIERRA / SURF & TURF

Arrachera, filete de pescado, pechuga de pollo, pescadillas,  
camarones roca, pure de papa, vegetales al grill y salsa spicy.  
Flank steak, fish fillet, chicken breast, whiting, rock shrimp,  
mashed potatoes, grilled vegetables and spicy sauce.

\$900

## PAY DE PLATANO / BANANA PIE

Con cajeta y nuez.  
With cajeta and walnuts.

\$185

## CHEESECAKE DE OREO

\$185

## DOMINGOS / SUNDAYS

ESPECIAL DE PAELLAS.  
PAELLA ESPECIAL.

\$290

## SMOOTHIES

Jugo Verde / Berry Sexy / Sirena

\$145

## COCTELES CLASICOS

Margarita / Mojito / Caipiriña / Piña Colada

\$150

## DE LA CASA

Sea grass

\$180

Fisherman's Mojito

\$180

Coco Gin

\$180

Ultimo Maya

\$180

Che Che Tonic

\$180

Margarita Cadillac

\$180

## JUGOS Y LICUADOS

Naranja / Toronja

\$60

Fresa / Platano / Chocomilk

\$110

## CERVEZA NACIONAL

XX Lager / XX Ambar / Tecate Light / Indio

\$60

## AGUAS Y REFRESCOS

AGUA NATURAL / AGUA MINERAL

\$125 \$130

Coca Cola / Coca Cola Light / Fresca / Sprite

\$50

## LICORES / LIQUORS

### TEQUILA

DON JULIO 70 \$230

DON JULIO REPOSADO \$200

DON JULIO BLANCO \$170

JOSE CUERVO ESPECIAL \$140

JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO \$160

### MEZCAL

LOS AMANTES REPOSADO \$250

LOS AMANTES JOVEN \$235

AMORES CUPREATA \$220

AMORES ESPADÍN REPOSADO \$200

AMORES ESPADÍN JOVEN \$200

400 CONEJOS JOVEN \$180

400 CONEJOS REPOSADO \$190

PAPA DIABLO \$150

VERDE MOMENTO \$180

### RON

BACARDI CARTA BLANCA \$160

BACARDI AÑEJO \$180

APPLETON STATE \$180

APPLETON WHITE RUM \$150

HABANA 7 AÑOS \$200

MALIBU \$150

### WHISKY

J.W RED LABEL \$175

J.W BLACK LABEL \$240

BUCHANANS \$265

JACK DANIELS \$170

### GINEBRA

TANQUERAY \$160

BOMBAY SAPPHIRE \$180

HENDRICKS \$220

BEEFEATER \$170

### VODKA

GREY GOOSE \$240

KETEL ONE \$200

STOLICHNAYA \$190

SMIRNOFF \$150

### CREMAS Y LICORES / CREAMS & LIQUORS

BAILEYS \$145

GRAND MARNIER \$145

FRANGELICO \$145

AMARETO DISARONNO \$145

CAMPARI \$145

JÄGERMEISTER \$145

XTABENTUN \$145

LICOR 43 \$145

### DE NUESTRA CAVA / FROM OUR CELLAR

#### VINO TINTO

LAUDUM ROBLE SHYRA MONASTREL \$200 \$900

CABERNET SAUVIGNON LA CETTO \$180 \$850

MI TERRUÑO MALBEC \$1020

OC MALBEC \$960

#### VINO BLANCO

SIMPLICITY SAUVIGNON BLANC \$180 \$720

CHARDONNAY LA CETTO \$175 \$720

CASA MADERO CHENIN BLANC \$220 \$960

BORGO MAGREDO PINOT GRIGIO \$930

#### ESPUMOSOS

PLATINO ESPUMOSO \$180 \$600

TENUTA SANTA ANNA PROSECO \$700

JAUME SERRA CAVA \$650

MOET CHANDON IMPERIAL \$3500

#### VINO ROSADO

CASA MADERO V ROSADO CABERNET \$200 \$990

