



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



VG Vegetarian



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 CECICHE  \$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 (Solo en temporada / Seasonal)	\$85
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 Jarabe a escoger: Lemongrass / Cardamomo / Jengibre / Chia. Syrup to choose: Lemongrass / Cardamom / Ginger / Chia.	\$90
AGUAS NATURALES / NATURAL WATERS Piña / Maracuya / Mango / Fresa / Sandía. Pineapple / Passion Fruit / Mango / Strawberry / Watermelon.	\$80
COCO FRIO PREPARADO / PREPARED COLD COCONUT	\$85

LO SANO / THE HEALTHY

JUGO VERDE Espinaca, piña, jugo de naranja, toronja, pepino y menta. Spinach, pineapple, orange juice, grapefruit, cucumber, and mint.	\$165
BERRY SEXY Fresa, plátano, arandano deshidratado, jugo de naranja y jarabe de agave. Strawberry, banana, dried cranberry, orange juice and agave syrup.	\$165
POWER DAY Espirulina, frambuesa, zarzamora, jarabe de agave y yogur natural. Spirulina, raspberry, blackberry, agave syrup and natural yogurt.	\$165
GOOD MORNING Plátano, arandano deshidratado, mango, yogurt natural, jarabe de agave y amaranto. Banana, dried cranberry, mango, natural yogurt, agave syrup and amaranth.	\$165
GREEN DAY 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.	\$165
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