



MENÚ SNACKS

VILLA PESCADORES



AHAU COLLECTION

11:50 AM - 6:00 PM

ENTRADAS / STARTERS

Guacamole \$210

Tomate, cebolla y aguacate con jalapeño, brotes de cilantro y aceite de oliva.
Tomato, onion, avocado with jalapeño, coriander, radish and olive oil.

Papas a la Francesa / French Fries \$170

Con mayonesa.
With mayonnaise.

Papas Trufadas / Truffle Fries \$230

Con queso parmesano, perejil, y aceite de trufa.
With parmesan cheese, parsley, and truffle oil.

Sampler Plate \$1190

4 Tostadas de atun, 4 Elotes tatemados, guacamole, aros de calamar y 4 pescadillas.
4 Tuna toast, 4 Grilled corn, guacamole, squid tempura ring and 4 pescadillas.

Coliflor Boneless \$220

Coliflor empanizada con amaranto, bluecheese vegano, salsa buffalo o salsa bbq, apio y zanahoria.
Breaded cauliflower with amaranth, vegan bluecheese, buffalo or bbq sauce, celery and carrot.

Elote Tatemado \$150

Elote amarillo cocinado en parrilla, acompañado de mayonesa, chile piquin, queso chiapaneco y limón.
Grilled yellow corn, accompanied by mayonnaise, chili piquin, chiapas cheese and lemon.

Aros de Calamar / Squid Rings \$240

Calamares crujientes, lechuga, mayonesa y salsa criolla.
Crunchy squid, lettuce, criolla sauce & mayonnaise.

Tostada de Atún / Tuna Tostada \$235

Atun marinado en salsa ponzu, aguacate y mayo chipotle, cilantro, poro crujiente y semillas de ajonjolí.
Tuna with ponzu sauce, avocado, spicy mayo, coriander and sesame.

NACHOS

Nachos, queso manchego, vino blanco, frijoles puercos, pico de gallo, aguacate, jalapeño y brotes.
Nachos, manchego cheese, white wine, pork beans, pico de gallo, avocado, jalapeño and sprouts.

Pollo / Chicken \$310

Arrachera / Skirt Steak \$320

Camarón / Shrimp \$330

Naturales / Naturals \$300

DEL MAR / FROM THE SEA

Ceviche Caribeño / Caribbean Ceviche \$330

Camarón, pulpo, pescado, tequila, clamato preparado, chile serrano, pepino, cilantro, cebolla, aceite de oliva y mango.

Shrimp, octopus, fish, tequila, prepared clamato, serrano chile, cucumber, cilantro, onion, olive oil and mango.

Aguachile Sinaloa / Sinaloan Aguachile \$330

Camarón o pescado, salsa verde Sinaloa, aguacate, cebolla, cilantro chile serrano, aceite de oliva.

Shrimp or fish, green aguachile, avocado, onion, coriander, serrano chili and olive oil.

Coctel de Camarón / Shrimp Cocktail \$320

Camarón 21/25, salsa coctelera, cebolla. Cilantro, aguacate y aceite de oliva.
21/25 Shrimp, cocktail sauce, onion, coriander, avocado and olive oil.

Pesca del Día / Catch of the Day \$240

Frito / Grill / Zarandeado

2 guarniciones a elegir: puré de papa, vegetales grill, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, papas a la francesa

Fried / Grilled / Stirred

2 side dishes to choose from: mashed potatoes, grilled vegetables, rice, pork beans, mixed salad, French fries



Langosta / Lobster \$2.50 /gr

Mantequilla & Parrilla

2 guarniciones a elegir: puré de papa, vegetales grill, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, papas a la francesa

Butter & Grill

2 side dishes to choose from: mashed potatoes, grilled vegetables, rice, pork beans, mixed salad, French fries

BURRITOS

Pollo / Chicken \$260

Arrachera / Skirt Steak \$270

Camarón / Shrimp \$280

Vegetariano / Vegetarian \$250

Tortilla de harina, arroz, frijoles puercos, queso manchego, jitomate, cebolla lechuga, aguacate y papas a la francesa.

Flour tortilla, rice, pork beans, Manchego cheese, tomato, onion, lettuce, avocado and French fries.

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

Pulpo al Grill / Grilled Octopus \$480

Pulpo de costa esmeralda a la leña marinado con salsa de chiles secos, papas grilladas y hojas de cilantro criollo.

Wood-fired octopus from the emerald coast marinated with dried chili sauce, grilled potatoes and Creole coriander leaves.

Picaña o Arrachera / Picaña or Skirt Steak \$480

Corte de res parrillada, papas asadas en carbon, con chimichurry, ensalada mixta, chile jalapeño asado.

Grilled cut of beef, charcoal-roasted potatoes, with chimichurri, mixed salad, roasted jalapeño pepper.

Camarones Pescadores / Pescadores Shrimp \$490

Camarones grillados con mantequilla de ajo chipotle con salvia, acompañados de pure de papa, ensalada mixta.

Grilled shrimp with garlic butter, chipotle sage, mashed potatoes and mixed salad.

Brocheta de Pollo / Chicken Skewer \$360

Vegetales asados en carbón, pechuga de pollo, arroz oriental con salsa de soya y aguacate.

Charcoal grilled vegetables, chicken breast, oriental rice and avocado.

Filete de Pescado / Fish Fillet \$490

Filete de pescado parrillado, con vino blanco y mantequilla, cama de arroz jazmin y vegetales asados con chimichurri.

Grilled fish fillet, with white wine and butter, bed of jasmine rice and roasted vegetables with chimichurri.

BURGERS

Res / Beef \$300

Pan brioche, mayanesa chipotle, carne de res premium, queso manchego, tocino, lechuga, jitomate, cebolla morada, pepinillos y papas francesas.

Brioche bread, chipotle mayonnaise, premium beef, manchego cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, pickles and fries.

Vegana / Vegan (Beyond Meat) \$300

Pan vegano con semillas, carne vegana, jitomate, cebolla, lechuga, pepinillos, pure de betabel, y papas francesas.

Vegan bread with seeds, vegan meat, tomato, onion, lettuce, pickles, beet puree, and french fries.

POSTRES / DESSERT

Cre moso de Plátano / Banana Pie \$230

Plátano caramelizado, queso doble crema, fresas, tierra de galleta sucre, helado tradicional italiano.

Caramelized banana, double cream cheese, strawberry, sucre biscuit layer, traditional italian ice cream.

Volcán de Chocolate / Chocolate Fondant \$230

Postre cocinado en horno, chocolate liquido por dentro & fresas.

Dessert cooked in a stone oven, liquid chocolate inside & strawberry.

Camino Hacia el Cacao / Cacao Route \$230

Brownie 100% cacao, nuez, ganache de chocolate blanco, chiles y pimientas de la región, vainilla, helado tradicional italiano.

100% Cocoa brownie, walnut, white chocolate ganache, chiles and peppers from the region, vanilla, traditional Italian ice cream.

Helado de la Casa / House Ice Cream \$180

Pregunta por nuestros sabores, base tradicional italiana.

Ask about our flavors, traditional Italian base.

TACOS Y MAS

Cochinita Pibil \$230

Cerdo cocinado en horno de leña, recado rojo, cebolla tradicional maya xnipec, tortilla y limón

Pork cooked in a wood oven, red recado, traditional Mayan xnipec onion, tortilla and lemon

Tempura \$250

De camarón o pescado, tres piezas rebozado en tempura, acompañados de mayonesa de chiles secos, guacamole, cilantro, limón y pico de gallo.

Shrimp or fish, three pieces battered in tempura, accompanied by dry chili mayonnaise, guacamole, cilantro, lemon and pico de gallo.

Arrachera / Skirt Steak \$240

3 tacos de arrachera parrillada, guacamole, cilantro, cebolla morada, pico de gallo y limón.

3 tacos of grilled flank steak, guacamole, cilantro, red onion, pico de gallo and lemon.

Vegetales Parrillados / Grilled Veggies \$230

3 Tacos con vegetales parrilladas en carbón, pico de gallo, cilantro y limón.

3 Tacos with charcoal grilled vegetables, pico de gallo, cilantro and lemon.

Gobernador / Governor \$260

3 Tacos de camarón con tortilla de harina, rajas de chile poblano, queso manchego, frijoles puercos, limón, cilantro, salsa verde.

3 Shrimp Tacos with flour tortilla, poblano chili slices, manchego cheese, pork beans, lemon, cilantro, green sauce.

Pescadillas \$240

3 Quesadillas fritas con minilla de pescado, tomate, cebolla, pico de gallo, láminas de aguacate y mayonesa de chiles secos.

3 Fried quesadillas with minilla fish, tomato, onion, pico de gallo, avocado slices and dry chili mayonnaise.

Fish & Chips \$240

Dedos de pescado crujientes con panko, papas francesas y mayonesa.

Fish and chips, french fries & mayonnaise.

Quesadillas

Camarón / Shrimp \$240

Pollo / Chicken \$230

Arrachera / Skirt Steak \$230

Naturales / Natural \$210

Tortilla burrera de harina, queso manchego, pico de gallo y ensalada de col.

Burrera flour tortilla, manchego cheese, pico de gallo and coleslaw.

PIZZA

Margarita \$230

Hawaiana \$250

Pepperoni \$250

Vegetariana \$230

