

VILLA PESCADORES

MENÚ CENA



NUESTROS PLATILLOS

ENSALADA MIXTA \$280

Queso de cabra, láminas de manzana verde, nuez caramelizada, jitomates cherrys, reducción de balsámico.

RATATOUILLE \$220

Berenjena, pimiento verde, rojo y amarillo, calabacín italiano, cebolla blanca y hierbas de olor.

PASTA CON VEGETALES \$280

Con mantequilla, queso parmesano, un platillo que no puede faltar, pero con el toque pescadores.

PASTA POMODORO \$310

Salsa de tomate, albahaca, vino blanco, queso parmesano, mantequilla y ajo.

PASTA FRUTTI DI MARE \$370

Pasta fresca hecha en casa, calamares, camarón, mejillones, salsa pomodoro, tomate cherry y parmesano.

LASAGNA A LA BOLOÑESA \$350

Cama de bechamel, queso parmesano, salsa de tomate.

PASTA CON CAMARÓN \$380

Camarones al vino blanco, tomate cherry, albahaca, ajo, queso parmesano y arugula.

ARRACHERA \$450

Con puré de papa rústica y vegetales mixtos.

RIB EYE \$520

Bañado en salsa chimichurri, con papas cambay y elote rostizado.

STEAK DE ATÚN \$480

Atún a la parrilla, en una vinagreta de mostaza, miel y soja, con un mix de ensalada y tomates frescos.

PULPO AL SARTÉN \$419

En vino blanco, mantequilla, con papa cambay al chimichurri y ensalada de la casa.

PESCADO AL HORNO \$509

Cocción lenta en horno de leña, con nuestra salsa de beurre blanc, vegetales de la casa y puré de papas al albahaca y tomates.

BURGER DE RES \$330

Pan brioche, mayo chipotle, res premium, manchego, tocino, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillos y papas.



PIZZA

MARGHERITA \$380

HAWAIANA \$380

PEPPERONI \$380

SERRANO \$400

VEGGIE \$380

POSTRE

CREMOSO DE PLÁTANO \$230

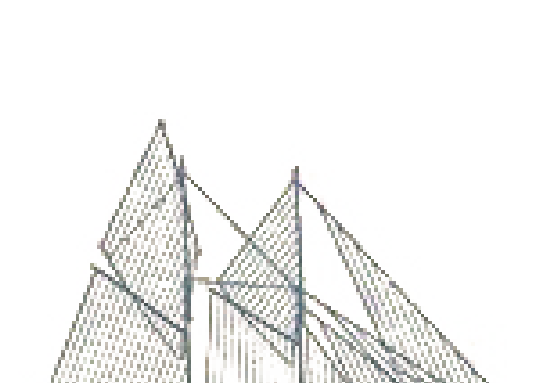
Plátano caramelizado, queso doble crema, fresas, tierra de galleta sucre y helado.

HELADO DE LA CASA \$180

Pregunta por nuestros sabores.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$230

Horneado, chocolate líquido por dentro & fresas.



MIXOLOGÍA

BOXITA (NEGRITA) \$290

Gin Beefeater London Dry, frambuesas frescas, cardamomo aromático, jugo de limón, albahaca fresca y jarabe, creando una experiencia única.

BALAM TS'IIK \$280

Mezcal Amarás Reposado se encuentra con la infusión de jamaica y romero, complementado con licor de naranja, jarabe natural y jugo de limón.

SMOKED SAUCE \$280

Disfruta de un cóctel ahumado que utiliza la técnica de sour con clara de huevo, tomates cherry, mezcla agridulce, jarabe de romero, Ancho Reyes y romero infusionado en Mezcal Verde Amarás.

CLOVER CLUB \$280

Cóctel afrutado que combina frambuesas frescas con una mezcla agridulce y el distintivo sabor del Gin Cantera Verde. Perfecto para cualquier ocasión.

VIOLET ELYX \$300

Disfruta de un cóctel floral que combina mezcla agridulce, agua de jamaica, jarabe de rosa y vodka Absolut Elyx. Perfecto para quienes buscan un sabor delicado y refrescante.



VILLA PESCADORES

DINNER MENU



OUR DISHES

MIXED SALAD \$280

Goat cheese, green apple slices, caramelized walnut, cherry tomatoes, balsamic reduction.

RATATOUILLE \$220

Eggplant, green, red, and yellow bell peppers, zucchini, white onion, and aromatic herbs.

VEGGIE PASTA \$280

Prepared with butter, Parmesan cheese, a dish that cannot be missed, with the Pescadores touch.

POMODORO PASTA \$310

Tomato sauce, basil, white wine, Parmesan cheese, butter, and garlic.

FRUTTI DI MARE PASTA \$370

Homemade fresh pasta, squid, shrimp, mussels, pomodoro sauce, cherry tomatoes, and Parmesan.

BOLOGNESE LASAGNA \$350

Layer of béchamel, Parmesan cheese, fresh tomato sauce.

SHRIMP PASTA \$380

Camarones al vino blanco, tomato cherry, albahaca, ajo, queso parmesano y arugula.

SKIRT STEAK \$450

With rustic mashed potatoes and mixed vegetables.

RIB EYE \$520

Bathed in chimichurri sauce, with cambray potatoes and roasted corn.

TUNA STEAK \$480

Grilled tuna, in a mustard, honey and soy vinaigrette, with a salad mix and fresh tomatoes.

SAUTÉED OCTOPUS \$419

In white wine, butter, with chimichurri cambray potatoes and house salad.

BAKED FISH \$509

Slow cooking in a wood-fired oven, with our beurre blanc sauce, house vegetables and mashed potatoes with basil and tomatoes.

BEEF BURGER \$330

Brioche bread, chipotle mayo, premium beef, manchego, bacon, lettuce, tomato, caramelized onion, pickles and potatoes.



PIZZA

MARGHERITA \$380

HAWAIANA \$380

PEPPERONI \$380

SERRANO \$400

VEGGIE \$380

DESSERT

BANANA PIE \$230

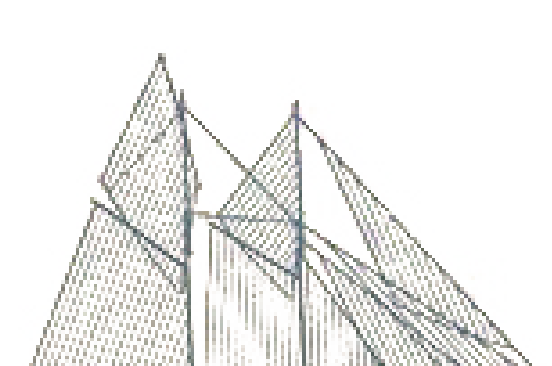
Caramelized banana, double cream cheese, strawberry, sucre biscuit layer, and

OUR ICE CREAM \$180

Ask about our flavours.

CHOCOLATE FONDANT \$230

Baked, liquid chocolate inside & strawberries.



MIXOLOGY

BOXITA (NEGRITA) \$290

Gin Beefeater London Dry with fresh raspberries, aromatic cardamom, lemon juice, fresh basil, and a hint of syrup, creating a unique experience.

BALAM TS'IIK \$280

Amarás Reposado Mezcal meets jamaica and rosemary infusion, complemented by orange liqueur, natural syrup, and lemon juice.

SMOKED SAUCE \$280

Enjoy a smoky cocktail that uses the sour technique with egg white, cherry tomatoes, sweet & sour mix, rosemary syrup, Ancho Reyes, and rosemary-infused Mezcal Verde Amarás.

CLOVER CLUB \$280

Enjoy a fruity cocktail that blends fresh raspberries with sweet & sour mix and the distinctive flavor of Cantera Verde Gin. Perfect for any occasion.

VIOLET ELYX \$300

Enjoy a floral cocktail that blends sweet & sour mix, hibiscus water, rose syrup, and Absolut Elyx vodka. Perfect for those seeking a delicate and refreshing flavor.

