

NOCHE NAUTICA A LA CARTA

ENTRADAS

ENSALADA GRIEGA \$250
Mezcla de lechugas, jitomate,
aceitunas, pepino y queso feta

ENSALADA DE HOJAS \$220
Mezcla de hojas verdes con ejotes, tocino crujiente,
cebolla morada y durazno con aderezo miel mostaza

ENSALADA CÉSAR \$240
Corazones de lechuga orejona, queso parmesano, crotones y aderezo César
•CON POLLO \$280 •CON CAMARÓN \$370

SOPA

SOPA DE MARISCOS \$330

BAR CRUDO Y CEVICHES

OSTIONES 6 PIEZAS \$250 MANITAS DE CANGREJO 3 PIEZAS \$200
CAMARÓN PARA PELAR 6 PIEZAS \$300 CEVICHE DE PESCADO \$400
COCTEL DE CAMARÓN \$400

PROTEINAS

(Incluye una guarnición)

PESCA DEL DÍA \$390
FILETE DE SALMÓN \$390
MEDALLÓN DE ATÚN \$380
PULPO \$450
CAMARONES 5 PIEZAS \$300
ARRACHERA \$450

GUARNICIONES

(Adicional \$150 c/u)

PAPA AL HORNO PAPAS AL GRATÍN
VEGETALES MIXTOS ARROZ PILAF
PAPAS GAJO

SALSAS

MANTEQUILLA CLARIFICADA MANTEQUILLA CON ALCAPARRAS
SALSA DE LIMÓN MANTEQUILLA CON AJO

POSTRES \$210 c/u

BAVAROIS DE COCO PASTEL DE ZANAHORIA
PASTEL SELVA NEGRA

Nuestros precios son en pesos e incluyen IVA. Propina no incluida. Formas de pago: Cargo a la habitación,
tarjeta de débito y crédito (se aceptan Mastercard, American Express y Visa)
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

NAUTICAL NIGHT A LA CARTE MENU

APPETIZERS

GREEK SALAD \$250
Mixed lettuce, tomato, cucumber, olives and feta cheese

GARDEN SALAD \$220
Mixed greens with green beans, crispy bacon, red onion and
peach with honey mustard dressing

CAESAR SALAD \$240
Lettuce hearts, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing
•WITH CHICKEN \$280 •WITH SHRIMP \$370

SOUP

SEAFOOD SOUP \$330

RAW BAR AND CEVICHES

OYSTERS (ORDER OF 6) \$250 CRAB CLAWS (ORDER OF 3) \$200
SHRIMP TO PEEL (ORDER OF 6) \$300 FISH CEVICHE \$400
SHRIMP COCKTAIL \$400

PROTEINS

(includes one side)

CATCH OF THE DAY \$390
SALMON FILLET \$390
TUNA STEAK \$380
OCTOPUS \$450
SHRIMP (ORDER OF 5) \$300
SKIRT STEAK \$450

SIDES

Additional sides \$150 each

BAKED POTATO POTATOES AU GRATIN
MIXED VEGETABLES PILAF RICE
POTATO WEDGES

SAUCES

MELTED BUTTER CAPER BUTTER
LEMON SAUCE GARLIC BUTTER

DESSERT \$210 each

COCONUT BAVAROIS CARROT CAKE
BLACK FOREST GATEAU

Our prices are in pesos and include tax. Tips are not included. Payment methods: Charge to the room account,
debit and credit card (MasterCard, American Express and Visa are accepted).
Consuming raw or undercooked foods may increase your risk of foodborne illness.