

## Entradas frías

<b>Combinación Villa Marina fría</b>	<b>\$430</b>
Ostión, caracol natural, camarón natural, ceviche de pescado, ceviche de camarón, almeja preparada	
<b>Camarón Natural</b>	<b>\$180</b>
<b>Pulpo Natural</b>	<b>\$210</b>
<b>Ostiones Naturales (Docena)</b>	<b>\$276</b>
<b>Docena de Ostiones JC</b>	<b>\$426</b>
Con camarón en aguachile verde	
<b>Media Docena de Ostiones JC</b>	<b>\$240</b>
<b>Almeja Preparada (4pzas)</b>	<b>\$199</b>
<b>Almejas naturales</b>	<b>\$199</b>
<b>Caracol Natural</b>	<b>\$232</b>
<b>Callo de Hacha</b>	<b>\$460</b>

*¿Con antojo de ostiones?*  
Pide media docena de **Ostiones JC**, llevan camarón en aguachile verde, y media docena de ostiones naturales ¡te van a encantar!

## Aguachile

<b>Verde con camarones</b>	<b>\$230</b>
<b>Rojo con camarones</b>	<b>\$235</b>
<b>Negro con camarones</b>	<b>\$230</b>
<b>Trío de aguachiles</b>	<b>\$445</b>
Con callo y camarón	

## Tostadas

<b>Ceviche de pescado</b>	<b>\$72</b>
<b>Ceviche de camarón</b>	<b>\$84</b>
<b>Pulpo</b>	<b>\$120</b>
<b>Campechana</b>	<b>\$230</b>
<b>Tostada Villa Marina Especial</b>	<b>\$168</b>
Tostada con una cama de aguacate, callo de hacha y camarón en aguachile verde	

## Ceviches

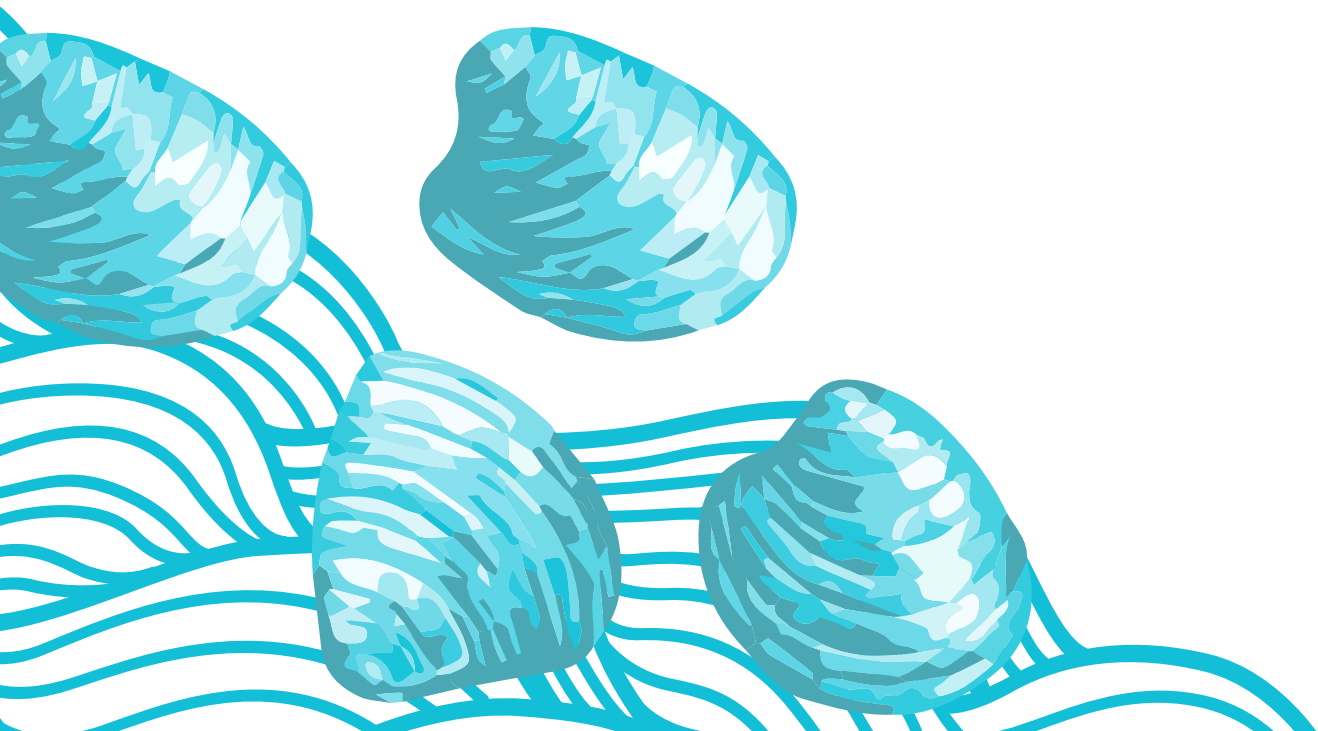
<b>Sarabia</b>	<b>\$299</b>
Callo de hacha, camarón, pulpo, y chile de árbol tatemado	
<b>Especial de Pescado</b>	<b>\$168</b>
Con chile de árbol tatemado	
<b>Especial de Camarón</b>	<b>\$199</b>
Con chile de árbol tatemado	
<b>Ceviche de Pescado</b>	<b>\$168</b>
<b>Ceviche de Camarón</b>	<b>\$199</b>

## Cócteles

<b>Cóctel de camarón</b>	<b>\$240</b>
<b>Cóctel de pulpo</b>	<b>\$299</b>
<b>Cóctel campechano de mariscos</b>	<b>\$299</b>

## Entradas calientes

<b>Chicharrón de salmón con pesto</b>	<b>\$293</b>
Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo, y pesto	
<b>Carnitas de atún en guacamole</b>	<b>\$260</b>
Sobre guacamole, con aguachile rojo, cebollas curtidas y cilantro	
<b>Pulpo a las brasas</b>	<b>\$395</b>
Sobre ensalada, mayonesa de eneldo, y papa cambray	
<b>Chicharrón de pescado</b>	<b>\$230</b>
Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo, y pesto	
<b>Ostiones rockefeller</b>	<b>\$225</b>
<b>Pulpo y Camarón al olivo</b>	<b>\$290</b>
A las brasas con vegetales salteados al olivo, con alioli de albahaca	
<b>Pulpo Mongol</b>	<b>\$310</b>
Salteado con chile quebrado, mojo de ajo, chipotle y papa rallada frita	





# ROLLOS DE SUSHI

## El Inmortal \$238

Atún, cangrejo, pepino, queso crema, forrado en callo de hacha, limón amarillo, huevo de salmón

## Spicy lime roll \$250

Camarón empanizado, espárrago, chile toreado, queso crema, aguacate, forrado de salmón, topping de camarón spicy, masago y limón amarillo

## Gohan Roll \$199

Camarón empanizado, pepino, chile toreado, forrado con queso crema, surimi spicy, con furikake y salsa de anguila

## Villa Marina Horneado \$197

Relleno de queso crema, aguacate, y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa anguila, y cubierto en aderezo de cilantro

## Salmón Especial \$197

Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy

## California \$145

Relleno de queso philadelphia, aguacate, pepino, y cangrejo, forrado con ajonjolí.

# BARRA DE SUSHI

## Camarones Roca \$222

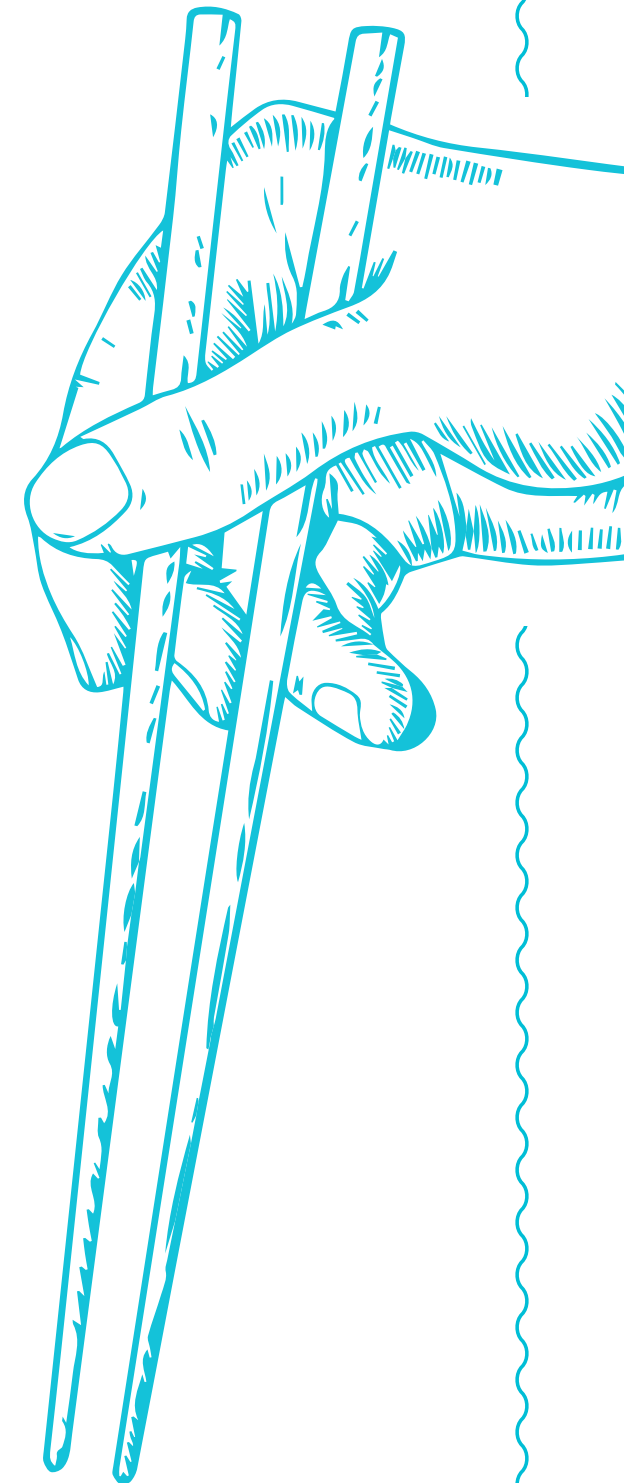
Camarones tempura en salsa roca de la casa, cebollín fresco, y lechugas mixtas

## Tártara de atún \$377

Atún marinado con mayonesa spicy, sobre aguacate, con salsa tori

## Tostada de atún con chipotle \$92

Tostada con una cama de mayonesa-chipotle, atún, arúgula, y kimchi de jícama





## Sopas y cremas

Sopa 7 Mares	\$250
Sopa de pescado	\$128
Crema de Almeja	\$162
Sopa de Mariscos	\$199
Leche de tigre	\$110
Albóndigas de camarón	\$205
Sopa de camarón	\$157

## Pastas

Fettuccine con camarones o pollo	\$276
Alfredo o Chipotle	
Fettuccine alfredo o chipotle	\$172
Sin camarón	

## Tacos

Mar y Tierra	\$95
Arrachera y camarón, con guacamole y salsa martajada	
A la Talla	\$56
De pescado adobado, bañado en salsa de guajillo, cilantro, cebolla	
Ensenada	\$56
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana	
De chicharrón de camarón	\$65
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol, y salsa mexicana con aguacate	
Pescado ahumado (Marlín)	\$62
De camarón enchilado	\$70
Gobernador	\$70
Gobernador con salsa culichi	\$72

## Especialidades de camarones

Combinación Villa Marina Caliente	\$347
Camarones en salsa chipotle, tamarindo, al coco, culichi, empanizados, y un acorazado	
Camarones culichi	\$228
En crema poblana con champiñones gratinados	
Camarones Acorazados	\$277
Camarones rellenos de plátano macho con queso crema, envueltos en tocino	
Camarones al coco en salsa de tamarindo	\$259

## Filetes especiales

Filete Light	\$218
Filete natural en caldo de camarón, con almejas	
Filete Doña Elvira	\$270
Relleno de Mariscos con adobo de la casa	
Filete relleno de mariscos en 3 salsas	\$270
Relleno de marlín, camarón, con salsa culichi, salsa 3 quesos, y salsa chipotle, con papas cambray	

## Salmones y langostas

Salmón a las brasas	\$347
Salmón al mojo	\$347
Langosta Estilo Puerto Nuevo	\$741

## Comos a las brasas

Lomo de Huachinango	\$440
Lomo Topolobampo (curvina)	\$377
En adobo de la casa, con camarón enchilado, y arroz especial	
Lomo de curvina a las brasas	\$243
Lomo Baja Con pulpo al olivo	\$390
Lomo Villa Marina	\$377
Con camarones y champiñones al ajillo	

## Pescado a las brasas o a la silla

Huachinango (1kg)	\$396
(\$35 cada 100gr)	
Robalo (1kg)	\$416
(\$40 cada 100gr)	
Curvina (1kg)	\$235
(\$20 cada 100gr)	

## Platillos tradicionales

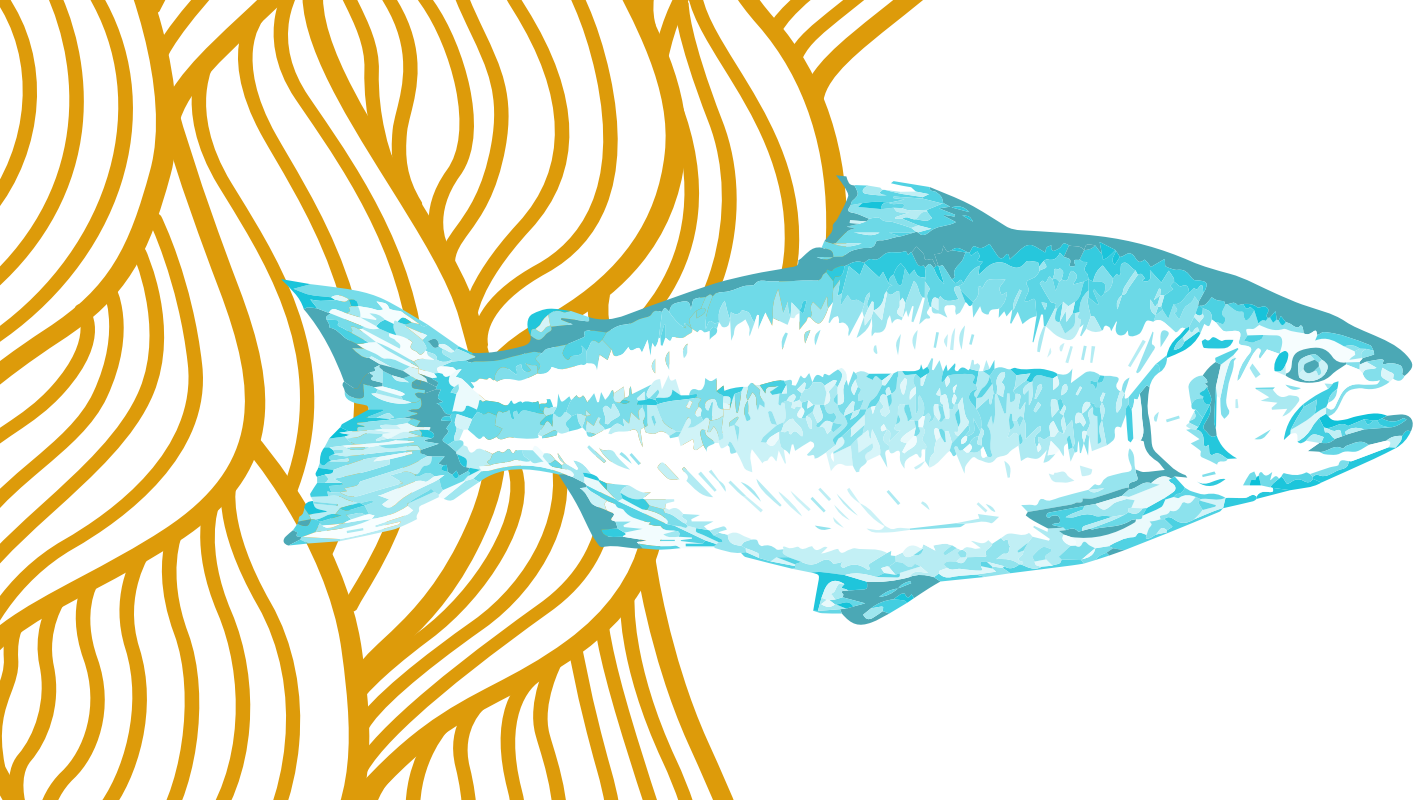
Filete de pescado	\$205
Encebollado, a las brasas, a la plancha, empanizado, o al mojo	
Pescado Frito (600gr)	\$278
Camarones	\$247
Empanizados, a la diablo, o al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha	

## Aves y carne

Pechuga a la parrilla o a las brasas	\$200
Con papa y guacamole	
Rib Eye	\$455
Con papa y guacamole	
Arrachera a las brasas	\$495
Con papa y guacamole	

## Bebidas

	CHICA	GRANDE
Limonada	\$41	\$64
Naranjada	\$41	\$64
Aguas Frescas	\$41	\$64
Botella Agua Natural (625ml)		\$37
Botella Agua Mineral (355ml)		\$37
Sodas (variedad de sabor 355ml)		\$37



## Niños

Nuggets de Pescado	\$97
Nuggets de Pollo	\$97
Pizza de Pepperoni y Queso	\$97
Hamburguesa de Res	\$85
Nuggets de Camarón	\$110



# VINOS

## TINTOS

Kruger - <i>Merlot 2017</i>	\$850
Santos Brujos - <i>Tempranillo 2015</i>	\$1,700
Emeve - <i>Armonía de Tintos</i>	\$140 \$700
Casa Baloyán - <i>Tres Tintos</i>	\$850
Dominó	\$140 \$700
<i>Grenache - Tempranillo, Mourvedre, Syrah</i>	
Bajalupano - <i>Malbec</i>	\$1,050
Bajalupano - <i>Merlot</i>	\$1,050
Bruja del Mar - <i>Nebbiolo</i>	\$870

## BLANCOS

Santos Brujos - <i>Chardonnay 2017</i>	\$1,050
Casa Magoni - <i>Manaz</i>	\$125 \$600
Bajalupano - <i>Chardonnay</i>	\$800
Kruger - <i>Chardonnay, Chenin Blanc</i>	\$140 \$700
VMD - <i>French Colobard</i>	\$800
Sierra Vita - <i>Chenin blanc</i>	\$700

## ROSADOS

ECO - <i>Grenache</i>	\$140 \$700
-----------------------	-------------

## ESPUMOSOS

Champ Brut - <i>Moët &amp; Chandon</i>	\$2,400
Burbujas en braille	\$1,450
<i>- Grenache Blanc, Moscatel (Bajalupano)</i>	
Petillant Naturel	\$900

# NUEVA MIXOLOGÍA

WHISKY FRESH	\$130
--------------	-------

*Ballantines, Aperol, jengibre, limón verde, ginger ale*

CAMALEÓN	\$130
----------	-------

*Mezcal, limón verde, jamaica, albahaca, piña.*

PEPE FRESCO	\$120
-------------	-------

*limón real, jengibre, ginger ale*

SANGRÍA BLANCA	\$105
----------------	-------

*Vodka, limón, jarabe natural, orange cutter,*

*vino blanco y ginger ale*

# COCTELES CLÁSICOS

Piña colada	\$99
Sangría preparada	\$114
Long Island	\$125
Daiquiri <i>Diferentes sabores</i>	\$99
Martinis <i>Fresa, mango,</i>	\$99
<i>tamarindo, pepino</i>	
Martinis Cosmopolitan	\$105
Mojito <i>Clásico</i>	\$99
Mojito <i>Fresa</i>	\$99
Margarita <i>Fresa, tamarindo</i>	\$99
Margarita Cadillac	\$140
ManhattanPingüino	\$120
Medias de seda	\$99
Long Island ice tea	\$125
Bloody Mary	\$90
Carajillo <i>Licor 43, Espresso</i>	\$149
Kahlua	\$99

# CERVEZAS

Cerveza Nacional	\$49
<i>Tecate light, Indio,</i>	
Cerveza Premium	\$49
<i>XX lager, XX Ambar, Bohemia,</i>	
Cerveza Importada	\$51
<i>Heineken, Amstel Ultra</i>	
Cerveza de Barril 650 ml	\$64

# ARTESANAL

Laguer local <i>(Lager)</i>	\$98
Loba <i>(Witbier)</i>	\$98
Tiniebla <i>(Witbier)</i>	\$98
Rompeolas <i>(IPA)</i>	\$98







# CLAMATOS

Clamato Preparado sin alcohol <i>(650)</i>	\$106
Clamato con Cerveza <i>(650ml)</i>	\$109
Clamaro Marinero <i>(650ml)</i>	\$151
Clamato Marinero sin alcohol	\$139
Clamato Marinero con tequila	\$145
Clamato Michelado	\$120



# DESTILADOS & LICORES

## TEQUILA

DON JULIO - 70	\$140
DON JULIO - Reposado	\$120
DON JULIO - Añejo	\$130
DON JULIO - 1942	\$240
DON JULIO - Blanco	\$110
TRADICIONAL REPOSADO	\$110
HERRADURA- Ultra	\$145
1800- Cristalino	\$135
1800- Añejo	\$120
MAESTRO TEQUILERO	\$140
- Dobel Diamante	

## WHISKY

JOHNNY WALKER - Black Label	\$140
JOHNNY WALKER- Green Label	\$135
MACALLAN- 12	\$158
BUCHANANS- 12	\$130
BUCHANANS- 18	\$197

## COGNAC

MARTELL	\$140
REMY MARTINI	\$140
HENNESSY	\$140

## BRANDY

TORRES - 10 años	\$120
------------------	-------

## LICORES

BAILEYS	\$120
FRANGELICO	\$120
CHARTREUSE VERDE	\$120
LICOR- 43	\$120

## MEZCAL

400 CONEJOS	\$120
AMORES JOVEN	\$125
AMORES REPOSADOS	\$130
ESPÍN ESPADIN	\$140
ESPÍN PECHUGA	\$150
ESPÍN TOBALA	\$170

## VODKA

GREY GOOSE	\$150
ABSOLUT AZUL	\$99

BOMBAY	\$120
--------	-------

ZACAPA- 23	\$144
CAPTAIN MORGAN	\$99
BACARDI- Blanco	