



“ El Pirata está de vuelta....!”



Mariscos. Cortes americanos. Aves. Pastas. Antojitos Mexicanos. Bebidas

El Servicio de alimentos al Club de Playa o a la habitación genera un cargo del 15% sobre el total de su cuenta

Al Abordaje



TACOS GOBERNADOR \$ 160
La receta original de este tradicional platillo te hará chuparte los dedos, pídelos en tortilla de harina ó de maíz!

JAIBA A LA FRANK \$ 190

SALPICÓN DE JAIBA \$ 170

VUELVE A LA VIDA \$ 250
(250 Gramos / Para 2 personas)
Camarón, calamar y pulpo en salsa coctelera.

JAIBAS RELLENAS (3) \$ 140

TACOS PERICO (Orden de 4)
De camarón empanizado con la frescura de la col, bañados en una salsa de chile chipotle \$ 160

EMPANADAS (Orden de 3)
Disfrútelas al máximo acompañadas de salsa cremosa al chipotle.

De Camarón \$ 130

De Salpicón \$ 130

QUESO FUNDIDO

Con tortillas de harina ó maíz.

Con chorizo \$ 110

Con camarones \$ 140

GUACAMOLE \$ 90

MIGADITA DE MARISCOS
El mar y el maíz en un solo platillo \$ 150



SOPES DE CHICHARRÓN DE PULPO \$ 140

TOSTADAS
De Salpicón ó Camarón \$ 55 c/u

CAMARÓN PARA PELAR S/T
Camarón fresco cocido.
Con limón y salsa cremosa al chipotle.



TORTA DE CAMARÓN Ó MIXTA

Combinación de huevo, pico de gallo y camarón ó mixta (Con pulpo y calamar).

\$ 170 Camarón \$ 150 Mixta

Al Cairete con



CAZUELA PIRATA LEVANTA MUERTOS \$ 150

Camarón, calamar, pulpo y pescado.

SOPA DE PESCADO \$ 110



HUATAPE DE JAIBA \$ 140

HUATAPE DE CAMARÓN \$ 140



CALDO XÓCHITL \$ 80

El típico con arrozito, pollo y pico de gallo.



CREMA DE CAMARÓN \$160

Un Clásico de nuestra cocina...

SOPA DE TORTILLA \$ 95



CEVICHE VERDE \$ 140

El sabor agridulce de la piña y fuerte del rábano te encantará!

CEVICHE LA REYNA
Exótico ceviche de atún acompañado de mango y aguacate. \$ 160



Levantando anclas



CÓCTEL DE CAMARÓN \$ 150



AGUACHILE DE CAMARÓN

Explosión de distintos sabores, ácido y picosito para disfrutar entre dos! \$ 220

Buscando el rumbo

ROBALO, HUACHINANGO, PÁMPANO, PARGO ó SARGO

* Precios variables según peso y pescado a elegir.

Preparado a su gusto:

- FRITO
- EMPAPelado
- A LA VERACRUZANA
- A LA DIABLA
- AL MOJO DE AJO
- EMPANIZADO
- A LA PLANCHA
- GRATINADO \$ 250
- A LA MANTEQUILLA

FILETE DE ROBALO

A LA PLANCHA \$ 240



ROBALO AL AJILLO

Pieza única de pescado frito bañado en una salsa de chile huajillo y ajo. \$ 230



HUACHINANGO AL CHIMICHURRI

Con todas las hierbas y especias de esta rica salsa bañamos y sazonamos tu pescado favorito \$ 230



POSTA DE ROBALO AL MOJO DE AJO

Para chuparse los dedos...! \$ 230



POSTA DE ROBALO a LA VERACRUZANA

Clásico de Veracruz...! Aceituna, laurel, chiles güeros, pimienta morrón. \$ 240

CON CAMARONES \$ 260

Servicio a la habitación ó Room Service genera un cargo del 15%

CAMARONES AL COCO

Agridulces, acompañados con verduras y arroz a la jardinera \$ 240

CAMARONES MOMIA

Camarones jumbo rellenos de salpicón de jaiba y envueltos en tocino. \$ 250



CAMARONES AL PASTOR

empanizados con el sazón del achiote \$ 240

y abordamos con

CAMARONES

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| ● AL MOJO DE AJO \$ 220 | ● RANCHEROS \$ 220 |
| ● AL AJILLO 220 | ● A LA PLANCHA 220 |
| ● EMPANIZADOS 220 | ● BROCHETA 220 |
| ● A LA DIABLA 220 | ● MEDALLON 220 |
| ● MANTEQUILLA 220 | ● AL GRATIN 240 |

FUENTE DE MARISCOS (2 Personas)

Con jaiba rellena, camarón empanizado, pescado empanizado y brocheta de camarón. \$ 340

Tierra a la vista..!

PECHUGA PARMESANA

La tradicional italiana, acompañada de spaghetti y verduras al vapor. \$ 200



ARRACHERA TAMPIQUEÑA

180 Gramos de jugosa arrachera marinada acompañada de entomatadas ó enchilladas, frijoles y guacamole. \$ 240

PECHUGA A LA PLANCHA

Exquisita pechuga, acompañada de arroz y ensalada verde. \$ 160

RIB-EYE A LA PARRILLA

300 Gramos de jugosa carne, papa al horno y chiles toreados.

Se recomienda termino 3/4. \$ 320

COFRE DEL PIRATA (2 personas)

Arrachera, guacamole, salchichón, quesadillas y chiles toreados. \$ 350



En Altamar...

SALMÓN EN SALSA DE CILANTRO

200 Gramos \$ 290

SALMÓN A LA PARRILA

200 Gramos \$ 290



FILETE A LA ITALIANA

Exquisito filete de robalo bañado en una salsa a la italiana con camarones y gratinado con queso manchego \$ 260

FILETE TRES MARÍAS

Filete de robalo relleno de camarón, calamar y pulpo. La favorita de Lorencillo. \$ 280



FILETE DE ROBALO EN COSTRA DE QUESO

Sabor sin igual de esta salsa de queso y vino blanco que bañan una pieza única de filete de pescado \$ 260

PLATO LORENCILLO

Suculento revoltijo de arroz con camarones, calamares y pulpo en salsa cremosa \$ 230

PECHUGA "TIA MARINA"

Con la receta especial de la familia. Rellena de jamón y queso en una cremosa salsa de cerveza. \$ 220



NUGGETS DE POLLO

Acompañados de papas a la francesa. \$ 110

Piratitas

DEDITOS DE PESCADO

Acompañados con papas a la francesa. \$ 120

FLAUTAS DE POLLO

\$ 95

SPAGHETTI

ALFREDO CON JAMÓN \$ 140

ALFREDO CON CAMARONES \$ 180

A LA BOLOGNESE \$ 160



HAMBURGUESA CLÁSICA

150 Gramos de carne de res, lechuga y tomate y papas a la francesa. \$ 90

HAMBURGUESA ESPECIAL

La tradicional con jamón, queso manchego y aguacate, acompañada de papas a la francesa y ensalada. \$ 110



Al Camarote...

TACOS DE FAJITA (ORDEN CON 4)

\$ 160

Preparados con pimiento morrón y cebolla, gratinados a su elección. Se acompañan con guacamole. A elegir tortilla de maíz ó harina.

ENCHILADAS SUIZAS

\$ 130

Estilo taco. Rellenas de pollo y bañadas en salsa roja. Gratinadas con queso y crema. Se sirven con frijoles.

CLUB SÁNDWICH

\$ 110

Servido con aderezo de la casa, pollo, jamón, tocino y queso amarillo. Se acompaña con papas fritas y chiles jalapeños.

PEPITO DE FILETE

\$ 140

De filete de res, gratinado con queso manchego y acompañado con papas a la francesa.



Embarcándote con ...!

FRUTA DE LA ESTACIÓN \$ 60

HOT CAKES

Con miel de maple y mantequilla \$ 80

Especiales con tocino \$ 100



HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO \$ 85

Como usted los prefiera; con tocino, con jamón, con salchicha, a la mexicana ó con chorizo. Se acompañan con frijoles refritos, queso y tortillas de maíz.

HUEVOS DIVORCIADOS \$ 85

Huevos estrellados y separados por dos ricas salsas; una roja y otra verde. Se acompañan con frijoles refritos, tortillas y queso.

HUEVOS RANCHEROS \$ 85

Montados sobre una tortilla de maíz y una rebanada de jamón, bañados en salsa roja. Se acompañan con frijoles refritos y queso.

MACHACA NORTEÑA

Tradicional regia. Revuelto de guisado de carne seca, con cebolla, tomate y chile verde o en salsa mexicana.

\$ 105



CAZUELA DE MOTULEÑOS \$ 100

Huevos estrellados en una tortilla frita bañados en una salsa de tomates, jamón y chicharos.



AHOGADOS EN FRIJOLIS NEGROS

Huevos estrellados en jugo de frijolitos. Acompañados con queso y un toque de cilantro.

\$ 90

ENFRIJOLADAS (Orden de 4)

Rellenas de huevo con chicharrón.

\$ 110



CHILAQUILES

Con salsa ranchera servidos con pollo, queso crema y frijoles.

\$ 90



CHILAQUILES PUERCOS

Con salsa ranchera servidos con cochinita pibil, queso, crema y frijoles.

\$ 110

ENTOMATADAS (Orden con 4)

Las típicas, rellenas de huevo y queso.

\$ 85

MOLLETES NATURALES (Orden con 3)

Con frijoles, mantequilla y queso manchego

\$ 80

Especiales con chorizo, jamón ó tocino

\$ 110

QUESADILLAS (Orden con 4)

Rellenas de queso con ensalada, crema y frijolitos.

\$ 80



MIGADA De cochinita \$ 80 De res \$ 85

BOCOLES SURTIDOS (Orden con 4) \$ 90

ENCHILADAS YUCATECAS

Con cochinita pibil. En tortilla de maíz recién hecha No te las puedes perder..!

\$ 120



OMELETTE AL GUSTO

Con jamón, tocino ó chorizo. Puedes pedirlo solo con claras.

Servido con frijoles refritos. \$ 90

OMELETTE TÍA LORENZA

Gratinado con queso manchego y bañado en salsa de chorizo. \$ 100



OMELETTE DE CALABAZA Y REQUESÓN

Acompañado con frijoles refritos tortillas y queso.

Para guardar la línea..! \$ 100



EMPIPIANADAS Ó ENCREMADAS

Con frijoles y queso fresco \$ 105

Con cecina \$ 140



ENCHILADAS SANTA CECILIA

Con frijoles y queso fresco \$ 105

Con cecina \$ 140

HUARACHES

"EL CAPITÁN" \$ 130

Acompañados con carne enchilada.



PAY DE QUESO CON PIÑA \$ 55



ROSCA DE CANELA Y NUEZ \$ 45



Postres

PAN DULCE \$ 20 Pieza

BOLA DE
HELADO \$ 55



PAY DE LIMÓN CON QUESO \$ 55



FLAN NAPOLITANO \$ 55



Bebidas

CAFÉ

MALTEADA EN COPA \$ 70
(Chocolate, vainilla, fresa)

CAFÉ CAPUCHINO 45
CAFÉ EXPRESSO 40
CAFÉ AMERICANO ó TÉ 40
LECHE EN VASO 20

LICORES

BAILEY'S \$ 80
AMARETTO CONTI 80
ANIS CHINCHÓN SECO 80
ANIS CHINCHÓN DULCE 80
FRANGELICO 80
PIÑA COLADA EN GLOBO 80
SAMBUCA 80

BRANDY

TORRES 5 \$ 80
DON PEDRO 60
PRESIDENTE 60

COGNÁC

MARTELL \$ 90

RON (Solos o mezclados)

MATUSALEN \$ 60
APPLETON 60
SOLERA 60
BACARDI 55

CERVEZAS

BOHEMIA/AMSTEL/COORS \$ 40
TKT 30
XX 35
INDIO 30
STRONGBOW 40
MODELO ESPECIAL 37
NEGRA MODELO 37
CORONA / C. LIGHT 35
BUDLIGHT 37
VICTORIA 35
LITE 40
COORS LATA 40
TKT LATA 35

TEQUILA

TRADICIONAL REP. \$ 70
CAZADORES REP. 70
DON JULIO REPOSADO 70
DON JULIO AÑEJO 70
HERRADURA 70
JIMADOR REPOSADO 65

VARIOS

LIMONADA MINERAL \$ 40
NARANJADA MINERAL 40
LIMONADA NATURAL 35
NARANJADA NATURAL 35
REFRESCO EN LATA 35
BOTELLA DE AGUA 20
VASO DE LECHE 20
CHOCOMILK 35
MALTEADA DE SABOR 70
TÉ DE SABORES 40
JUGO DE NARANJA 40

VODKA

ABSOLUT AZUL \$ 70
SMIRNOFF 60
OSO NEGRO 50

WHISKY (Solos o mezclados)

ETIQUETA NEGRA \$ 80
BUCHANAN'S 80
JACK DANIELS 80
ETIQUETA ROJA 60

BEBIDAS PREPARADAS

Clásicas 10 Oz.

BIRMATO \$ 50
CLAMATO 50
DESARMADOR 50
MARGARITA 50
MEDIAS DE SEDA 50
PALOMAS 50
PIÑA COLADA (GLOBO) 80
SANGRIA 50
VAMPIRO 50
VODKA TONIC 50

BEBIDAS PREPARADAS

Nacionales x Litro

\$ 100

VINOS

VINO TINTO ó BLANCO
DE LA CASA POR COPEO \$ 60

El Servicio de alimentos al Club de Playa o a la habitación genera un cargo del 15% sobre el total de su cuenta