

# DESAYUNOS

## Ligero...

|   |          |
|---|----------|
| AVENA   | \$78.00  |
| PLATO DE FRUTA  | \$109.00 |
| Cottage yogurt con granola (fresa, durazno o natural) | \$140.00 |

## De la granja...

|   |           |
|---|-----------|
| HUEVOS AL GUSTO   | \$ 114.00 |
| Naturales, rancheros, divorciados, revueltos o fritos con jamón, tocino, salchicha, chorizo o a la mexicana, acompañados de frijoles refritos y papa del día. |           |

|   |           |
|---|-----------|
| HUEVOS MOTULEÑOS  | \$ 119.00 |
| Huevos fritos sobre tortilla dorada con frijol negro, jamón, tomate, cebolla, chícharo y plátano frito. |           |

|  |           |
|--|-----------|
| OMELET AL GUSTO  | \$ 119.00 |
| Seleccionar 2 ingredientes: espinacas, jamón, tocino, salchicha, chorizo, morrón, tomate, cebolla, champiñón, con queso chihuahua, acompañado de frijoles refritos y papa del día. |           |

**Con Claras \$ 130.00 Ingrediente Extra: \$ 25.00**

## De la Panadería...

|  |           |
|--|-----------|
| HOT CAKES, WAFLES O PAN FRANCES                  | \$ 125.00 |
| Con tocino, jamón o salchicha                    | \$ 140.00 |
| PAN TOSTADO (3 piezas)                           | \$57.00   |
| PAN DULCE (1 PIEZA)<br>Del día elaborado en casa | \$20.00   |

## Especialidades y Combinaciones

|   |          |
|---|----------|
| HUEVOS BENECTINNE   | \$183.00 |
| Montado en muffin inglés bañados con salsa holandesa a base de vino blanco, acompañados de ensalada de espinacas.       |          |
| HUEVOS CAMPESTRE  | \$204.00 |
| Sábana de nopal, arrachera 150 gr. marinada huevos fritos bañados con salsa borracha servido con frijol y guacamole.    |          |
| BURRO FLORENTINO  | \$173.00 |
| Tortilla burro de harina, huevos mezclados con espinacas, champiñón y queso asadero, servido con ensalada de papa rusa. |          |

|  |          |
|--|----------|
| MACHACA DE RES O CAMARÓN   | \$178.00 |
| Delicioso del puerto a la mexicana, acompañada de frijol refrito y aguacate. |          |

|   |          |
|---|----------|
| DESAYUNO DEL MAIZAL   | \$152.00 |
| Exquisito! con chilaquiles rojos o verdes, con tamal de elote gratinado con cebolla morada y chile poblano caramelizado, acompañado de frijoles refritos. |          |

|   |          |
|---|----------|
| CHILORIO AL GUSTO   | \$157.00 |
| Típico sinaloense, preparado a la mexicana o con huevo, servido con frijoles refritos y queso cotija. |          |

|  |          |
|--|----------|
| COMBINACION VIAGGIO  | \$184.00 |
| 150 gr. de arrachera marinada, guisada a la mexicana estilo casero con papas fritas, servida con chilaquiles verdes o rojos, con 1 pieza de huevo frito o revuelto acompañado de frijoles refritos con queso cotija. |          |

|  |          |
|--|----------|
| OMELET DE CAMARON BELUTE   | \$184.00 |
| Exquisito!.. bañado con salsa cremosa con fume de vino blanco, servido con rodajas de jitomate al pesto y albaca, acompañado de papa del chef. |          |

|  |          |
|--|----------|
| HUEVOS DE CAZUELA  | \$223.00 |
| Deliciosos huevos fritos montados sobre cama de salami gratinados y bañados con salsa roja acompañando de arrachera y servido en cazuela caliente. |          |

*Buenos Días!!!*



# DESAYUNOS

## Los Chilaquiles...

VERDES O ROJOS \$125.00

Servidos con salsa de su elección, crema agria, queso cotija, cilantro y aros de cebolla morada, acompañados con frijoles refritos.

\*Con 2 huevos fritos o revueltos \$156.00

\*Pollo (120gr.) \$166.00

\*Arrachera (120 gr.) \$170.00

CHILAQUILES SUPREMOS \$213.00

Crujientes con 120 gr. de arrachera y 30 gr. de chorizo, mezclados con 2 huevos montados fritos o revueltos, crema, queso cotija, cilantro y cebolla morada.

## Desayunos Completos...

DESAYUNO AMERICANO \$215.00

Huevos al gusto, fritos, revueltos o en omelet, con jamón, tocino, salchicha, chorizo o a la mexicana, acompañado de frijoles refritos y papa del día.

DESAYUNO SINALOENSE \$244.00

Combinación de mochomos de machaca, chilorio y chicharrón a la mexicana, frijoles refritos con queso y aguacate.

DESAYUNO SALUDABLE \$240.00

Omelet con claras (3), espinacas, brócoli, champiñón, panela, acompañado de guacamole y calabacita rallada.

\*\*Desayunos completos incluyen: café o té, jugo de naranja o verde y plato con fruta de la temporada, tortillas o pan.

## Pa' los Plebes...

KIDS COMBO \$110.00

Dos hot cakes Micky con 1 pieza de huevo frito o revuelto con tocino frito.

BURRITOS DE HUEVO CON JAMON \$110.00

Dos burritos de tortilla de harina con huevo y jamón acompañados de papas a la francesa.

SINCRONIZADAS DE JAMÓN \$126.00

Dos quesadillas de tortilla de harina con queso y jamón, servidas con frijoles refritos y guacamole.

BUÑUELOS \$126.00

Buñuelos de plátano capeado y azucarado. Con canela acompañados de una bola de helado de su elección con relish de chocolate líquido.

## De la Fuente de Sodas...

JUGOS (300 ml.) \$52.00

Naranja, toronja, verde, zanahoria

CHOCOMILK (300 ml.) \$57.00

LICUADOS NATURALES \$62.00

CAFÉ AMERICANO Ó TÉ \$57.00

MALTEADAS \$73.00

Vainilla, fresa o chocolate

LECHE \$37.00

CHOCOLATE CALIENTE \$57.00



# LUNCH Y CENA

## Entradas...

|   |          |
|---|----------|
| TIRADITO DE ATUN (200 gr.)  | \$270.00 |
| Láminas de medallón de atún marinado en salsa ponzu (cítricos) y salsa macha (chiles en aceite), cacahuete tostado y ajonjolí acompañado de aguacate y arúgula. |          |
| GUACAMOLE CON CORONA DE MACHACA   | \$130.00 |
| Aguacate triturado con tomate, chile, cebolla morada y cilantro con toque de limón, con una corona de machaca de res frita de la región.                        |          |
| AROS DE CALAMAR   | \$158.00 |
| Aros de calamar (150 gr.) empanizados con mayonesa de wasabi con polvo togarahi.  |          |
| ROLLO DE ESPARRAGOS CON RIB EYE (150 gr.)   | \$220.00 |
| 3 rollitos de sábana de Rib Eye con espárragos y salsa de tamarindo.  |          |
| ½ AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN   | \$146.00 |
| Medio aguacate relleno con ensalada casera de camarón o ensalada de atún.   |          |

## Rincón del Taco y la Tostada

|  |          |
|--|----------|
| TACO ANAHEIM DE MARLIN   | \$94.00  |
| Ahumado con mangle encobijado en chile Anaheim con cremosa de jalapeño, remix de cebolla.  |          |
| TACO POPPER CAMARÓN  | \$99.00  |
| Relleno de guiso de camarón ranchero gratinado con tomate deshidratado envuelto en panceta.  |          |
| TACO TARUGO  | \$94.00  |
| Chamorro de puerco con rajas de chile jalapeño y salsa cremosa de flor de calabaza.  |          |
| TACO ENCOSTRADO  | \$99.00  |
| De Sirloin asado al grill con costa de queso asadero   |          |
| ENCHILADA VIAGGIO  | \$94.00  |
| De pierna de cerdo con recaudo negro con ensalada de piña asada y escabeche de chile güero.  |          |
| TOSTADA DE LOS VENADOS   | \$157.00 |
| La especial de los peloteros, mezcla (200 gr /ttl) camarón cocido y crudo, pulpo y atún fresco marinado con jugo de limón y salsa especial del chef.                   |          |
| TOSTADA DE CAMARON AL CHILTEPIN (160 gr.)  | \$145.00 |
| Exquisita!! con camarón crudo y cocido, pepino y cebolla morada, marinado con limón real y chiltepín servido con aguacate y acompañado de ceniza mayonesa al habanero. |          |
| TOSTADA DE AGUACHILE VALLARTA (160 gr.)  | \$145.00 |
| Con camarón crudo, pepino y cebolla morada, marinado con salsa receta especial del chef a base de chiles verdes servida con cama de aguacate.                          |          |

## Ensaladas y Pastas...

|  |          |
|--|----------|
| ENSALADA CAESAR  | \$126.00 |
| Hojas de lechuga entera, aderezo caesar, queso parmesano y crotones con especias.                                  |          |
| Pollo (160 gr.)  | \$177.00 |
| Camarón (120 gr.)  | \$218.00 |
| Arrachera (150 gr.)  | \$228.00 |
| FETUCCINI CON POLLO ALFREDO'S  | \$219.00 |
| Fetuccini con pechuga de pollo mezclado con salsa alfredo, con queso parmesano y mozzarella.                       |          |
| LASAGÑA AL HORNO   | \$240.00 |
| Pasta en capas con salsa ragú y carne molida con especias, queso mozzarella y parmesano, perfumada con vino tinto. |          |
| PASTA AL PESTO CON CAMARON (160 gr.)   | \$294.00 |
| Preparado con albahaca, mantequilla, ajo y piñones con camarones salteados en aceite de oliva.                     |          |
| ENSALADA POLLO CAJUN (160 gr.)   | \$231.00 |
| Mix de lechugas, vegetales del bosque, aderezo de naranja y pollo cajún, serpentina de arúgula.                    |          |
| ENSALADA MEDITERRANEA  | \$184.00 |
| Canasta en mezclum de lechugas con hortalizas asadas y queso feta y frutos de la pasión con aderezo de frambuesa.  |          |
| PASTA POMODORO DE TOMATE   | \$168.00 |
| Pasta selección salteada con salsa case de tomate y queso picorino.  |          |

\*\*\*Platillos acompañados con pan artesanal de hierbas y queso parmesano\*\*\*



# LUNCH Y CENA

## Sopas - Quesadillas & Tacos

SOPA AZTECA CON CHICHARRON \$115.00  
Con tiras de tortilla, chile guajillo frito, aguacate, queso panela y chicharroncitos.

SOPA 7 MARES \$188.00

Exquisito!.. camarón con cabeza, pescado, mejillones, jaiba entera, caldo de almeja, caracol, calamar con toque de chipotle.

CONSOME DE POLLO \$124.00  
Tradicional con sabor casero, arroz, pechuga desmenuzada y vegetales.

TACOS O QUESADILLAS CON ARRACHERA (200 gr.) \$278.00  
3 piezas en tortillas de maíz ó harina, en tacos o quesadilla de arrachera marinada acompañada de guacamole y frijol.

TACOS GOBERNADOR DE CAMARON O MARLIN (180 gr.) \$276.00  
3 piezas en tortillas de maíz semidoradas a la mantequilla rellenas de camarón o marlin a la mexicana servido con guacamole y frijol.

ENCHILADAS BAJA'S DE MARISCOS (3) \$250.00  
Sábana de tortilla de harina rellena de ragú sauté de mariscos, bañada en salsa de vino blanco gratinada con queso asadero acompañada de ensalada de popeye.

BURRITO DE MARISCOS \$198.00  
Tortilla burro de harina rellena de mariscos con frijol y queso asadero.

## Del Cielo, Mar y Tierra...

PECHUGA DE POLLO AL GRIL \$250.00  
(200 gr.) de pechuga de pollo asada al grill servida con ensalada fresca mixta y papas a la francesa.

FAJITAS DE POLLO (200 gr.) \$250.00  
Tiras de pechuga salteadas con morrón de colores, servida en plato chillón, acompañada de guacamole y frijol.

FILETE DE ROBALO AL GUSTO (200 gr.) \$293.00  
Plancha, Empanizado, Al mojo de ajo, A la diablo, Mantequilla

CAMARONES AL GUSTO (200 gr.) \$293.00  
Plancha, Empanizado, Al mojo de ajo, A la diablo, Mantequilla

CAMARONES AL COCO (200 gr.) \$303.00  
Camarones mariposa empanizados con coco, bañados con alioli de mango, con tamarindo y tajín, acompañado de arroz y ensalada de col.

ARRACHERA AL GRILL (200 gr.) \$291.00  
Marinada al grill acompañada de frijoles de la olla y guacamole, cebollitas cambray y serrano toreado.

BROCHETA CMT (210 gr.) \$291.00  
Pollo, camarón y arrachera salteada con fiesta colorida de chiles morrón servida con frijol y guacamole.

CAMARON 3 ISLAS (200 gr.) \$308.00  
Combinación de camarones preparados imperial, al coco y empanizados acompañados de arroz y vegetales



# LUNCH Y CENA

## Especialidades del Chef...

|   |           |
|---|-----------|
| TOSTADA PARADISE DE MARISCOS  | \$261.00  |
| Tostada de maíz con mayonesa en cama de ceviche de camarón, y pulpo cocido con camarón en aguachile, acompañada con nuestra receta secreta de salsa marisquera. |           |
| MEDALLON DE ATUN A LAS FINAS HIERBAS  | \$292.00  |
| 200 gr. de medallón de atún fresco y sellado a las finas hierbas con costra de ajonjolí montado sobre cama de vegetales asados.                                 |           |
| PECHUGA PARMESANA   | \$271.00  |
| 200 gr. de pechuga de pollo empanizada rellena de jamón y queso manchego, acompañada de puré de papa y vegetales.   |           |
| FILETE DE RES A LA PIMIENTA   | \$458.00  |
| 300 gr. de corazón de filete de res marinado con hierbas finas, acompañado de papa al horno y vegetales asados.   |           |
| SALMON AL GRILL CON HIERBAS FINAS   | \$366.00  |
| 200 gr. acompañado de puré de papa y guisante de vegetales en salsa de anguila y achiote.   |           |
| RIB EYE   | \$449.00  |
| 400 gr. de rib eye asado y marcado al grill acompañado de vegetales asados y elote dulce amarillo.  |           |
| COMBINACIÓN SANTA FE  | \$303.00  |
| Platón de arrachera 80 gr. con enchilada verde de pollo, chile relleno de queso, servido con frijol y aguacate.   |           |
| OREJA DE ELEFANTE (150 gr.)   | \$ 290.00 |
| Sábana de Sirloin empanizada con receta especial del chef con corona de ensalada fresca de la casa y papas a la francesa.                                       |           |

## Especialidades del Chef para cenar...

|           |   |                 |
|-----------|---|-----------------|
| LUNES     | Chiles rellenos de mariscos               |                 |
| MARTES    | Chatobrian 400 de res asado               |                 |
| MIÉRCOLES | Tataly de atún 200 en salsa de anguila    | \$756.00        |
| JUEVES    | Back rib 500 laqueado en bbq de tamarindo | para 2 personas |
| VIERNES   | Pulpo 300 baby zarandeado                 |                 |
| SABADO    | Pork belly en salsa de mole negro         |                 |
| DOMINGO   | Fuente de mariscos                        |                 |

\*Platillos para 2 personas incluye barra de ensaladas y barra de postres.

\*Disponibilidad de algún platillo que no sea del día indicado; con previa reservación del mismo, por favor notificar a capitán.

## Del Puerto...

|  |          |
|--|----------|
| COCTEL DE CAMARON  | \$282.00 |
| En su caldo con pepino, cebolla morada, tomate, aguacate y splash de clamato, pídelo frío o caliente.                        |          |
| Pulpo o campechana   | \$292.00 |
| AGUACHILE DE CAMARON 200gr.  | \$250.00 |
| Camarón crudo marinado en limón preparado con nuestras recetas especiales del chef.  |          |
| LOS CEVICHES   | \$261.00 |
| Mazatleco (serrano)<br>Culichi (chiltepín)   |          |
| Curtido en limón salpimentado con pepino, cebolla morada, tomate, chile serrano y aguacate, acompañado de relish de cenizas. |          |
| Camarón Dorado<br>Atún   |          |

**\*\*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita\*\***



# LUNCH Y CENA

## Snacks...

### HAMBURGUESA \$162.00

180 gr. de carne de res preparada en casa, queso americano, tomate, lechuga, cebolla morada y pepinillo, acompañada de papas a la francesa.

### HAMBURGUESA VIAGGIO \$240.00

360 gr. de carne de res preparada en casa, queso chihuahua al grill, tomate, lechuga, cebolla morada asada, tocino, crispy mostaza dijon, champiñón portobello, pepinillo y chiles peperocini acompañada de papas a la francesa.

### ALITAS DE POLLO (500 gr.) \$193.00

Bbq, bufalo, habanero o al limón

### BONELES DE POLLO (350 gr.) \$172.00

Bbq, bufalo, habanero o al limón

### CLUB SANDWICH \$177.00

(4) piezas de pan de caja blanco o integral, pollo desmenuzado, jamón, tocino, lechuga, tomate, pepino, cebolla morada y aguacate, acompañado de papa rusa o a la francesa.

### SANDWICH DE JAMON Y QUESO \$136.00

(2) piezas de pan de caja blanco o integral, jamón, queso americano, lechuga, tomate y cebolla morada, acompañado de papas a la francesa.

### NACHOS NATURALES \$141.00

Totopos con frijol refrito gratinado con queso chihuahua, salsa mexicana, guacamole y chile jalapeño.

### Pollo (150 gr.) \$188.00

### Arrachera (150 gr.) \$250.00

### PIZZAS (32cm)

Masa artesanal crocante, salsa casse especial del chef con queso mozzarella.

### Hawaiiana \$210.00

### Pepperoni \$210.00

### Mexicana \$210.00

### Camarón \$262.00

### ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA 300 gr. \$135.00



# POSTRES

|   |          |
|---|----------|
| CRÉMBRULLÉ                                | \$136.00 |
| PASTEL DE CHOCOLATE                       | \$136.00 |
| HELADO<br>(fresa, vainilla o chocolate)   | \$136.00 |
| BROWNIE CON HELADO                        | \$136.00 |
| CHEESE CAKE CON FRUTOS ROJOS              | \$136.00 |
| PASTEL DE ZANAHORIA CON CREMA<br>DE QUESO | \$136.00 |
| FLAN NAPOLITANO                           | \$136.00 |



# BEBIDAS

## Cervezas

|   |          |
|---|----------|
| CERVEZA BARRIL 14oz.<br>Tecate (clara y obscura)  | \$47.00  |
| CERVEZA REGULAR<br>TECATE (roja y light)  | \$57.00  |
| CERVEZA PREMIUM<br>NEGRA MODELO<br>MODELO ESPECIAL  | \$68.00  |
| CERVEZA IMPORTADA<br>ULTRA AMSTEL   | \$73.00  |
| *Vaso michelado + \$12.00 *Vaso cubano + \$17.00<br>* Vaso de la pasión + \$47.00 ***   |          |
| MICHELADA VIAGGIO<br>¡Exquisita cerveza a su elección!<br>con: 100gr. de camarón seco, clamato preparado con<br>limón, salsas negras, sal, pimienta, tabasco y tajín. |          |
| BARRIL  | \$120.00 |
| REGULAR   | \$131.00 |

## Refrescos (lata)

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| COCA COLA                 | \$52.00 |
| COCA COLA SIN AZUCAR      |         |
| SPRITE                    |         |
| FRESCA                    |         |
| SIDRAL MUNDET             |         |
| FANTA NARANJA             |         |
| Refrescos Carbo Jet 12oz. |         |
|                           | \$42.00 |
| COCA COLA                 |         |
| COCA COLA SIN AZUCAR      |         |
| SPRITE                    |         |

## Bebidas sin Alcohol 14 Oz.

|   |          |
|---|----------|
| Agua fiel 500 ml.                           | \$ 37.00 |
| Agua mineral peñafiel 250 ml.               | \$ 32.00 |
| Piñada-fresada                              | \$ 84.00 |
| Smothies<br>(Fresa-piña-maracuyá-guanábana) |          |
| Tamarindada                                 |          |
| Mangada                                     |          |
| Maracuyada                                  |          |
| Kraken                                      |          |
| Frescada                                    |          |
| Clamato preparado                           | \$ 74.00 |
| Limonada-naranjada natural                  | \$ 53.00 |
| Limonada-naranjada mineral                  | \$ 58.00 |

