

PLATILLOS

Camarones coco	\$250
Camarones empanizados con coco, acompañados de ensalada de la casa, arroz y salsa mango habanero.	
Camarones a la diablo	\$250
Deliciosos camarones salteados en mantequilla de ajo con salsa picante casera, acompañados de ensalada y arroz.	
Camarones melocotón	\$250
Deliciosos camarones salteados en mantequilla de ajo bañados en salsa de melocotón y chipotle. Acompañados de ensalada de la casa y arroz.	
Camarones al ajillo	\$250
Deliciosos camarones salteados con ajo y variedad de chiles secos, acompañados de ensalada de la casa y arroz.	
Camarones al tequila	\$270
Camarones flameados en tequila y bañados en deliciosa crema picante con tocino frito, acompañados de ensalada y arroz.	
Camarones momia	\$250
Camarones rellenos de queso gouda y tocino, acompañados de ensalada especial, arroz y salsa mango habanero.	
Pulpo al grill	\$335
Delicioso pulpo al grill acompañado de ensalada de la casa, papas cambay picantes, espárragos y arroz.	
Salmón zarandeado	\$350
Salmón al grill en salsa de la casa, acompañado de puré de papa y ensalada de la casa.	
Medallón de atún	\$315
Atún al grill acompañado de ensalada de la casa y puré de papa en salsa a elegir (mango habanero, melocotón y frutos rojos picante).	
Filete mignon	\$360
350 gr de filete al grill acompañado de puré de papa, elote amarillo, crema de champiñones, espárragos, cebolla y chile asados.	
Pechuga en salsa de quesos	\$250
Acompañado de pasta a la mantequilla y ensalada de la casa.	
Pechuga rellena al grill	\$230
Rellena de verduras, acompañada de arroz, salsa melocotón y ensalada de la casa.	
Salmón al grill	\$350
Acompañado de puré de papa, ensalada de la casa y salsa a elegir (mango habanero, tamarindo chipotle o melocotón).	

PASTAS

Alfredo	\$210
Pasta salteada con champiñones, jitomate deshidratado, salsa blanca, tocino, perezil, camarones y queso parmesano fresco.	
Pesto	\$210
Pasta salteada con salsa pesto, pollo a la plancha, nuez, jitomate cherry, queso mozzarella y parmesano fresco.	
Pomodoro	\$185
Pasta salteada con pimiento, olivos, jitomate cherry, camarones y salsa de jitomate con especias.	
Lasaña	\$250
Bañada en salsa especial de la casa, bechamel y queso gouda. Acompañada de ensalada especial.	
Raviolis en salsa de tres quesos y champiñones	\$210
Acompañado de pollo a la plancha.	

Monserrat Light 4

ENSALADAS

2 Almas	\$170
Mix de lechugas, queso cottage, pollo a la plancha, fresa, nuez caramelizada, aguacate, piña asada, aderezo de chipotle y crutones.	
César	\$170
Mix de lechugas, pollo a la plancha, pasta, jitomate cherry, zanahoria, parmesano fresco y crutones.	
Arrachera	\$170
Mix de lechugas, arrachera a las brasas, aguacate, elote amarillo, jitomate cherry, papa cambay, cebolla caramelizada y aderezo de chipotle.	

INFANTIL

Boneless	\$150
Salsa a elegir (bbq, búfalo o mango habanero).	
Alitas	\$150
Salsa a elegir (bbq, búfalo o mango habanero).	
Hamburguesa clásica	\$150
Carne 100% de res, pan artesanal, lechuga, jitomate, pepinillos, queso amarillo y aderezo de la casa.	





ENTRADAS CALIENTES

Pulpo al pesto \$210

Pulpo a las brasas con papas cambray, jitomate cherry y salsa pesto.

Tuétanos con camarón \$210

Tuétanos a la parrilla con camarones zarandeados.

Tuétanos mediterráneos \$270

Tuétanos a la parrilla con camarones zarandeados, arrachera y pulpo a las brasas.

Chicharrón de pulpo \$170

Pulpo frito acompañado de guacamole.

Chicharrón rib-eye \$300

Rib-eye frito acompañado con guacamole.

Chicharrón de camarón \$200

Camarón frito con salsa zarandeada, acompañado de guacamole.

Tacos de lengua \$150

Lengua de cerdo guisada en salsa verde.

Tacos de pescado \$180

Filete tilapia capeado con ensalada de col, pico de gallo, piña y aderezo de la casa.

Tostada zarandeada \$190

Pulpo y camarón al grill sobre costra de queso, bañada en salsas negras con aguacate y cebolla morada.

Camarones zarandeados \$150

Camarón con cabeza al grill.

Papas gájo y francesa \$130

Papas con carne molida y queso amarillo \$170

ENTRADAS FRÍAS

Pony de mar \$160

Aguachile de camarón sobre tacos dorados (verde, negro, piña habanero y frutos rojos).

Tiradito de rib-eye \$265

Rib-eye sellado con salsa de aguachile negro en una cama de pepino y decorado con aguacate y fruta de temporada.

ENTRADAS FRÍAS

Tostada de atún \$170

200gr de medallón de atún marinado en salsas orientales, aceite de ajonjolí, cítricos, aguacate y aderezo de la casa.

Tiradito de atún \$190

200 gr de medallón de atún con salsa de aguachile negro en una cama de pepino y decorado con aguacate y fruta de temporada.

Tostada de pulpo \$115

Pulpo con jitomate, cebolla morada, chile serrano, cilantro, pepino, zanahoria y aderezo de la casa.

Tostada de ceviche \$95

Filete de tilapia encurtida con jitomate, cebolla morada, chile serrano, cilantro, pepino, zanahoria y aderezo de la casa.

Tostada de camarón \$105

Camarón encurtido con jitomate, cebolla morada, chile serrano, cilantro, pepino, zanahoria y aderezo de la casa.

HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas a la francesa.

Hamburguesa ranchera \$250

Arrachera de res, guacamole, pan artesanal, cebolla caramelizada, chile serrano toreado, lechuga, jitomate, pepinillos y aderezo de la casa.

Hamburguesa del chef \$250

Carne 100% de res, camarones a la parrilla, queso manchego, pan artesanal, chile jalapeño, pepinillos, lechuga, jitomate y aderezo de la casa.

Hamburguesa Canadá \$210

Carne 100% de res, tocino con miel maple, pan artesanal, queso manchego, lechuga, jitomate y aderezo de la casa.

Hamburguesa 2 Almas \$230

Doble carne 100% de res, pan artesanal, queso manchego, queso americano, chile jalapeño, pepinillos, lechuga, jitomate y aderezo de la casa.

Hamburguesa de pollo \$200

Pechuga de pollo empanizada, ensalada de col morada, pan artesanal, chile jalapeño, pepinillos, jitomate y ranch.

Hamburguesa búfalo \$200

Pechuga de pollo empanizada bañada en salsa búfalo, queso manchego, lechuga, jitomate, chile jalapeño, pepinillos y aderezo de la casa.

CORTES

Acompañadas de papas a la francesa y ensalada de la casa.

Rib Eye	\$410
Arrachera	\$385
T Bone	\$405

DEL MAR

Cocteles

(camarón y/o pulpo)

Mediano sencillo	\$25
Mediano combinado	\$75
Grande sencillo	\$55
Grande combinado	\$85

Aguachiles \$210

Negro
Verde
Piña habanero

Torre de mariscos \$460

Camarón crudo y cocido, pulpo, filete de pescado, atún, piña, jitomate, cebolla, chile, aguacate y salsa marisquera. (para compartir)

Mariscada \$525

Charola de mariscos fríos y calientes, camarón pescado, atún y pulpo. Acompañados de pico de gallo, guacamole y quesadillas.

MOLCAJETES

Molcajete mar \$365

Pulpo, camarones, filete de pescado, nopales, piña asada, queso panela, chiles toreados, quesadillas y salsa marisquera.

Molcajete tierra \$350

Arrachera, chorizo, pechuga de pollo, nopales, piña asada, queso panela, chiles toreados, quesadilla y salsa marisquera.

Molcajete mar y tierra \$440

Arrachera, chorizo, pechuga de pollo, pulpo, camarones, filete de pescado, nopales, piña asada, chiles toreados, quesadillas y salsa marisquera.

Molcajete 2 Almas \$440

arrachera, pollo, camarón, pulpo, cebolla morada, piña, pimiento y queso. Acompañado de nopales, quesadillas, cebolla asada y chiles asados.