



# MENÚ



Av. Del Morro Local 3, Playa Zicatela, 70934 Brisas de Zicatela, Puerto Escondido - Oaxaca -  
Miércoles a Lunes · 13:00 hrs a 23:00 hrs ·

## ENTRADAS

|                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Guacamole con chapulines</b>                             | <b>\$195</b> |
| con pork belly                                              | <b>\$300</b> |
| <b>Dumplings de camarón a la mexicana</b>                   | <b>\$240</b> |
| chilli garlic, frijoles puercos                             |              |
| <b>Garnachitas de pescado (3 pzas)</b>                      | <b>\$195</b> |
| salsa martajada, col encurtida                              |              |
| <b>Wonton Frito</b>                                         | <b>\$230</b> |
| relleno de pulpo, carne de res, chistorra, salsa agri dulce |              |
| <b>Quesadillas de Marlin (2 pzas)</b>                       | <b>\$220</b> |
| tortilla de maíz, guacachile                                |              |

## FRESCOS

|                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Ceviche de mango y coco</b>                                       | <b>\$310</b> |
| pesca del día, camote, cebolla morada, maíz                          |              |
| <b>Ceviche Raspado estilo Nayarit</b>                                | <b>\$290</b> |
| pesca del día, leche de tigre, habanero, pepino, aguacate, zanahoria |              |
| <b>Aguachile de camarón (picante)</b>                                | <b>\$300</b> |
| emulsión de chile pasilla mixe, cebolla, pepino, aguacate            |              |
| <b>Tostada de mariscos</b>                                           | <b>\$190</b> |
| base de ceviche raspado, camarón, pulpo, salsas negras               |              |
| <b>Tostada de pulpo enamorado</b>                                    | <b>\$220</b> |
| aguacate, mayonesa de ajo rostizado, pico de gallo                   |              |
| <b>Tartar de atún</b>                                                | <b>\$220</b> |
| mayo de ajo negro, piña tatemada                                     |              |

•Cualquier ingrediente adicional o modificación en los platillos tendrá un costo extra, consulte con su mesero para más detalles•

•Por favor, infórmenos sobre cualquier alergia o restricción alimentaria al realizar su pedido•

## TACOS

|                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tacos estilo baja / camarón o pescado (2 pzas)</b>          | <b>\$225</b> |
| pico de gallo, col, pepino, cremosa de chile mixe              |              |
| <b>Tacos de camarón al coco (2 pzas)</b>                       | <b>\$240</b> |
| tortilla de harina, col, escabeche dulce de piña, chile morrón |              |
| <b>Tacos de chicharrón de pulpo y suadero (2 pzas)</b>         | <b>\$250</b> |
| aguacate, salsa macha de ajonjolí                              |              |

## FUERTES

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Pasta con camarones</b>                                               | <b>\$360</b> |
| salsa cremosa de camarón, coco, queso parmesano                          |              |
| <b>Pescado zarandeado (350-400gr)</b>                                    | <b>\$550</b> |
| pesca del día, tortillas a mano, rajas con crema y elote                 |              |
| <b>Pesca del día (250gr)</b>                                             | <b>\$370</b> |
| lonja, puré cremoso de coliflor, vegetales                               |              |
| <b>Rib Eye al carbón (350gr)</b>                                         | <b>\$590</b> |
| puré de papa, vegetales a la parrilla                                    |              |
| <b>Pulpo a las brasas (200gr)</b>                                        | <b>\$390</b> |
| salsa de pimiento tatemado, papas salteadas, puré de plátano macho frito |              |
| <b>Arroz meloso de mariscos</b>                                          | <b>\$390</b> |
| camarón, pulpo, mejillones                                               |              |
| <b>Camarones a la brasas</b>                                             | <b>\$380</b> |
| cous cous, puré de camote y coco                                         |              |
| <b>Hamburguesa de res (220g)</b>                                         | <b>\$290</b> |
| mayonesa de queso azul, papas fritas                                     |              |

· Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% IVA ·  
· Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas ·

## POSTRES

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Cheseecake de requesón<br>reducción de frutos rojos y maracuyá | \$190 |
| Brownie de chocolate oaxaqueño<br>con helado                   | \$190 |
| Postre de temporada                                            | \$190 |

## BEBIDAS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Limonada (480ml)                 | \$70 |
| Agua frutal de temporada (480ml) | \$60 |
| Refrescos                        | \$50 |
| Agua mineral (355ml)             | \$50 |
| Agua natural (600ml)             | \$35 |
| Infusiones de la casa (250ml)    | \$60 |

## DIGESTIVOS

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Cold Brew (480ml)                          | \$70  |
| Café Americano (250ml)                     | \$70  |
| Carajillo (350ml)<br>Licor 43 (45ml), café | \$160 |
| Xtabentún<br>Licor Maya de Anís (45ml)     | \$140 |

## CERVEZA

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Cerveza Nacional       | \$55  |
| Cerveza Artesanal      | \$100 |
| Vaso Chelado (480ml)   | \$25  |
| Vaso Michelado (480ml) | \$35  |
| Vaso Clamato (480ml)   | \$45  |

## COCTELERÍA

|                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Caffeine Passion fruit (sin alcohol / 250ml)</b><br>maracuyá / cold brew / agua mineral                                           | \$120 |
| <b>Huana Bubbles (450ml)</b><br>vino espumoso (400ml) / licor de guanábana (45ml)                                                    | \$150 |
| <b>CocoGin (550ml)</b><br>ginebra (45ml) / licor de coco (22.5ml) / agua de coco /<br>rábano                                         | \$185 |
| <b>Frutos tatemados (180ml)</b><br>mezcal (45ml) / licor de guanábana (22.5ml) /<br>licor de coco (22.5ml) / jugo de frutas / romero | \$180 |
| <b>Watermelon Picosito (350ml)</b><br>sandia / mezcal (45ml) / licor de naranja (15ml) /<br>jarabe de chiles                         | \$170 |
| <b>Spicy Piña (350ml)</b><br>mezcal (45ml) / toronja / piña / chipotle / miel                                                        | \$170 |
| <b>Citricus (350ml)</b><br>maracuyá / mezcal (45ml) / licor de naranja (15ml)                                                        | \$180 |
| <b>Mangin (350ml)</b><br>ginebra (45ml) / albahaca / mango / agua tónica                                                             | \$170 |
| <b>Mezcalpeach (350ml)</b><br>mezcal (45ml) / licor de naranja (15ml) / reducción de<br>jamaica / durazno                            | \$180 |
| <b>Margarita (350ml)</b><br>tequila (45ml) / controy (30ml) / sabor a elegir                                                         | \$160 |
| <b>Negroni (350ml)</b><br>ginebra (22.5ml) / vermut rojo (22.5ml) / campari (22.5ml)                                                 | \$170 |
| <b>Apperol Spritz (400ml)</b><br>aperol (45ml) / vino espumoso (180ml) / toque de<br>agua mineral / naranja                          | \$170 |



síguenos y comparte tu visita  
@aguasalapuerto

## WHISKY (45ml)

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Johnnie Walker Black L | \$220 |
| Buchanan's 18          | \$270 |
| Chivas Regal 12        | \$170 |

### WHISKEY

|               |       |
|---------------|-------|
| Jack Daniel's | \$160 |
| Jim Bean      | \$160 |

## RON (45ml)

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Bacardi Blanco     | \$160 |
| Matusalén Clásico  | \$160 |
| Havana Club 7 años | \$180 |
| Zacapa 23          | \$250 |
| Appleton Estate    | \$160 |
| Flor de Caña       | \$160 |

## VODKA (45ml)

|             |       |
|-------------|-------|
| Absolut     | \$150 |
| Smirnoff    | \$140 |
| Grey Goose  | \$200 |
| Stolichnaya | \$150 |

## GIN (45ml)

|              |       |
|--------------|-------|
| Hendrick's   | \$240 |
| Tanqueray 10 | \$180 |
| Beefeater    | \$160 |
| Bombay       | \$140 |
| Bulldog      | \$180 |
| Mom          | \$180 |

## TEQUILA (45ml)

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Don Julio blanco / reposado | \$180 |
| Don Julio 70                | \$240 |
| Maestro Dobel Diamante      | \$220 |
| José Cuervo tradicional     | \$160 |

## MEZCAL (45ml)

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Convite Grana Cochinilla   | \$160 |
| Convite Espadín            | \$160 |
| Convite Tobalá             | \$170 |
| Convite Coyote             | \$190 |
| Cordón Cerrado Espadín 39° | \$160 |
| Cordón Cerrado Ensamble    | \$190 |
| Rey Campero Sierra Negra   | \$220 |
| Rey Campero Madre Cuish    | \$220 |