

EMBARCADERO

COCINA + BAR

MENÚ



EMBARCADERO COCINA + BAR

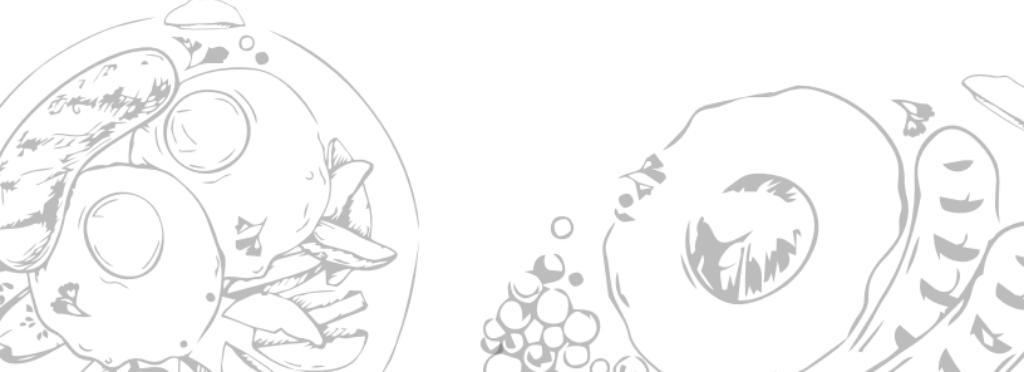
MENÚ DESAYUNOS

Desayunos Dulces

Waffle (1 pieza)	\$130
Servido con fruta, granola y crema batida.	
Waffle relleno de arándanos (1 pieza)	\$160
Acompañado de kiwi y fresa con crema batida.	
Waffle relleno de chocolate (1 pieza)	\$160
Acompañado de mezcla de nueces y almendras con crema batida.	
Waffle relleno de Nutella (1 pieza)	\$160
Acompañado de plátano y crema batida.	
Pan francés (2 piezas)	
· Tradicional:	\$140
Cubierto en azúcar con canela, acompañado de fruta, crema batida y granola.	
· Especial	\$160
Con nutella, plátano caramelizado y crema batida.	
Hot cakes (3 piezas)	\$140
· Tradicional	
· Hot cakes de plátano	\$160
Acompañados con fruta, crema batida y granola.	
· Hot Cakes con 2 huevos y tocino	\$190
Plato de fruta	
Cereal a su elección	\$130
Servido con miel de abeja, yoghurt y granola.	

Huevos al Gusto

Huevos al gusto	\$180
Huevos estrellados, en omellet o revueltos. A elegir entre:	
· Jamón (72gr) Tocino (75gr) Chorizo (90gr)	
· Champiñones salteados	
· Pimientos salteados	
· Salsa mexicana	
· Salteado de chile verde y cebolla	
Acompañados con frijoles refritos y pastel de papa con salsa roja, verde o bandera.	





Variedad de Chilaquiles

Verdes, rojos o en mole coloradito:

• Regulares con queso	\$230
• Con arrachera	\$270
• Con huevo	\$220
• Con pollo	\$230

Desayunos Especiales

Huevos benedictinos

\$195

2 Huevos pochados sobre muffin inglés con lomo de cerdo canadiense, bañado en salsa holandesa y acompañado de un pastel de papa.

Pan de elote con crema de chile poblano y huevo pochado.

\$210

Rebanada de pan de elote con 2 huevos pochados, bañados con una salsa de chile poblano.

Migas

\$160

3 Huevos revueltos con tortilla de maíz, chorizo, cebolla y chile serrano, acompañado de frijoles refritos, aguacate y crema.

Enfrijoladas de pollo (3 pieza)

\$210

Tortillas de maíz rellenas de un salteado de pollo con chile verde, bañado con una salsa de frijol, acompañadas de queso fresco, aguacate, cebolla morada y cilantro.

Chimichanga de machaca y papa

\$230

Machaca con papa envuelta en tortilla de harina a la plancha, servida sobre ensalada. Acompañada de aguacate, crema, queso fresco, salsa bandera y salsa tatemada.

Burritos de machaca (3 piezas 60gr)

\$240

Machaca con verdura envuelta en tortilla de harina. Acompañados con frijoles refritos, salsa tatemada, aguacate y queso fresco.

Molletes (4 pieza)

\$140

Pan de la casa con frijoles refritos y chorizo, acompañados de salsa bandera y salsa tatemada.

Salmón sobre pan tostado y cremoso de pepino con huevo pochado

\$310

2 Huevos pochados sobre pan de barra de la casa, tostado en mantequilla con salmón ahumado acompañado de cremoso de pepino y conserva de limón real.



Extras

- | | |
|-------------------------|------|
| · Orden de pan dulce | \$50 |
| · Orden de pan de barra | \$50 |

Bebidas

- | | |
|----------------------------------------------|------|
| · Leche | \$35 |
| · Leche con chocolate | \$40 |
| · Jugos | \$60 |
| Naranja, verde, zanahoria, betabel, manzana. | |
| · Jugo Verde | \$85 |

Café Americano

- Taza

PARA LLEVAR:

- | | |
|------------------|-------|
| · Alto (300ml) | \$65 |
| · Grande (400ml) | \$75 |
| · Venti (500ml) | \$80 |
| · Capuccino | \$100 |
| · Espresso | \$75 |

Té TAZO®

- | | |
|------|------|
| Taza | \$60 |
|------|------|

PARA LLEVAR:

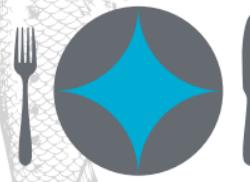
- | | |
|-------------------|------|
| · Grande (400ml.) | \$70 |
|-------------------|------|

OPCIONES:

- **China Green Tips** (Té verde)
- **Awake English Breakfast** (Té negro)
- **Calm Chamomile** (Té herbal)
- **Refresh mint** (Té herbal)

Aquí los amaneceres
saben mejor.





EMBARCADERO
COCINA + BAR

COMIDAS Y CENAS

Entradas

Queso fundido con chistorra	\$230
Servido con pan o tortilla y salsa tatemada.	
Tataki de atún (200 g)	\$260
Sazonado con sal de cúrcuma-jengibre y sellado en aceite de oliva, acompañado con puré de manzana horneada y curtido de cebolla y zanahoria.	
Tostadas de atún (200 g)(3 piezas)	\$260
Atún sellado en tiras. Acompañadas con mayonesa de jalapeño, salsa bandera y aguacate.	
Champiñones ajillo bacanora (200 g)	\$160
Champiñones salteados en ajo, cebolla y chile guajillo, flameados con bacanora.	
Guacamole	\$180
Aguacate, cebolla morada, cilantro, queso fresco y totopos.	
Chicharrón de Rib-eye (400 g)	\$600
Crujientes trozos de carne tipo chicharrón con cebolla y chile serrano. Servido con guacamole y salsa tatemada	
Toritos de Camarón (5 piezas)	\$210
Chile caribe relleno de camarón, envuelto en tocino. Acompañados con salsa negra.	
Aguachile de camarón (180 g)	\$270
Curado en limón y sazonado con sal de chiltepín, servido sobre salsa a su elección con cebolla morada, pepino, chile serrano. <i>Salsa a su elección: Verde, rojo o negra.</i>	
Ceviche de pescado / Camarón (180 g)	\$190/\$250
Con pepino, tomate, chile serrano, cilantro y limón.	
Coctel de Camarón (180 g)	\$250
Con pepino, chile serrano, tomate, aguacate, servido con tostadas.	
Tártara de atún sellado (180 g)	\$250
Con mayonesa de jalapeño, aguacate, aceite de ajonjolí y vinagre de arroz.	
Tabla de quesos (Para 2 personas)	\$550
Variedad de quesos, frutas y panes.	

Los platillos que se sirven crudos, son elegidos y consumidos bajo estricta responsabilidad del cliente que los ordena.





Sopas

Caldo de queso

\$140

Típico caldo sonorense con papa, queso fresco, cebolla y chile escalfado.

Sopa de tortilla

\$130

Tortilla frita en julianas, aguacate, queso panela, chile guajillo, cebolla picada, chicharrón y crema.

Caldo Xochitl

\$140

Caldo natural 100%, con pollo desmenuzado y arroz, con guarnición de aguacate, tomate, chile serrano, cebolla, cilantro y limones.

Sopa Tarasca

\$130

Sopa a base de frijol negro y salsa de tomate asado. Servida con tortilla frita, crema entera, queso panela y aguacate.

Crema de elote

\$130

Tradicional crema de elote con crutones.

Crema de chile poblano

\$130

Con elote y queso fresco.

Ensaladas

Ensalada Cobb

\$210

Mezcla de lechugas, aguacate, queso panela, tomate, pollo y tocino, aderezo ranch.

Ensalada Bahía

\$180

Mezcla de lechuga y espinaca, nuez caramelizada, pimientos de colores, champiñón fresco, queso de cabra y arándanos. Aderezo de miel y mostaza.

Ensalada de la casa

\$200

Lechuga orejona, tomate, queso panela, cebolla morada y vinagreta ligera.

Ensalada César

\$180

Lechuga orejona, queso parmesano, aderezo César y crutones.

• **Con pollo a la parrilla.** (200 g)

Ensalada Griega

\$195

Mezcla de lechugas (de la temporada) con frutos tropicales y queso de cabra. Acompañada de una vinagreta ligera.



Pastas

Spaghetti a la bolognesa \$230

Spaghetti al dente con carne molida en su receta tradicional de salsa bolognesa.

Fettuccine Alfredo con pollo \$230

Tradicional salsa blanca con tiras depollo a la parrilla (220 g).

Fusilli a la crema \$230

Pasta servida en salsa de tomate con chipotle, crema y queso.

· **Con pollo a la parrilla** (200 g) \$210

· **Con camarones** (180 g) \$300

Lasaña de res \$230

Tradicional lazaña con salsa bolognesa.

Sándwiches

Panini vegetariano \$220

Espinaca, tomate, queso panela y aguacate en pan de la casa, servido con papas a la francesa.

Panini de carnes frías \$220

Jamón, salami, queso cheddar, lechuga y tomate. En pan de la casa, acompañado con papas a la francesa.

Hamburguesa \$240

180 g de carne de res en pan de la casa, queso cheddar, servida con lechuga, tomate y cebolla. Acompañada con papas a la francesa.

Club sándwich \$240

En pan casero, con jamón, tocino, pechuga de pollo, queso cheddar, lechuga y tomate. Acompañado con papas a la francesa.

BLT sándwich \$160

Lechuga fresca, tomate y tocino crujiente, en pan de la casa, con papas a la francesa.

Pepito Sándwich \$260

Pan baguette con 150 g. de filete de res a la parrilla, frijol, guacamole, lechuga, tomate y cebolla. Servido con papas a la francesa.

Pescados y Mariscos

Filete de pescado al gusto (200 g) \$330

Empanizado, a la veracruzana, a la parrilla, al mojo de ajo o al ajillo. Servido con arroz, ensalada o vegetales.

Camarones al gusto (180 g) \$370

A la plancha, empanizados, mojo de ajo o al ajillo. Se sirven con arroz, ensalada o vegetales.

Pulpo a la parrilla (250 g) \$450

Servido con papas cambray y salteadas con paprika, acompañadas con mayonesa de jalapeño y conserva de limón real.

Arroz a la marinera \$220

Con verduras cocidas y mariscos de la temporada.

Favoritos del Chef

Molcajete mixto \$410

Con carne arrachera (105 g), chuleta de puerco (65 g), pechuga de pollo (80 g), chistorra (85 g), panela asada (120g), penca de nopal, cebolla cambray y chile poblano escalfado ahogados en salsa verde.

Medallones de puerco (300 g) \$280

En salsa de mango y piña con verduras salteadas y puré de papa.

Arrachera (250 g) \$380

Servida con guacamole, frijoles, chile relleno de queso, cebollas y chiles asados.

Molcajete de mariscos \$480

Filete de pescado (100 g), camarón a la plancha (150 g), pulpo grillado (80 g) y 2 toritos de marlín ahogados en salsa de cremoso de pimiento rojo coronado con queso chihuahua gratinado.

Pechuga a la Cordon Bleu (200 g) \$250

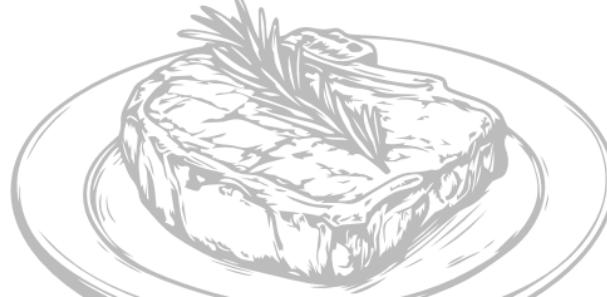
Rellena de Jamón y queso, empanizada y acompañada de spaghetti primavera.

Chamorro de puerco al horno (500 g) \$250

Montado sobre una cama de puré de papa rustico acompañado de vegetales asados.

Ribeye de puerco (300 g) \$270

En salsa de champiñones con puré de papa.





De nuestra Parrilla

Pechuga al grill (200 g) \$240

Acompañado con puré de papa rústico y vegetales asados.

Cortes (400 g)

Rib Eye \$640 New York \$570

Servidos con vegetales al vapor, salsa tatemada y papa al horno.

PESCADOS: (200 g)

Pescado \$330 Atún \$330 Salmón \$380

Acompañado con puré de papa rústico y vegetales asados.

Parrillada Mixta (para 2 personas) \$700

Filete de res (250 g)

Ribeye de puerco (250 g)

Pechuga de pollo (250 g)

Chistorra (100 g)

Acompañada de guacamole, frijoles, chiles y cebollas asadas.

Filete mignon (200 g) \$520

Filete de res envuelto en tocino con salsa de champiñón

acompañado de papa al horno y vegetales a la mantequilla.

De la Cocina Mexicana

Tampiqueña (250 gr) \$380

Filete de res servido con enchilada de pollo y queso panela. Acompañada de guacamole y salsa tatemada.

Flautas de pollo (20 gr) **o de carne de res** (20 gr) \$180

3 piezas envueltas en tortilla de maíz, doraditas, con lechuga, crema, queso y salsa ranchera tatemada.

Chiles rellenos de queso \$185

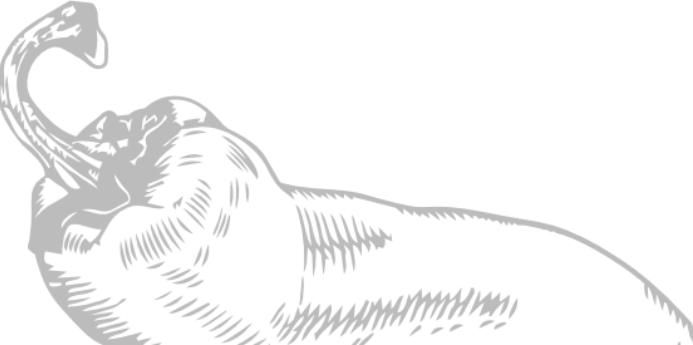
2 chiles anaheim capeados, relleno con queso chihuahua, servidos con arroz y frijoles.

Chiles rellenos de camarón \$310

2 chiles anaheim escalfados y rellenos con machaca de camarón (40gr), arroz y ensalada fresca.

Plato mexicano \$310

Combinación de enchilada de queso, quesadilla, (120 gr) de filete, flauta de pollo y rajas poblanas. Acompañado de frijoles y arroz.



Tacos

Tacos Gobernador marlín \$180 o camarón \$230 (100 g) (3 piezas)

Salteado de marlín o camarón con cebolla, ajo y queso, en tortilla de maíz dorada. Servidos con salsa tatemada y salsa bandera.

Tacos Baja pescado \$200 o camarón \$230 (3 piezas)

Pescado o camarón capeado estilo Baja, en tortilla de maíz, acompañados con salsa bandera, repollo y salsa tatemada.

Caramelos de arrachera (150 g) (3 piezas) \$250

Quesadilla con arrachera acompañada con salsa tatemada, salsa bandera y guacamole.

Para Niños

Deditos de pollo (250 g) \$190

Pechuga de pollo empanizada con papas a la francesa.

Tacos de carne asada (150 g)(3 piezas) \$200

Carne de res en tortilla de harina. Acompañados con guacamole y salsa bandera.

Macarrones con queso \$190

Pasta de macarrones en salsa de quesos gratinada.

Opciones de Guarniciones

· Papas a la francesa

de corte delgado.

\$100

· Papa al horno

\$100



Postre de la Casa

Brownie de chocolate Delicioso brownie con nueces y helado de vainilla.	\$140
Pastel de 3 leches Bañado en una salsa de leche de la casa, relleno de un delicado dulce de leche y su cobertura de crema batida.	\$140
Tarta de limón con merengue Una rica masa dulce rellena de una crema de almendra, montado por una crema de limón y su meringue flameado.	\$140
Puppy pie Receta original del pie de queso con notas de canela y sus ricos frutos del bosque.	\$140
Tiramisú Espresso Soletas remojadas de un delicado café expreso, montado por una ligera crema de queso mascarpone, espolveado de cacao y su delicioso caramelo de café.	\$140
Flan napolitano Postre hecho con una natilla que se prepara con huevos enteros, leche y azúcar. Un clásico de la repostería mexicana.	\$140
Galleta de chispas de chocolate Galleta horneada al momento, servida con helado de vainilla. Tiempo de preparación: 25 min. Pida con anticipación.	\$140

Bebidas

• Refrescos de lata (355 ml)	\$45
• Botella de agua natural	\$45
• Botella de agua mineral	\$55
• Botella de agua mineral Perrier	\$75
• Bebidas preparadas (480 ml)	\$70
• Té helado	• Arnold Palmer
• Limonada	• Naranjada

Malteadas Café

• Fresa	\$90	• Taza	\$65
• Vainilla	\$90	PARA LLEVAR:	
• Chocolate	\$90		
		• Chico (300 ml)	\$65
		• Grande (500 ml)	\$75

Té
TAZO

- **Taza \$60**
PARA LLEVAR:
- **Grande \$70** (500 ml)
OPCIONES:
 - **Green** (Té verde)
 - **English Breakfast** (Té negro)
 - **Chamomile** (Té de manzanilla)