



**EMBARCADERO**

**COCINA + BAR**

**MENÚ**



**EMBARCADERO**

COCINA + BAR

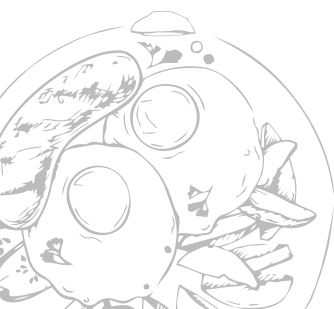
# MENÚ DESAYUNOS

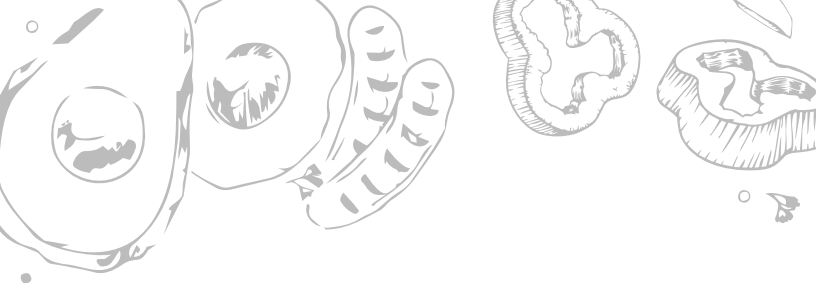
## Desayunos Dulces

<b>Waffle (1 pieza)</b>	<b>\$130</b>
Servido con fruta, granola y crema batida.	
<b>Waffle relleno de arándanos (1 pieza)</b>	<b>\$160</b>
Acompañado de kiwi y fresa con crema batida.	
<b>Waffle relleno de chocolate (1 pieza)</b>	<b>\$160</b>
Acompañado de mezcla de nueces y almendras con crema batida.	
<b>Waffle relleno de Nutella (1 pieza)</b>	<b>\$160</b>
Acompañado de plátano y crema batida.	
<b>Pan francés (2 piezas)</b>	
• <b>Tradicional:</b>	<b>\$140</b>
Cubierto en azúcar con canela, acompañado de fruta, crema batida y granola.	
• <b>Especial</b>	<b>\$160</b>
Con nutella, plátano caramelizado y crema batida.	
<b>Hot cakes (3 piezas)</b>	<b>\$140</b>
• <b>Tradicional</b>	
• <b>Hot cakes de plátano</b>	<b>\$160</b>
Acompañados con fruta, crema batida y granola.	
• <b>Hot Cakes con 2 huevos y tocino</b>	<b>\$190</b>
<b>Plato de fruta</b>	<b>\$130</b>
Servido con miel de abeja, yoghurt y granola.	
<b>Cereal a su elección</b>	<b>\$60</b>

## Huevos al Gusto

<b>Huevos al gusto</b>	<b>\$180</b>
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:

- |  |      |
|--|------|
|  | \$70 |
|--|------|

- 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

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

<b>Spaghetti a la bolognesa</b>	<b>\$230</b>
---------------------------------	--------------

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

<b>Fettuccine Alfredo con pollo</b>	<b>\$230</b>
-------------------------------------	--------------

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

<b>Fusilli a la crema</b>	
---------------------------	--

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

• **Con pollo a la parrilla** (200 g)

**\$210**

• **Con camarones** (180 g)

**\$300**

<b>Lasaña de res</b>	<b>\$230</b>
----------------------	--------------

Tradicional lasaña con salsa bolognesa.

# Sándwiches

<b>Panini vegetariano</b>	<b>\$220</b>
---------------------------	--------------

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

<b>Panini de carnes frías</b>	<b>\$220</b>
-------------------------------	--------------

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

<b>Hamburguesa</b>	<b>\$240</b>
--------------------	--------------

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.

<b>Club sándwich</b>	<b>\$240</b>
----------------------	--------------

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

<b>BLT sándwich</b>	<b>\$160</b>
---------------------	--------------

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

<b>Pepito Sándwich</b>	<b>\$260</b>
------------------------	--------------

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 pimienta roja coronado con queso chihuahua gratinado.

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

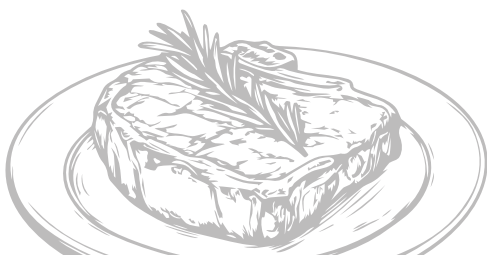
Rellena de Jamón y queso, empanizada y acompañada de spaghetti primavera.

## **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**

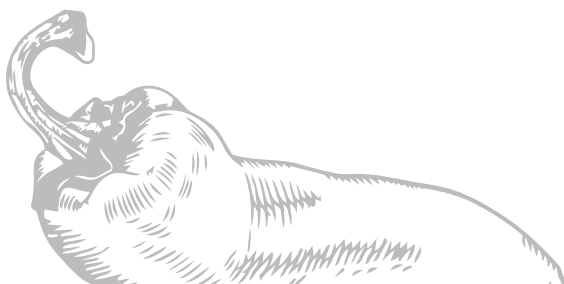
2 chiles anaheim capeados, relleno con queso chihuahua, servidos con arroz y frijoles.

### **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

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

## Bebidas

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

## Malteadas

• <b>Fresa</b>	<b>\$90</b>
• <b>Vainilla</b>	<b>\$90</b>
• <b>Chocolate</b>	<b>\$90</b>

## Café

• <b>Taza</b>	<b>\$65</b>
PARA LLEVAR:	
• <b>Chico</b> (300 ml)	<b>\$65</b>
• <b>Grande</b> (500 ml)	<b>\$75</b>

## Té TAZO®

• <b>Taza</b>	<b>\$60</b>
PARA LLEVAR:	
• <b>Grande</b> (500 ml)	<b>\$70</b>
OPCIONES:	
• <b>Green</b> ( Té verde)	
• <b>English Breakfast</b> (Té negro)	
• <b>Chamomile</b> ( Té de manzanilla)	