

¡Bienvenidos!

Entradas

Guacamole (200 grs) \$115

Nachos - Totopos servidos sobre una cama de frijoles gratinados acompañados de Salsa mexicana, crema y queso cotija.

- Naturales \$115
- Arrachera (100 grs) \$135
- Pollo (100 grs) \$135

Empanadas de camarón con queso (3 Pzas) \$144

Aguachile - Curtido en limon, mezclada con cebolla morada, pepinos crocantes con un toque de nuestra deliciosa salsa de aguachile. Verde, rojo o negro.

- Camarón (200 grs) \$182
- Mixto (285 grs) \$249
- Pescado (200 grs) \$177

Ceviche de pescado

Molida de pescado curtida con limon, con cebolla morada, zanahoria y cilantro fresco. Acompañado con salsa de aguachile. (260 grs) \$149

Ceviche

- Camarón (300 grs) \$172
- Mixto (285 grs) \$249

Tiradito de atún - Atún en cubos, curtido con cítricos, salsa oriental, cebolla, pepino y un toque de picante con chile serrano. (220 grs) \$209

Cócteles

Camarón GDE (352 grs) \$220
MED (200 grs) \$176

Mixto GDE (340 grs) \$289
MED (185 grs) \$238

De La Casa

Fettuccine con camarones (250 grs) \$240

Camarones salteados al ajo, chiles secos flameados con vino blanco y un toque fresco de hierbas finas y parmesano.

Camarones Coco - Empanizados con Coco, con nuestra salsa especial de piña, con un suave toque picante. (180 grs) \$240

Arrachera - Jugosa arrachera, cocinada a la parrilla, servida con frijoles, salsa mexicana, guacamole cremoso y una quesadilla. Con tortillas hechas a mano. (250 grs) \$240

Pechuga con salsa de champiñones (250 grs) \$220

Salmón a la parrilla - Lonja de salmón a la parrilla, marinada con cítricos y especias. (200 grs) \$260

Lo Clásico

Camarones o filete al gusto (200 grs) \$194

- Empanizados - Mexicana - Ajo - Mantequilla
- Gratinados - Diabla - Plancha - Ajillo

Plato mixto de camarón y pulpo al gusto \$249

Pescado frito entero (por Kilo) \$398

Las Brisas
HOTEL RESTAURANT
tu casa en la playa

¡Bienvenidos!

Ensaladas

Aguacate y Camarón (240 grs)	\$229
De la huerta (185 grs)	\$98
Del chef - Mix de ensalada con aguacate fresco, pechuga de pollo, rollitos de jamón de pavo, cubos de queso panela y Croutones. (200 grs)	\$176

Menú para los mas peques

Dedos de pescado (150 grs)	\$126
Nuggets de pollo (150 grs)	\$126

Bebidas

Limonada y Naranja (500 ml)	\$48
Vaso de agua fresca (500 ml)	\$48
Piñada y Fresada (400 ml)	\$72
Conga virgen (435 ml)	\$68
Rusa de soda (500 ml)	\$46
Jarra agua fresca (1.6 lt)	\$175
Clamato preparado (350 ml)	\$68
Refresco (355 ml)	\$32

Cerveza (355 ml)

Corona	
Pacifico	\$38
Modelo Especial	
INDIO	
Corona Light	
Amstel Ultra	
Bohemia Oscura	\$42
Heineken	
XX Lager	

Snack's

Hamburguesas

Res, Pescado o Pollo (200 grs)	\$140
Camarón (185 grs)	\$160

Fish & Chips - Filete capeado con papas a la francesa acompañado de nuestra salsa tártara. (200 grs)	\$194
--	-------

Tacos de Pescado o Camarón Capeado o a la plancha envueltos en tortilla elaborada a mano, acompañado de salsa tartara y salsa mexicana (3 Pzas)	\$160
--	-------

Postres

Platanos Fritos o Flan de la Casa	\$65
-----------------------------------	------

Cocteleria

Margarita de frutas (250 ml)	\$92
Mojito (300 ml)	\$92
Piña colada (375 ml)	\$92
Fresa Colada (375 ml)	\$92
Michelada (1 lt)	\$95
Rusa de Cerveza (500 ml)	\$68
Tequila Sunrise (400 ml)	\$89
Sangría (300 ml)	\$72
Daikiri de frutas (375 ml)	\$89
Vampiro (280 ml)	\$92
Paloma (280 ml)	\$92
Copa de vino de la casa (180 ml)	\$92
Desarmador (260 ml)	\$89
Gin o Vodka Tónico (260 ml)	\$89
Carajillo (280 ml)	\$120
Conga (400 ml)	\$89
Bloody Mary (400 ml)	\$89



327 102 88 34

* Toda nuestra coctelería se sirve con 2 oz. (60 ml) + mezclador

Gracias por tu preferencia