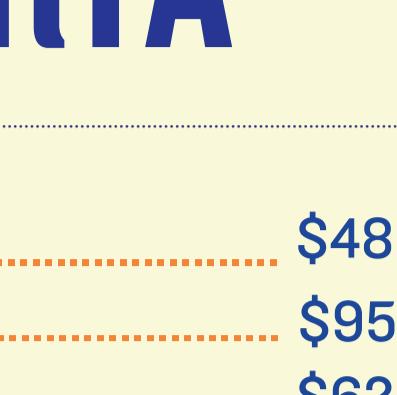


BIENVENIDO A LA PLAYITA



~MARIOLA~



BARRA FRÍA

OSTIONES (IPZ)	\$48
ALMEJA CHOCOLATA (IPZ)	\$95
TORRE DE MARISCOS 400gr	\$625
Exquisita torre de mariscos "La Quebrada": Pulpo (100 grs), camarón (100 grs), cebolla morada, aceituna verde, jitomate, cilantro, pepino, aguacate. Acompañado de dos salsas (Petrólera y jugo de almeja).	
CONCHA RELLENA (IPZ)	\$80
CRUDO DE ATÚN 120gr	\$178
Láminas de atún sellado con vinagreta de chile meco, cebolla morada, pepino persa, cilantro y hojuelas.	

AGUACHILES

AGUACHILE NEGRO CAMPECHANO 150gr	\$246
AGUACHILE VERDE CAMPECHANO 150gr	\$236
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN 150gr	\$246
AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN 150gr	\$236
• NEGRO: Picante combinación de chile habanero tatemado, cebolla blanca, ajo y un toque de vinagre de manzana.	
• VERDE: Mix a base de chile serrano, pepino, tomate, jengibre, cebolla blanca y vinagre de manzana.	

CÓCTELES

CÓCTEL DE CAMARÓN NEGRO 150gr	\$235
CÓCTEL DE CAMARÓN CATSUP 150gr	\$245
VUELVE A LA VIDA CATSUP 200gr	\$295
Camarón cocido, pulpo y ostión.	
VUELVE A LA VIDA NEGRO 200gr	\$285
Camarón cocido, pulpo y ostión.	
CEVICHE DE PESCADO 200gr	\$290
CEVICHE TRITÓN 120gr	\$285
Camarón, callo de almeja y arrachera en salsa petrolera y salsa macha.	
CEVICHE TROPICANA 150gr	\$275
Camarón, atún, mango y piña en salsa tropical.	
SALSAS	
• CATSUP: Mezcla de salsa tipo catsup preparada, jitomate, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.	
• NEGRO: Chile habanero tatemado, jitomate, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.	

DESAYUNOS

PARA EMPEZAR EL DÍA

FRUTA DE TEMPORADA	\$90
PAN DEL DÍA	\$25

BEBIDAS POR LA MAÑANA

JUGO DE NARANJA	\$45
CAFÉ AMERICANO	\$45
ORANGE COFFEE	\$50
CAFÉ DE OLLA	\$35
MIMOSA	\$90
APEROL SPRITZ	\$230
TÉ	\$40

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES MARIOLA	\$260
Totopos doraditos bañados en cremosa salsa verde con mariscos salteados, queso manchego, crema y cilantro.	
CHILAQUILES VERDES	
Totopos doraditos bañados en salsa verde con la proteína de tu elección:	
CAMARÓN \$220 HUEVO \$125 ARRACHERA \$155	

HUEVOS Y OMELETTE

HUEVOS A LA MEXICANA	\$65
HUEVOS RANCHEROS	\$85
HUEVOS CON JAMÓN DE PAVO	\$95
HUEVOS DIVORCIADOS	\$120
OMELETTE JAMÓN Y QUESO	\$105
OMELETTE DE ESPINACA Y QUESO	\$120

ENCHILADAS

ENCHILADAS VERDES	
CAMARÓN	\$205 HUEVO
ENCHILADAS ROJAS	
CAMARÓN	\$205 HUEVO
*	

CÓCTELES

MÓCTELES "COCTELERÍA SIN ALCOHOL"	\$95
(Atardecer, Sol, Arena, Nectar del Mar).	
TIBURONCIN 45ml	\$175
Zumo de limón, Kiwi, Fresa y Ginebra.	
MEZCALITAS 45ml	\$160
Piña, guayaba, jamaica y tamarindo.	
MARGARITAS 45ml	\$160
Fresa, mango, Tamarindo y limón	
MARGACHEVES 45ml	\$185
Fresa, mango, Tamarindo y limón	
MARIOLADA 355ml	\$210
Escarchedo de tajín y sal, 4oz de clamato con salsas negras y limón.	
PECADO DEL MAR 45ml	\$175
PEPE PEPINO 45ml	\$175
GIN DE MANDARINA 45ml	\$175
GIN DE FRUTOS ROJOS 45ml	\$210
PIÑA COLADA 45ml	\$120
HAWAII AND BLUE 45ml	\$175

APERITIVOS / DIGESTIVOS

APEROL	\$230
CARAJILLO	\$190

PARA REFRESCAR

REFRESCO 355 ml	\$45
NARANJADA 450 ml	\$40
Mineral o natural	
LIMONADA 450 ml	\$40
Mineral o natural	

DESTILADOS

*Nuestros destilados son de 1.5 onzas (45 ml)

y solo incluyen un mezclador de 235 ml.

RONES

BACARDI BLANCO	\$135
HAVANA 7	\$175

GINEBRA

LARIO	\$120
TANQUERAY	\$190
BOMBAY	\$185

TEQUILA

HORNITOS PLATA	\$125
DON JULIO 70	\$300
MAESTRO TEQUILERO DIAMANTE	\$230

WHISKEY / BOURBON

JIM BEAM	\$140
RED LABEL	\$155

VODKA

ABSOLUT	\$135
STOLICHNAYA	\$130

COÑAC / BRANDY

HENNESSY	\$370
TORRES IO	\$145

MEZCAL

UNION	\$190
400 CONEJOS	\$175
MONTE LOBOS	\$205

#PlayitaEnLaCiudad

CALLE RÍO LERMA 130, CUAUHTÉMOC, CDMX