



PARA PICAR – \$290

Camarón cocido, pulpo y aguachile.

AGUACHILE – \$220

Camarones frescos abiertos, curtidos en jugo de limón y salsa habanera.

CAMARÓN COCIDO Y AGUACHILE – \$280

Camarones cocidos y camarones frescos curtidos en limón y salsa habanera.

PATÉ DE CAMARÓN – \$170

Hecho con nuestra receta a base de ingredientes de la mejor calidad.

CEVICHE ESPECIAL – \$275

Camarón cocido, pulpo y camarón crudo.

CÓCTEL PAL NORTE – \$290

Mezcla de mariscos: camarón crudo, camarón cocido, pulpo y callo de hacha perla, sazonados con un toque de clamato, salsa negra y chile de árbol.

TOSTADA DE ENSALADA DE CAMARÓN – \$155

Mezcla de camarones cocidos y vegetales frescos en mayonesa.

CALLO DE HACHA – \$1,100

300 grs. Sujeto a disponibilidad

CAMARONES VILLA UNIÓN – \$395

Camarones enteros abiertos y bañados en aderezo original al grill. Acompañados de ensalada mixta y arroz.

TACOS GOBERNADOR (Orden de 3 piezas)

Guiso al estilo ranchero sazonado con especias y presentado en quesadilla de maíz doraditas.

CAMARÓN – 180

MARLIN – \$180



VILLA JUÁREZ
SUCURSAL

CERVEZA

ULTRA	\$45
PACÍFICO CLARA	\$46
MODELO ESPECIAL	\$39
NEGRA MODELO	\$38
PACÍFICO BALLENA	\$95
VASO CHELADO	\$28
VASO MICHELADO	\$30
CLAMACHEVE	\$40

SIN ALCOHOL

LIMONADA NATURAL	\$45
LIMONADA MINERAL	\$48
REFRESCO	\$39
AGUA MINERAL	\$38
AGUA PURIFICADA	\$35
AGUAS DE SABOR	\$36

COCTELERÍA

MARGARITA	\$150
PALOMA	\$120
CANTARITO	\$120
MOJITO	\$140
CUBA	\$120
CARAJILLO	\$175

DESTILADOS

MAESTRO DOBEL
DON JULIO 70
TRADICIONAL REP.
400 CONEJOS
BUCHANAN'S 12
ETIQUETA NEGRA
ABSOLUT
STOLICHNAYA
ZACAPA 23
BACARDÍ BLANCO
BAILEYS

COPA

\$150
\$210
\$100
\$120
\$180
\$80
\$100
\$90
\$150
\$100
\$145

BOTELLA

\$1,950
\$2,250
\$890
\$1,350
\$2,300
\$2,250
\$1,100
\$800
\$3,500
\$1,200
\$1,900