

# ENTRADAS CALIENTES

## EMPANADAS DE QUESO \$165

Hechas a mano en maíz azul rellenas de queso holandés acompañadas de slaw de la casa.

## JALAPEÑOS RELLENOS \$185

Chiles jalapeños curados y rellenos de queso filadelfia envueltos en tocino frito y servido con slaw de la casa.

## ★ CHICHARRON DE PESCADO \$235

Cubos de pescado marinado, empanizados, fritos y dorados, servidos con guacamole y salsas de la casa.

## CHICKEN AND FRIES \$225

Crujientes tiras de pollo empanizadas y acompañadas de papas a la francesa y aderezo de la casa.

## TEMPURA VEGGIES \$185

Bastones de zanahoria, calabacitas, cebolla y brócoli capeadas en harina y cerveza oscura, acompañadas de aderezos de la casa.

## ★ CARNITAS DE ATÚN \$235

marinado en especias y cítricos, reposado 24hrs, frito y servido con cremoso de guacamole, cebollas en escabeche, rábano fresco y mayonesa de limón Meyer con ceniza de xcatic.

# TACOS

## TACOS DE PULPO AL PASTOR \$265

Pulpo al pastor, piña, queso y cilantro servidos con salsa de la casa

## TACOS DE PESCADO BAJA \$225

Delicioso taco de pescado rebosado estilo baja, queso, col slaw, tortilla de maíz y salsas de la casa

## TACOS DE CAMARÓN CRUNCHY \$235

Crujiente camarón empanizado y frito con queso, col slaw, tortilla de maíz y salsas de la casa.

## TEX-MEX VEGETARIAN TACOS \$215

Relish de frijoles negros, chile morrón rostizado, granos de elote al grill, cilantro, jugo de limón y aguacate, servidos con aderezo de cilantro-lima y tortillas de maíz azul.



# RAW BAR

## TOSTADAS

### TOSTADA DE ATÚN PACÍFICO \$155

Cubos de atún fresco, marinados en salsa rasurada estilo pacifico, servidos con pepino, cebolla morada, montado sobre una tostada de maíz azul, guacamole y poro frito.

### TOSTADA DE SALMÓN ASIAN STYLE \$165

Cubos de salmón en ali olí de gengibre- limón, con pepino y cebollino encurtidos y ajonjolí.

## AGUACHILES

### CAMARÓN VERDE \$365

Aguachile verde a base de pepino, chile serrano, limón, servidos con cebolla morada, aguacate, cilantro, rábano fresco.

### CAMARON RASURADO ESTILO PACÍFICO \$365

Delicioso aguachile negro de salsa rasurada estilo pacífico, a base de soya, naranja dulce, limón, chile serrano toreado, pepino, servidos con cebolla morada, aguacate, cilantro y rábano fresco



## TIRADITOS

### ATÚN BLACKENADO \$365

Atún sashimi sazonado en un rub caribe de la casa, y sellado a la plancha, marinado en salsa ponzu, servido con cebolla cambray, aguacate, semillas de sésamo y relish de mango tatemado.

### MEXICAN POKE TUNA BARTOLOME \$365

Atún sashimi sazonado en una aceite de sésamo, chiles tatemados, piel de limón, mayonesa de coco, chile serrano, aguacate, cebolla cambray, cebolla morada piña tatemada y semillas de sésamo.

### TIRADITO DE PESCADO FRESCO \$365

Finas láminas de pescado fresco macerado en sal, pimienta, limón eureka y cebolla morada, cilantro, piel de limón, tomate cherry y sangrita de tequila.

- ★ PLATO ESTRELLA
- VEGETARIANO

# SOPAS

## ★ LOBSTER BISQUE \$335

Exquisita crema de langosta, especial de casa acompañada de pasta hojaldre artesanal.

## CALDO DE CAMARÓN \$235

Caldo de camarón hecho en casa servido con camarón, verduras, cebolla blanca y cilantro.

## CHILPACHOLE DE MARISCOS \$285

Sustancioso caldo de camarón, pescado, pulpo y verduras del día.



## ENSALADA GRILL \$235

Lechuga a la parrilla, aderezo cesar, queso parmesano y crutones de la casa.

# CEVICHE

## ¡TRADICIONALES ISLEÑOS! PREPARACIÓN

Jugo de limón, tomate, cebolla, cilantro, aguacate, aceite verde.

### CEVICHE DE CAMARÓN \$365

### CEVICHE DE PULPO \$385

### CEVICHE DE PESCADO \$365

### CEVICHE MIXTO \$385

### CEVICHE ISLEÑO \$345

Caracol, cilantro, cebolla, pepino rallado y aguacate.

# COCTELES

### COCTEL DE CAMARÓN \$365

Camarones frescos servidos salsa coctelera de la casa, cebolla, cilantro y aguacate.

### COCTEL CAMPECHANO \$385

Camarón y pulpo fresco servidos salsa coctelera de la casa, cebolla, cilantro y aguacate.

### COCTEL DE CARACOL \$365

Caracoles frescos servidos salsa coctelera de la casa, cebolla, cilantro y aguacate.

### COCTEL VUELVE A LA VIDA \$365

Coctel de camarón, pulpo y caracol fresco servidos salsa coctelera de la casa, cebolla, cilantro y aguacate.

# ESPECIALIDADES DE LA CASA

## PESCADOS

### ★ SALMÓN AL GRILL EN CHIMICHURRI ROJO \$365

Salmón a la parrilla marinado en alíneo de chimichurri rojo, servido con arroz negro en tinta de calamar y espinaca con cebolla toreada al limón.

### FILETE DE PESCADO A LA PARRILLA \$365 (AJO) (AJILLO)

Delicioso pescado a la parrilla servido con un mojo de ajo de la casa, servido con puré de papa y verduras salteadas.

### FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$365

Filete de pescado empanizado crujiente, servido con papas a la francesa, aderezos de la casa y coleslaw

## CARNES A LA PARRILLA

### RIB EYE A LA PARRILLA \$555

(360 GR)

Jugoso corte de res selecto al grill acompañado de verduras.

### ARRACHERA \$475

(300 GR)

Delicioso corte de res selecto cocinado a parrilla servido con con pure de papa y verduras salteadas.

## PULPOS

### PULPO ZARANDEADO \$465

Pulpo a la parrilla, marinado en salsa zarandeada, mantequilla clarificada, mojo achiote y mayonesa, servido con arroz negro y verduras salteadas.

### PULPO A LA SARTÉN \$465 (AL AJO-AJILLO)

Pulpo al gusto del cliente, mojo de ajo o ajillo, con vino blanco, servido con arroz negro en tinta de calamar y verduras salteadas.

### ★ PULPO TATEMADO BARTOLOMÉ \$465

\*GANADOR DE LA PARRILLADA DEL VALLE 2022\*

Pulpo a la parrilla, marinado en un adobo, de recado rojo y chiles secos, servido con arroz negro en tinta de calamar y verduras salteadas.



★ PLATO ESTRELLA  
VEGETARIANO

## CAMARONES

### ★ CAMARONES ZARANDEADOS \$395

Camarones a la parrilla, marinados en salsa de zarandeada, verde, chile serrano, mostaza, mantequilla y mayonesa, servidos en corazón de lechuga orejona al grill



### CAMARONES FLAMEADOS \$395 (AL BRANDI)

Deliciosos camarones salteados y flameados con brandy y cítricos servido con con puré de papa y verduras salteadas.

### CAMARONES A LA SARTEN \$395 (AL AJO-AJILLO)

Camarones al gusto del cliente, mojo de ajo o ajillo, con vino blanco, servido con con puré de papa y verduras salteadas.

### CAMARONES EMPANIZADOS \$435

Deliciosos camarones empanizados en crijiertes hojuelas de panko, fritos y servidos con puré de papa y verduras salteadas.

### CAMARONES AL COCO \$435

Empanizados con hojuelas de coco, fritos y servidos con salsa de coco y mango habanero y servidos con puré de papa y verduras salteadas.

## LANGOSTA DE TEMPORADA

### ★ LANGOSTA VIVA (P.P.G.) (EN TEMPORADA) (MOJO DE AJO-AJILLO)

Langosta caribeña recién sacada del mar, hecha al gusto del cliente, al ajo mantequilla, acompañada de puré de papa y verduras salteadas.

### COLA DE LANGOSTA FRESCA (P.P.G.) (MOJO DE AJO-AJILLO)

A preferencia del cliente, acompañada de puré de papa y verduras salteadas.

### CAMARONES (180 gr.) \$200

## PESCADO DE TEMPORADA

### PESCADO ZARANDEADO A LAS BRASAS (P.P.G.)

Delicioso pescado zarandeado a las brasas acompañado con salsa de tomate molcajetead y arroz negro y tortillas.

### PESCADO FRITO ENTERO (P.P.G.)

Crujiente pescado frito servido con pico de gallo, cebollas encurtidas, acompañado de arroz negro y salsa molcajetead.

### PESCADO TIKINXIC A LAS BRASAS (P.P.G.)

Estilo Isla Mujeres servido con col curtida, tortillas y frijol, acompañado de arroz negro.



# PASTAS DEL MAR

## PASTA FRUTTI DI MARE \$320

Selección de mariscos: Mejillones, almeja, calamar y camarón salteados en vino blanco y salsa pomodoro de la casa, albahaca y queso parmesano.

## PASTA ALFREDO CON CAMARONES \$290

Espagueti con salsa Alfredo y camarón salteados en vino blanco. Cítricos y queso parmesano.

# PASTAS CLÁSICAS

## PASTA ALFREDO CON POLLO \$290

Deliciosa pasta espagueti con salsa Alfredo y pollo salteados en vino blanco. Cítricos y queso parmesano.

## ESPAGUETI AL PESTO \$235

Espagueti salsa pesto de la casa a base de cacahuete, albahaca, aceite de olivo, vino blanco, cítricos y queso parmesano.



# HAMBURGUESAS

## HAMBURGUESA DE RES \$235

Hamburguesa de res hecha en casa, pan artesanal recién horneado, lechuga, tomate, cebolla, queso, mozzarella y tocino con papas a la francesa

## HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY \$235

Deliciosa pechuga de pollo empanizada, pan artesanal recién horneado, lechuga, tomate, cebolla, queso, mozzarella coleslaw y aderezo de la casa con papas a la francesa



# PIZZAS

## ★ PIZZA DE LANGOSTA \$495

Exquisita langosta al ajo-mantequilla, salsa pomodoro artesanal, orégano y queso mozzarella

## PIZZA DE CAMARÓN \$290

Deliciosa pizza de camarón, salsa pomodoro de la casa, orégano, queso, mozzarella.

## PIZZA DE PEPPERONI \$255

La clásica, pepperoni, salsa pomodoro de la casa, orégano y queso, mozzarella.

## VEGETARIANO PIZZA VEGGIE LOVER'S \$255

Deliciosa pizza con salsa pomodoro, queso, pimientos, cebolla morada y champiñones.

# POSTRES HECHOS EN CASA

## CHEESE CAKE \$145

Nuestra deliciosa receta con fruta del día.

## PASTEL DE CHOCOLATE \$145

Con topping de chocolate duro, nuez y chantilly

## FLAN MEXICANO \$145

Tradicional flan, hecho en casa.

# SIDE DISHES

GUACAMOLE	\$185
PAPAS FRANCESA	\$125
EXTRA POLLO (100 grs)	\$ 65
EXTRA CAMARÓN (90 grs)	\$ 75
EXTRA CRISPY CHICKEN (100 grs)	\$ 75
EXTRA LANGOSTA TROZOS (90 grs)	\$190
PICO DE GALLO	\$ 75

★ PLATO ESTRELLA  
VEGETARIANO

## CERVEZA ARTESANAL

### MARINA BARTOLOMÉ \$120

SESSION IPA 4.1%

Suave, amargor moderado, notas cítricas y florales.



## MEZCALITAS

Cocteles preparados a base de de mezcal escarchadas con sal de jalapeño o jamaica.

### PASSION \$235

Maracuyá, miel de agave, controy, albahaca.

### CUCUMBER HONEY \$220

Pepino, albahaca, miel, soda, tónico y splash de limón.

### GAVILÁN REYES \$220

Toronja, pepino, licor ancho reyes, albahaca, romero, miel de agave.

### SIRENA ROJA \$220

Jamaica, miel de agave, controy, limón.



## COCTAILS

CARAJILLO	\$215
LONG ISLAND	\$180
ALFONSO VILL	\$160
RUSO BLANCO	\$160
BERRY COLADA	\$140
TEQUILA SUNRISE	\$130
PIÑA COLADA	\$130
RUM PUNCH	\$120
BLUE HAWAI	\$140
PALOMA	\$120
MAI TAI	\$180
PIÑADA	\$ 80
CUBA LIBRE	\$135
LUCE DE LA HABANA	\$135
TOM COLLINS	\$130
SEX ON THE BEACH	\$130

## BEBIDAS

JUGO DE NARANJA	\$ 70
NARANJADA	\$ 45
NARANJADA MINERAL	\$ 50
LIMONADA	\$ 45
LIMONADA MINERAL	\$ 50
PERRIER	\$ 80
SPRITE	\$ 45
COCA	\$ 45
COCA LIGHT	\$ 45
COCA ZERO	\$ 45
FANTA	\$ 45
FRESCA	\$ 45
GINGER ALE	\$ 45
AGUA EMBOTELLADA	\$ 40
AGUA MINERAL CRISTAL	\$ 40
AGUA QUINA	\$ 40
JAMAICA	\$ 45
HORCHATA	\$ 45
TAMARINDO	\$ 45
RED BULL	\$ 90
BOOST	\$ 70
CAFÉ AMERICANO	\$ 45
ESPRESSO	\$ 45
LARGE ESPRESSO	\$ 70
LATTE	\$ 70
CAPUCCINO	\$ 80

## MOJITO, MARGARITAS & DAIQUIRIES

PASSION/MARACUYÁ	\$160
STRAWBERRY/FRESA	\$160
HIBISCUS/JAMAICA	\$130
BLUE MARGARITA	\$130
TAMARINDO	\$130
MANGO	\$160
LIMÓN	\$130

## DIGESTIVOS

BAYLEY'S	\$140
LICOR 43	\$130
KAHLUA	\$100
XTABENTÚN	\$100
JAGGERMEISTER	\$140
FIRE BALL	\$140

## CERVEZAS

SOL	\$55
TECATE LIGHT	\$55
HEINEKEN CERO	\$50
XX LAGER	\$60
MICHELOB ULTRA	\$65
HEINEKEN	\$65
MODELO NEGRA	\$60
MODELO ESPECIAL	\$60
CORONA	\$45
PACIFICO	\$45



☎ 998 274 8169

f MARINA BARTOLOMÉ

📷 MARINA\_BARTOLOMEISLA

🕒 TODOS LOS DÍAS  
9:00 A.M. A 10:00 P.M.