

ENTRADAS

Caldo de Mariscos \$ 270
Caldillo Rojo Aromatizado con Epazote / Camarón / Mejillón /
Pulpo / Almeja

Arroz con Camarón y Chiltepín \$ 225
Tocino / Camarón / Chile Chiltepín / Mejillones

Chicharrones de Pescado y Guacamole \$ 277
Pesca del Día / Guacamole

Canasta de Camarones \$ 275
Con papas a la francesa

Camarones al Coco \$ 400
Con papas a la francesa o ensalada fresca / Salsa de mango

Guacamole Tradicional \$ 139

Dedos de Pollo \$ 199
Con papas fritas

Nachos Naturales \$ 185

Nachos con Pollo \$ 249

Nachos con Arrachera \$ 319

Papas a la Francesa \$ 125

CEVICHE Y MÁS

Aguachile de Camarón \$ 265
Camarón / Cilantro / Limón / Chile Serrano Verde / Cebolla
Morada

Coctél de Camarón \$ 265

Ceviche de Camarón \$ 265
Pepino / Cebolla / Chile Serrano Verde

Ceviche de Pescado \$ 265
Pesca del Día / Jitomate / Cebolla / Chile Serrano Verde /
Limón / Cilantro

Ceviche de Atún \$ 319
Pepino / Cebolla Morada / Chile Serrano / Cilantro / Aguacate

Pulpo y Camarón para Picar \$ 315
Pulpo / Camarón / Pepino / Cebolla Morada / Limón

BAREFOOT

SEASIDE KITCHEN

TACOS / TOSTADAS

Tacos Gobernador \$ 289
Camarón / Chile Poblano / Cebolla / Guacamole

Tacos Estilo Baja de Camarón \$ 235
Camarón Capeado / Col Blanca / Mayonesa / Salsa Mexicana

Tacos Estilo Baja de Pescado \$ 249
Pescado Capeado / Col Blanca / Mayonesa / Salsa Mexicana

Tostada de Atún \$ 185
Pepino / Cebolla Morada / Chile Serrano / Cilantro / Limón /
Aguacate

Tostada de Pulpo \$ 185
Pepino / Cebolla Morada / Chile Serrano / Cilantro / Salsa
Negra / Aguacate

Tostada de Camarón \$ 195
Pepino / Cebolla Morada / Chile Serrano / Cilantro / Salsa
Negra / Aguacate

Tacos Dorados de Marlin \$ 185
Marlin / Mayonesa de Chiles / Ensaladilla de Col

POSTRES

Carlota de Limón \$ 110

Cheesecake de Frutos Rojos \$ 129

Pastel de Chocolate \$ 139

Somos un resort libre de uso de efectivo en el pago de las cuentas de sus consumos. Aceptamos pagos con tarjetas de crédito, débito y cargos a habitación. Agradecemos su atención.

Nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de impuesto al Valor Agregado (IVA) legal. Los pesos de las porciones de los platos principales representan el peso de la proteína antes de cocinarla. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen por cuenta y riesgo del comensal. Todas nuestras bebidas alcohólicas se sirven con una medida de 42 ml (1.4 oz) por vaso y se pueden servir con un refresco de 355 ml (12 oz).