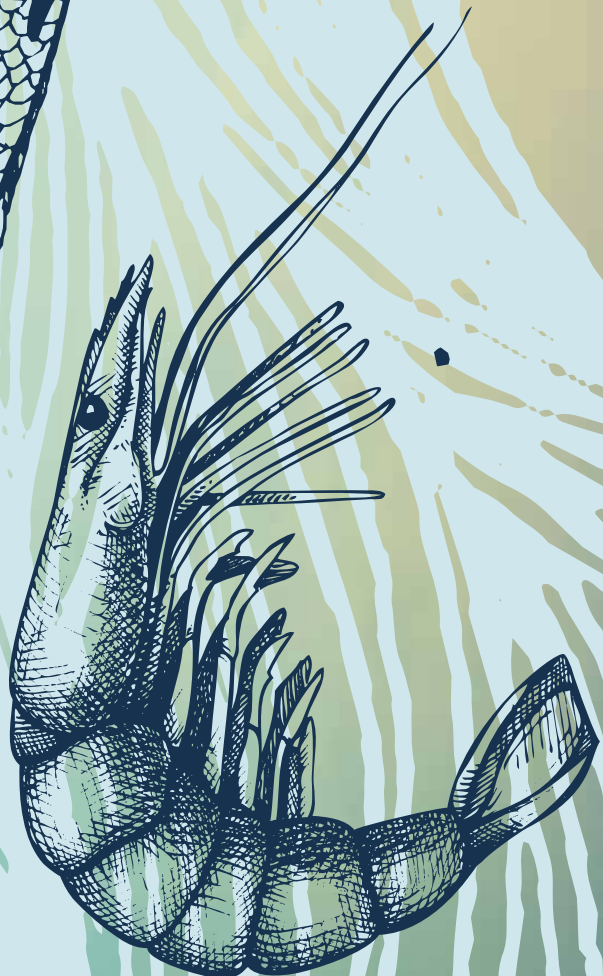
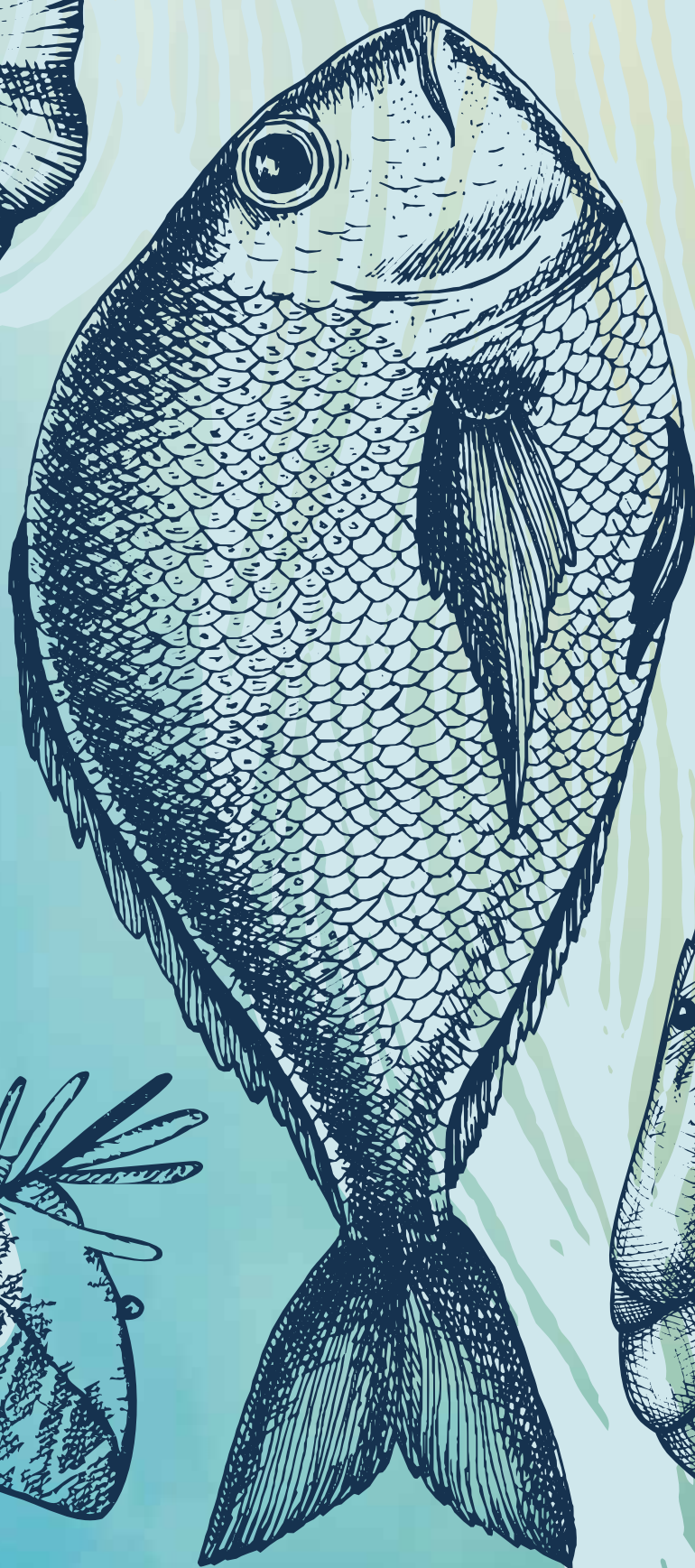
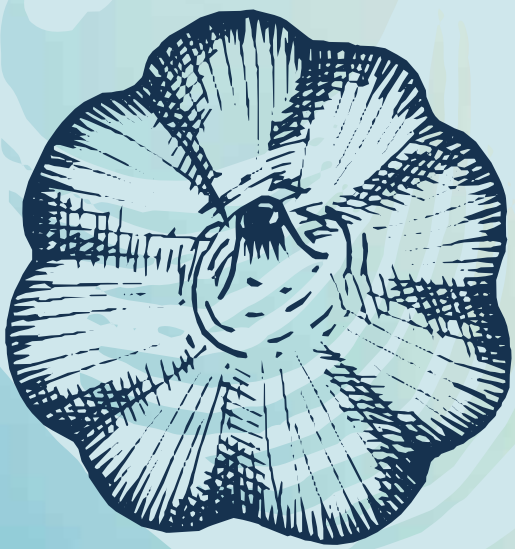




SUNSET *lounge*



ENTRADAS

\$95 **ENSALADA SUNSET**

Mezcla de lechugas, aguacate, pepino, jitomate, mango, cebolla morada, rábano, juliana de tortilla e infusión de romero con menta

\$176 **Con camarón** (75 g)

\$146 **Con pollo** (100 g)

\$185 **TOSTADA DE CAMARÓN** (75 g, 1 pieza)

Con guacamole de la casa y chipotle

\$175 **TOSTADA DE ATÚN** (90 g, 1 pieza)

Cubos de atún marinado en soya, dip de chipotle, poro frito y aguacate

\$195 **CEVICHE VERACRUZANO** (100 g)

Pescado marinado con jugo de limón, salsa mexicana y cilantro

\$280 **VUELVE A LA VIDA**

Pulpo (40 g), callo de almeja (30 g), camarón (50 g) y pescado (30 g)

\$160 **TIRITAS ESTILO ZIHUATANEJO** (120 g)

\$246 **AGUACHILE DE CAMARÓN** (200 g)

\$240 **PESCA DEL DÍA CON LECHE DE TIGRE** (120 g)

Pescado cevichado en limón, con pimientos, elote y camote amarillo, en una salsa especial de la casa

\$235 **COCTEL DE CAMARÓN** (200 g)

\$255 **COCTEL DE PULPO** (130 g)

EMPANADAS DE CAMARÓN O PESCADO

Acompañadas con guacamole de la casa

\$215 **3 piezas** (150 g)

\$85 **1 pieza** (50 g)

\$155 **CHALUPITAS GUERRERENSES** (150 g, 3 piezas)

Rellenas de pescado, con salsa de chipotle dulce

CALDOS Y SOPAS

\$225

CALDO VERDE DE MARISCOS

Camarón (50 g), pulpo (40 g), pescado (20 g),
mejillón (20 g) y callo de almeja (20 g)

\$235

CALDO DE CAMARÓN (150 g)

\$235

ARROZ A LA TUMBADA

Camarones (50 g), callo de almeja (40 g), pescado
(40 g), pulpo (40 g)

PLATOS FUERTES

- \$245 **MOJARRA AL CARBÓN** (450 g)
Al mojo de ajo, al ajillo y la especial en salsa verde de chiles asados, con arroz y verduras al grill
- \$240 **FILETE DE PESCADO DORADO AL GUSTO** (180 g)
Empanizado, a la diablo, al ajillo, al mojo de ajo y a la talla, con arroz y verduras
- \$416 **PESCA DEL DÍA A LA TALLA** (450 g)
Adobado y a las brasas, acompañado de arroz, frijoles y salsa verde
- \$334 **TAMAL RELLENO DE MARISCOS** (200 g)
- \$445 **PULPO A LAS BRASAS** (200 g)
Servido con papas cambray y guacamole de la casa
- \$445 **PULPO SUNSET** (200 g)
A la parrilla, bañado en salsa ajillo, acompañado de verduras y guacamole especial de la casa
- \$340 **CAMARONES AL GUSTO** (200 g)
Empanizado, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo, con chipotle, al chile-limón, o enchilpayado
- \$340 **CAMARONES GOBERNADOR** (200 g / 3 tacos)
Guisado de camarón con pimientos, queso oaxaca, tocino y cebolla envueltos en tortillas de harina acompañados de guacamole de la casa
- \$295 **ARRACHERA AL CARBÓN** (200 g)
Con frijoles, guacamole y chiles asados
- \$230 **PECHUGA DE POLLO AL CARBÓN** (200 g)
Con papas a la francesa

EXTRAS

- \$42 **TACO DE MARISCO** (1 pieza)
- \$135 **GUACAMOLE** (180 g)
- \$55 **PLÁTANO MACHO FRITO** (180 g)
- \$73 **VERDURAS AL GRILL** (180 g)
- \$98 **PAPAS A LA FRANCESA** (250 g)
- \$88 **ARROZ CON PLÁTANO** (200 g)
- \$73 **FRIJOLES REFRITOS** (180 g)

MENÚ INFANTIL

- \$160 **NUGGETS DE POLLO** (6 piezas)
Con papas gajo y servidos con salsa golf
- \$185 **DEDITOS DE PESCADO** (4 piezas)
Tiras de pescado fritas, acompañadas con papas a la francesa
- COCTELITO** (80 g)
Tradicional coctel estilo Acapulco, en versión mediana, servido con aguacate
- \$145 **Camarón**
- \$125 **Pescado**

POSTRES

(120 g)

- \$135 **PAN DE ELOTE**
- \$190 **PASTEL DE CHOCOLATE**
- \$125 **HELADOS SUNSET** (1 bola)
Fresa, chocolate o vainilla
- \$130 **TARTA DE FRUTAS**

BEBIDAS

- \$48 **CAFÉ AMERICANO** (210 ml)
- \$48 **ESPRESSO** (40 ml)
- \$60 **CAPUCHINO** (210 ml)
- \$55 **NARANJADA O LIMONADA** (360 ml)
- \$55 **REFRESCOS DE SABORES** (355 ml)
Coca Cola, Mirinda, Yoli
- \$40 **AGUA EMBOTELLADA** (600 ml)

Si usted tiene alguna preocupación con respecto a las alergias alimentarias, por favor déjenos saberlo al realizar su orden.

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimentarias.

**Peso promedio de alimentos antes de cocción.
Precios en moneda nacional. Incluyen impuestos.
Favor de pedir su ticket de pago a su mesero.**

NOVIEMBRE, 2023.