



CAFÉ

Americano

Espresso

Doble Espresso

Latte

Cappuccino

Café Frio

Mocha

Suplementos

Leche Coco

Leche Soya

Leche Almendra

BEBIDAS

Refrescos

Coke, Fanta, Fresca, Sprite, Tonic, Mineral Water

Agua (Natural)

Jugo de Naranja

Lemonada

Smoothie

Tropical, Mango, Pina, Fresa, Plátano, Verde o Mezcla de Frutos Rojo

CERVEZA

Cerveza

Pacifico (Pale Lager 4.5%)

Corona (Pale Lager 4.5%)

Cerveza

Modelo Negro (Munich Dunkle Style 5.4%)

Pacifico Lite (Pale Lager 3%)

Corona Lite

Michelob Ultra

Stella Artois (Belgian Pilsner)

Cerveza Minerva

Pale Ale (Pale Ale 6.0%)

Colonial (Kölsch-style 5.0%)

Cerveza Colima

Colimita (German Lager 4.2%)

Paramo (Pale Ale 5.2%)

Piedra Lisa (Session IPA 4.5%)

Cayaco (Tropical Lager 3.9%)

Maric

Cerveza Cucapa

Cerveza Fortuna

Pale Ale (5.0%)

IPA (5.5%)



Margarita(s)

Limón	Tamarindo	Maracuyá
Fresa	Sandía / Habanero	Cadillac
Premium Margaritas	Blanco	Reposado
		Anejo

Mezcalitas

Mezcal, Limón, Jarabe with Sal

Tequilatini

Reposado Tequila and Limón (Sacudido, no se agita)

Mimosa

Sangría Rojo

Sangría Blanco

Mules

Moscú (Vodka)	Jalisco (Tequila)	Jamician (Ron)
Oaxaca (Mezcal)	San Sebastián (Raicilla)	Español Mule (Licor 43)

Cielo Rojo

Michelada

Cesar / Bloody Mary

ESPECIAL CAFES and TE

Irlandés

Expresso crema irlandesa
crema batida

Café 43

Expresso, licor 43, crema batida

Mexican

expresso kahlua, tequila, crema
batida

Carajillo

Expresso, licor 43

Azul Baya

té negro, gran mariner, amaretto

Español

Expresso, kahlua, Ron, crema batida

Gran 43 Te

Chia condimentada, gran mariner,
licor 43

RON

Bacardi Blanco
Flor de Cana (7 yr)
Matusalem

Bacardi Anejo
Kraken

VODKA

Karat
Smirnoff
Stolichnaya

Absolut
Tito's

WHISKEY / BOURBON / SCOTCH

Jack Daniels
Makers Mark
Grants

Jim Beam
Jonnie Walker (Red)
Crown Royal

LIQUORS

Kahlua
Baileys
Gran Marnier

Amaretto
Licor 43

GINEBRA

Tanqueray

Bombay Sapphire



Tequila

ARETTE

Blanco Reposado Anejo X Anejo

CAVA DE ORO

Blanco, Reposado, Anejo, X Anejo

CHAMUCOS

Blanco , Reposado Anejo

El Gran Viejo

Blanco, Reposado Anejo

CASA NOBLE

Reposado , Anejo

ICONOS

Anejo

INSOLENTE

Blanco , Reposado, Anejo , X Anejo

ANEJO

Don Julio 70	Don Julio	Herradura	Sauza-Tres Generation	1800
El Tequileño	Arette	Gran Centenario	Partida	Hornitos – Black Barrel

REPOSADO

Don Julio	El Tequilense	Herradura	Sauza-Tres Generation	1800
El Tequileño	Arette	Gran Centenario	Partida	

BLANCO

Don Julio		Herradura	Sauza-Tres Generation	1800
El Tequileño	Arette	Gran Centenario	Partida	

Below are the age requirements for Tequila

Blanco – sin edad hasta 2 meses de crianza en barrica

Reposado – 2 meses hasta 1 año de crianza en barrica

Añejo – 1 año hasta 3 años de crianza en barrica

Extra Añejo – envejecido durante más de 3 años de crianza en barrica

MEZCAL

Union - El Joven , El Viejo

Nuestra Soledad

Espina Negra

Bruxo - No. 1 , No. 2

Cordon Cerrado Pechuga

La Medida - Espadin. Tobala

RAICILLA

Duoue Luciano

El Gallo Negro

Cristalina

Saite



VINOS

Tinto

Glass

Bottle

Las Moras (Argentina)

Cabernet Sauvignon

Malbec

Malbec Reserva

Cantagua (Chile) - Merlot

Reservado (Chile) - Merlot

Calabuig (Spain) - Tempranillo – Monastrell

La Cetto Petite (Mexico) -Syrah

Gran Tarapaca (Chile)

Cabernet Sauvignon

Merlot

Santo Tomas 31.8 (Mexico) – Tempranillo, Cab Sauv, Syrah

Piedra Papel Tijera (Mexico) - Cabernet-Barbera

Blanco

Las Moras (Argentina) - Sauvignon Blanc

La Cetto Petite (Mexico) - Chardonnay

Gran Tarapaca (Chile) - Chardonnay

Anterra (Italy) - Pinot Grigio





VUELOS DEGUSTACION

Beber Tequila, Mezcal o Raicilla en un vuelo es una gran manera de probar múltiples productos en una sola sesión. Esta es también la manera perfecta de una introducción a Licores de agave. El vuelo es de 1 oz en volumen.

Vuelo vertical Tequila

3 productos de la misma casa (marca de Tequila).
Pruebe un producto blanco, reposado y anejo.

Vuelo de Tequila horizontal

El mismo estilo de Tequila, pero de diferentes casas experimenta el sabor diferente que cada fabricante crea. Por ejemplo, tomar una degustación de cada herradura reposado, casa noble reposado, y gran centenario reposado.

Vuelos básicos	Blanco	Reposado	Anejo
Vuelos artesanales	Blanco	Reposado	Anejo

El vuelo de los espíritus de México

Esto le permite probar 3 Productos de agave que se fabrican en México, pero diferentes licores producidos a partir de diferentes plantas de agave y diferentes prácticas de elaboración de fermentado.

Tequila

Con el fin de ser llamado Tequila, el espíritu debe ser producido en la zona de Jalisco y algunas regiones vecinas. Blue Weber agave se cosecha después de 6-8 años y el corazón de agave se limpia y se tuesta para caramelizar los azúcares naturales de la planta después del proceso de destilación, se obtiene un tequila de alta prueba que puede ser añadido a los barriles para el envejecimiento o el agua se puede añadir para dejar caer la prueba de resistencia al embotellado. En promedio, el rendimiento de un solo corazón de agave es de alrededor de 6 litros de Tequila.

A continuación se indican los requisitos de edad para el tequila

Blanco; sin edad hasta 2 meses de Barril Envejecimiento	Reposado; 2 meses hasta 1 año de envejecimiento en barrica
Añejo; 1 año hasta 3 años de envejecimiento en barrica	Extra añejo: envejecido durante más de 3 años

Mezcal

El mezcal generalmente tiene un elemento de humo al espíritu que persistirá en el destilado final. El mezcal puede tener una amplia variedad de sabores basados en el hecho de que se permiten muchos tipos diferentes de agave para la producción. Pueden ser ligeros y afrutados con un toque de humo o pueden estar dominados por la naturaleza ahumada de su proceso de tostado. Puedes esperar notas cítricas más brillantes, características de frutas, notas de pimienta y un componente vegetal de la mayoría de tequilas.

Raicilla

Se puede pensar en Raicilla como una versión prehispánica mezcal, destilada en las ciudades costeras de Jalisco como Puerto Vallarta y sus pequeños pueblos circundantes como Mascota, el Tuito y Cabo Corrientes, entre otros. El proceso de hacer la raicilla es similar al del mezcal oaxaqueño: cultivar un agave silvestre (típicamente las variedades chico Aguiar y Maximilana) durante unos ocho años. La piña es asado al fuego, el agave cocido rallado "puré" fermenta, destilar una o dos veces, y diluido con agua fresca de manantial.

PLATO DESAYUNO

Dos Huevos al gusto, acompañado de papas, pan tostado, tocino o jamón según su elección.

HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos al gusto, montados sobre una tortilla frita, jamon y queso gouda, bañados con salsa ranchera frijoles y papas.

HUEVOS MEXICANOS

Dos huevos revueltos: mezclados con cebolla, jitomate, chiles y nopales. Servidos con frijoles fritos, queso fresco y aguacate. A su elección: pan o tortillas.

CHORIZO BOWL

Vegetales salteados, chorizo, queso cheddar, 2 huevos revueltos bañados con salsa holandesa. Acompañado con tortillas o pan tostado.

BOWL VEGETARIANO

Vegetales salteados, dos huevos revueltos bañados con salsa holandesa. Pan tostado o tortillas.

CHILAQUILES

Dos huevos al gusto, salsa verde o roja, frijoles fritos, crema, aguacate, queso Oaxaca y pan.

BURRITO DESAYUNO

Tortilla grande de harina con queso gouda, nopal, cebolla, 2 huevos revueltos con tocino, jamon, chorizo o machaca, según su elección. Acompañado con papas y crema chipotle.

BAGEL DESAYUNO

Servido con huevo, queso gouda y mayonesa y su elección de jamón, tocino o chorizo. Acompañado con fruta de la

MACHACA TIERRA VIVA

Carne deshebrada casera, revuelta con dos huevos, cebolla, jitomate y chile poblano. Acompañada de frijoles, aguacate, queso fresco y tortillas.

HUEVOS BENEDICTOS

2 huevos pochados montados sobre pan, bañados con salsa holandesa. Acompañados con papa y fruta.

1) Tradicional de jamón 2) Tocino, aguacate 3) Camarón, queso gouda

OMELETTTS

Servidos con pan tostado, rodajas de jitomate o fruta según su elección.

1) Jamon, Gouda 2) Tocino 3) Espinaca, Feta 4) Chorizo, Cheddar

PANQUEQUES

3 Panqueques acompañados con tocino, crema batida y mermelada de la casa. (también contamos con los pancake rellenos preguntar al mesero)

PAN FRANCES

Pan bañado con canela. Acompañado con crema batida y mermelada.

TAZON de FRUTAS

Fruta de la temporada, yogurt y granola

BAGEL

Servido con queso crema arriba, fruta de la temporada y mermelada. temporada.

AVENA

Acompañado pan tostado y fruta

QUESADILLAS

Pollo Camarón Chorizo Arrachera Queso

Servidas con salsa Mexicana, guacamole y crema.

FLAUTAS DE POLLO (120 g)

Tacos dorados, bañados con salsa roja, lechuga, aguacate, jitomate, cebolla, queso espolvoreado y crema.

TOSTADAS DE POLLO (2) (120 g)

Tradicional Tostada a la Mexicana con frijoles, pollo, salsa roja, jitomate, lechuga, pepino, cebolla, zanahoria rallado, queso Cotija y crema.

TOSTADA DE CAMARON (2) (120 g)

Camarón pochado, pepino, jitomate, cebolla, limón y cilantro, acompañado con un rico aderezo de la casa

TOSTADAS ATUN (2) (90 g)

Atún en rebanadas, marinado con salsa de soya, limón, mayonesa, sriracha y cebolla.

TACOS (3)

Elección de: Arrachera, Pescado o Camarón

Los Tacos son lechuga, repollo blanco y morado, Salsa Mexicana y guacamole

BURRITO

Arrachera Pollo Camarón 140

Todos los burritos tienen frijoles, arroz, queso y salsa Mexicana. Acompañado de papas francesas.

BURRITO DE POLLO CON ENSALADA CESAR 110

Pollo a la plancha, ensalada con aderezo cesar de la casa acompañado con papas francesas.

SANDWICH PANINI

Elección de papas francesa o Ensalada Verde.

1 Jamón y Queso Gouda 85 2 Manzana y Queso Brie 3 Jitomate, Aguacate y Queso Cheddar

HAMBURGUESA "EL VICTOR" (120 g)

Carne de res, con una reducción de tomate y mostaza, aros de cebolla, queso, lechuga, y aguacate, acompañado de papas francesas o ensalada.

HAMBURGUESA TRADICIONAL (120 g) 50

Carne de res, queso, lechuga, jitomate, y cebolla con papas fritas o ensalada. Con tocino - 10

MINI HAMBURGUESA (120 g) 130

Dos hamburguesa (res y chorizo mixto), tocino ahumado, queso, cebolla caramelizada, jitomate, arrúgala y salsa chipotle, sobre dos mini pan de hamburguesa hecho en casa, acompañado de papas francesa o ensalada.

ZARANDEADO (1 Kg) 40

Un plato tradicional de Nayarit. Un pez entero abierto, condimentado y asado sobre un fuego de leña. Viene con una ensalada verde mixto, arroz y tortillas

CAMARONES (120 g)

Empanizados, Ajo y mantequilla, Diabolo, Ranchero. Acompañado con arroz, ensalada y frijol

ROLL VIETNAMITA

Rollo de Camarón
Camarón pochado

Rollo Tierra Viva 75
Machaca y salsa sriracha

Rollo Vegetariano
Solo vegetales frescos

GUACOMOLE

Servido con totopos hechos en casa.

BRUSCHETTA

Tradicional: tomate cherry, albahaca, ajo, queso feta. Servido sobre pan de la casa.

Sayulita: sandía, menta, ajo y queso feta. Servido sobre pan de la casa.

CEVICHE (120 g) (ESTILO MAZATLAN)

Camarón **Pescado** **Mixto**

Curtido con limón y salsa mexicana. Acompañado con totopos y galletas saladas.

AGUACHILE (120 g)

Camarón curtido en limón, sal y chile serrano, con cebolla, jitomate, aguacate, y pepino. acompañado de totopos

CALAMAR (120 g)

Capeados con tempura, acompañados con salsa chipotle

CALAMAR RELLENO

Calamar relleno de camarones y atún. En una cama de verduras mixtas, bañado con una salsa cremosa

CARPACCIO ATUN (90 g)

Rebanadas de atún, montada sobre arrúgala, marinadas con salsa soya, pernod, limón, naranja, zanahoria y sésamo.

CAMARON de COCO

Camarones empanizados con harina, huevo y coco rallado, acompañados de salsa de coco casera,

SOPA DE TORTILLA

Tortilla de harina dorada, aguacate, queso Oaxaca, pollo marinado con limon y salsa de tomate.

COCTEL CAMARON (120 g)

Acompañado de pepino, cebolla, chile, aguacate y jitomate

ENSALADAS

Agregar a cualquier ensalada

Pollo

Camarón

Atún

ENSALADA DE ESPINACA 80

Con fresas, cebolla caramelizada, queso de cabra, dátiles secos y tocino con un aderezo de vinagre balsámico y miel.

ENSALADA SUNRISE-

Espinaca, mandarina, almendras, queso de cabra, servido con aderezo de miel y mostaza.

PILA DE VEGETALES A LA PARRILLA 100

(Calabaza, pimiento, berenjena, espinaca, zanahorias cebollas, elote), servido con salsa de tomate y mozzarella fresco

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, queso parmesano, tocino y crotones con aderezo cesar de la casa.

ENSALADA DE NUEZ

Mezcla de lechugas y fresas, espolvoreado con nuez acaramelada, queso brie, y naranja, aderezo de mostaza y miel

ENSALADA CARIBE

Camarón, aguacate, jitomate, cherry, cebolla morada, queso feta, sobre lechuga romana, marinado con jugo de limón, ajo y aceite de hierbas finas.

Plato de niños

Dedos de Pollo, Dedos de Pescado, Tacos, Burritos O Quesadillas

JALAPENO LOCO

Chile Jalapeño, queso Philadelphia, Atun Picante kanikama, Fritos con Harina Tempura

CANGREJO FELIZ

Arroz frito, Kanikama bañado con Salsa de la Casa. Salmon o Atun

RELLENO de AGUACATE

Bola de Aguacate Rellana de Atún Picante o Salmon, Kanikama con Salsa de la Casa

HONGO DE CANGREJO

Tapa de Champiñón con Kanikama Mixto, sumergido en tempura y frito

ATUN PICANTE CEVICHE TACO

Atún, Aguacate, Pepino Y Sriracha, En Tortilla De Harina Crujiente

SASHIMI

Atun o Salmon

NIGIRI

Camarón

Atún

Salmon

MAKI

ROLLO DE SALMON 120

Arroz, Alga Nori, Salmon Fresco, Pepino, Aguacate

ROLLO DE ATUN PICANTE 120

Arroz, Alga Nori Atun Fresco, Pepino, Aguacate Y Furikake

ROLLO DE PLÁTANO

Arroz, Alga Nori, Pepino, Aguacate, Camarón y Plátano

ROLLO DE DRAGON 120

ARROZ, Alga Nori, Pepino, Aguacate y Camarón.

ROLLO DE CALIFORNIA 120

Arroz, Alga Nori, Pepino, Aguacate, Cangrejo y Camarón

ROLLO DE TROPICAL

Arroz, Alga Nori, Pina, Mango y Cangrejo

ROLLO DE ARCO IRIS

Kanikama Mix, aguacate envuelto en alga y arroz. Cubierto con salmón, atún y camarones.

ROLLO DE ARAÑA

Cangrejo de cáscara suave, pepino, aguacate, envuelto en alga y arroz

ROLLO DE ALASKA

Salmón, aguacate y espárragos envueltos en alga y arroz. Cubierto con kanikama

ARRACHERA (200 g)

Bistec a la parrilla con salsa de tomate y champiñones. Acompañado con queso panela a la plancha, papas al romero, chimichurri y verduras salteadas.

ARRACHERA MEXANI (200 g)

Bistec a la parrilla con salsa de tomate y champiñones. Acompañado con queso panela a la plancha, ensalada cesar y chimichurri .

CORTE A LA PARRILA (300 g)

(Preguntar al mesero las opciones) acompañados con marinacion chimichurri, papas al romero, ensalada de arrúgala, hinojo y queso parmesano.

POLLO EN MOLE (180 g)

Pollo marinada, cocinado en la parrilla. Acompañado de arroz y vegetales salteados.

POLLO al ROMERO (180 g)

Pechuga de pollo marinado en jugo de limón y romero, acompañado con una mezcla de las alubias blancas y espinaca

MOLCAJETE DEL MAR

Con Queso Feta

Pescado, camarón, mejillones y calamar. Salteados a las hierbas finas Servido sobre un molcajete caliente, cubierto con salsa de jitomate y pernod con aguacate y pan a un lado.

CAMARON TIERRA VIVA (200 g)

Salteados con hierbas finas y vino blanco bañados con salsa de balsámico y soya, acompañados de vegetales mixtos y ensalada de arrúgala, tomate cherry y queso de cabra.

CAMARON MANGO (200 g) 250

Camarones salteados a las hierbas finas sobre una cama de vegetales mixtos, puré de papa, bañados con salsa de mango y jengibre.

CAMARON COCO (120 g) 200

Camarones embrochados, empanizados con harina, huevo y coco rallado, acompañados de salsa de coco casera, arroz y vegetales salteados.

PESCA del DIA (200 g) 200

AJO Y MANTEQUILLA - Filete a la plancha adobado en mantequilla y ajo. acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

TAMARINDO - Cocinado al grill y empanizado con ajonjolí, bañado con salsa de tamarindo y acompañado arroz y vegetales salteados.

CILANTRO - A la parrilla, servido en una mezcla de verduras de pimientos, cebollas, calabacín y berenjenas en un tomate, salsa de vino blanco y patatas al romero y rematadas con un cilantro y salsa de Lima

FILETE DE ATUN (200 g) 300

Filete sellado al grill, sobre una cama de vegetales mixtos, acompañados de papas al romero, bañados con una salsa de balsámico y soya.

ATUN PISTACHE (200 g)

Filete relleno de queso crema y aguacate, cubierto de pistache y sellado, acompañado de ensalada de arrúgala, arroz y pesto de pistache.

ATUN NEPTUNO (220 g)

Rebanadas de atún fresco. Sellado al grill. Sobre una cama de vegetales asados (morrones, cebolla, calabas y berenjena) mezclados con una rica salsa con camarón y aros de calamari, bañados con una salsa de jitomate, hierbas y vino blanco.

FAJITAS (100 g)

Pollo

Arrachera

Camaron 170

Pescado

Vegetarianas

Servido con pimientos asados, cebollas y arroz. tortillas de maíz o harina depende de su elección.

CHILE RELLENO DE CAMARON

VEGETARIAN

Chile poblano relleno de queso gouda, camarón guisado con jitomate y cebolla bañado de salsa de jitomate, acompañado de arroz y vegetales.

FLAN CASERO

Flan con caramelo y canela.

PLATANO TIERRA VIVA

Platanos flameadas con tequila y licor de café acompañados de helado de vainilla.

CREPA CON CHOCOLATE

Crepa rellena con cajeta, banada con chocolate y helado de vainilla.

BROWNIE

Brownie de chocolate con helado y fresa

