

DESAYUNOS

8:00 am - 12:00 pm

\$150

Bowl de fruta

2 tipos de frutas
de temporada con:

- Gelatina de miel
- Cereal (hojuelas o granola)
- Yogurt o leche

Bebidas:

- Café o té y jugo del día

Opciones para elegir

Huevos

(Revueltos, estrellados o en omelette) con dos ingredientes de la casa diferentes cada día, elegidos por el chef.

Opción Dulce

- Hot cakes
- Bola dulce
- Molletes Dulces
- Pan francés

Especialidad Mexicana*

Que ofrece el chef, como especial del día.

- Enfrijoladas de la casa
- Chilaquiles rojos
- Chilaquiles verdes
- Chilaquiles combinados
- Entomatadas verdes
- Entomatadas rojas
- Molletes salados
- Empiñanadas Blancas
- Enchiladas suizas

*Preguntar a nuestros meseros cuáles son las opciones del día.

Ver glosario en la última página



= Vegetariano



= Alergeno de cacahuete

ENTRADAS

Tacos Capeados de Pescado - \$130

Tempura de pescado hecha en casa acompañado de cebolla morada, mayonesa de chipotle y picadillo a la mexicana de la casa.

Tacos de Cerdo Confitado - \$130

Carne de cerdo adobado y confitado, acompañado de salsa ponzu de la casa. Servidos con cebolla, cilantro y limón.

Tacos de Pastor - \$130

Los clásicos tacos al pastor, preparados al estilo *Paraíso*. Acompañados de piña asada, cebolla, cilantro y limón.

Tacos de Guiso de Pepita de Calabaza - \$120

Guiso de pepita de calabaza a la mexicana con salsa roja. Acompañados de aguacate, cebolla y cilantro. *El alergeno de cacahuete se puede retirar.*

Tacos de Tinga de Hongos - \$120

Tinga de hongos acompañada con aguacate, cebolla y cilantro.



*Todas nuestras órdenes de tacos son de 3 piezas.

Tacos de Pescadillas de la Casa – \$130

Pescado a la mexicana (*cebolla, tomate y cilantro*), con adobo de pastor de la casa. Dorados con chile macha, acompañados con cebolla, cilantro y limón.

Chicharrón de Pescado de la Casa – \$170

El chicharrón de pescado es un plato típico de la región de Nayarit. Nosotros lo acompañamos de guacamole y picadito a la mexicana de la casa: *sandía, cebolla, cilantro y jugo de limón.*

Tostadas con Aguachile de tejuino – \$190

Tostada con salsa de aguachile tradicional (*tomate verde, pepino, chile serrano, cebolla y cilantro*) servida con salsas negras y tejuino.

Acompañadas de aguacate, cebolla y pepino.

Pescado/camarón/mixto

Con champiñones – \$150

**Usted puede elegir el picor de su aguachile, entre: Suave, Medio y Muy picante.*

Molcajete de Queso Fundido – \$170

Mix de quesos mexicanos fundidos (adobera y Oaxaca) y acompañado de tortillas.

Solo queso/ con champiñones

Con chorizo – \$180

**Todas nuestras órdenes de tostadas son de 3 piezas.*

ENSALADAS

Ensalada Paraíso – \$130

Mix de hojas, salsa ponzu (salsa cítrica), aguacate, piña asada, pepino, cebolla, y jitomates cherrys.

Ensalada de Milpa – \$130

Mix de hojas, maíz, tomate rojo asado, tomate verde, frijol, calabaza asada, nopal confitado y pepitas de calabaza.



ningún fruto



es prohibido

PLATOS FUERTES

Una de nuestras 4 guarniciones a elegir entre:

- Frijoles de la casa
- Vegetales mexicanos
- Aguacate rebanado o guacamole
- Confitados (cebolla cambray, nopales y chile serrano).
- Papas fritas

Pesca del Día - \$220

Mole de piña y coco, con pescado de la región y de temporada, acompañado de cubitos de piña y coco asados.

El alérgeno de cacahuete no se puede retirar.

Cerdo Confitado - \$180

Jugoso cerdo adobado y confitado de la casa cocinado a fuego lento. Acompañado con cilantro, cebolla y salsa ponzu (salsa cítrica).

Rib Eye - \$290

Corte de carne sellado al sartén, acompañado con la guarnición de su preferencia.
Se recomienda término medio.

Pechuga de Pollo con Salsa de la Sasa - \$180

Pollo elaborado con una salsa cremosa, a base de mayonesa, chipotle, bulbo de cilantro, bulbo de cebolla cambray, salsas negras y salsa huichol (salsa aromática con especias y vinagre de piña).

Orden de Aguachile de Tejuino de la Casa - \$190

Con salsa de aguachile tradicional (tomate verde, pepino, chile serrano, cebolla y cilantro) servida con salsas negras y tejuino.

Acompañadas de aguacate, cebolla y pepino.

Pescado / camarón / mixto

Con champiñones - \$180

Hamburguesa Viajera - \$180

Con pan artesanal de la región. Mezcla de carne, con la sazón de la casa (zanahoria, bulbo de cilantro), mayonesa de chipotle, guacamole, mix de quesos mexicanos y mermelada de chile jalapeño.

Pasta Pomodoro - \$140

Con salsa pomodoro de la casa hecha a base de (jitomate, pimienta, cebolla y zanahoria).

Con un toque aceite de albahaca y queso cotija rallado.

Pasta de Quesos Mexicanos - \$140

Con salsa de quesos cien por ciento mexicanos, como adobera, Oaxaca y cotija.

POSTRES

Cantarito Frozen - \$90

El tradicional Cantarito hecho postre. Gelatina de naranja, gajos de fruta macerados en almíbar con tequila, granizado de naranja y soda de toronja.

Cantarito: Se refiere a la bebida tradicional de jugo de toronja, jugos de cítricos y tequila.

Atardecer en Sayulita - \$90

Postre de yogurt griego, puré de frutos de la región y galleta troceada.

Paraíso de Chocolate - \$90

Postre en capas: galleta troceada con toques de cocoa y canela, mousse de chocolate blanco, mermelada de fresa, mousse de chocolate amargo con licor y frutos macerados.



BAR



Con este símbolo reconocerás aquellos licores producidos artesanalmente en la región y que seleccionamos especialmente para tí.

Whiskey

◆ Origen 35 - shot \$160	\$1.900
W. Glenfiddich 12 - shot \$160	\$1.900
Johnnie Walker Black label - shot \$130	\$1.500
Johnnie Walker Red label - shot \$80	\$650
Jack Daniel's - shot \$80	\$800
Baileys - copa	\$100

Ginebra

◆ Jabalí - shot \$90	\$1.100
Tanqueray 750 - shot \$90	\$900
Bombay sapphire - shot \$90	\$900

Vodka

◆ Pepito - shot \$65	\$800
Grey Goose - shot \$130	\$1.200

Ron

Bacardí Añejo - shot \$70	\$330
Prohibido - shot \$75	\$530
Bacardi CB - shot \$65	\$330

Tequila

◆ Cascahuin plata - shot \$150	\$1.700
◆ Cascahuin extra añejo - shot \$260	\$3.200
◆ Cascahuin tahona - shot \$170	\$2.100
Patron Silver - shot \$120	\$1.200
Don Julio Reposado - shot \$100	\$1.100
Cuervo 1800 añejo - shot \$150	\$1.100
Maestro dobel Diamante - shot \$150	\$1.200

Mezcal

◆ 100 vidas - shot \$200	\$2.300
◆ Espina Negra Tepeztate - shot \$230	\$2.500
◆ Espina negra tobalà - shot \$230	\$2.300
Mil diablos - shot \$80	\$800
Apaluz Joven	\$900

Sotol

◆ Onó - shot \$120	\$1.400
◆ Flor del desierto Veneno - shot \$230	\$2.700

Raicilla

◆ La estancia - shot \$140	\$1.700
----------------------------	----------------

Aguardiente

◆ Brazo Fuerte - shot \$70	\$850
----------------------------	--------------

Jägermeister

Jägermeister - shot \$90	\$800
--------------------------	--------------

Fernet

Fernet Branca - copa	\$90
----------------------	-------------

Vino

Vino blanco - copa \$110	\$500
Vino tinto - copa \$110	\$500
Vino rosado - copa \$100	\$300

Cervezas

Locales

Pacífico Clara	\$30
Modelo Negra	\$40
Modelo especial	\$40
Corona	\$30
Victoria	\$30

Artesanales

Brewdog punk Ipa	\$130
Cherry Kriek	\$130
Fortuna pale ale	\$75
Fortuna Stout	\$75
Neippólitla	\$80





COCTELES DEL PARAÍSO

Cuando creamos Casa Paraíso quisimos hacer un homenaje a la diversidad de Sayulita y el Pacífico mexicano. A continuación encontrarás un menú de experiencias que reúne destilados locales y los mejores ingredientes que este clima tropical nos ofrece.

*Este es un un viaje a través de México y el mundo con nuestras bebidas.
Confía en nosotros y déjate llevar al Paraíso.*

Frida- \$160

Ginebra local, fresas mexicanas y especias de Brasil dan vida a un coctel fresco y especiado ideal para el calor.

Whitexican - \$170

¡A huevo paps! Un coctel americano a base de mezcal, jugo de limón, claras de huevo y sirope de agave. Con espíritu mexicano puro.

Cascabel - \$200

Trago corto de alta graduación, a base de sotol con veneno de cascabel. Ahumado y elegante.

Iguana - \$160

Exótica mezcla de aguacate, mezcal y licor de damiana para refrescar el cuerpo y despejar la mente.

Brumble - \$160

Deliciosas moras con ginebra y agua tónica.

Burro - \$160

Moscow mule mexicanizado con mezcal, jengibre y mucho amor.

Mexicano - \$160

Refrescante tejuino regional con un toque (mucho) de sotol.

Viajero - \$160

El de la casa, con ginebra, dulce de maracuyá y romero.

Paleta - \$140

Picante y fresco. ¡Bienvenido a México! Con vodka de maíz, pepino y chile.

Lancha

Nacional \$120 - Artesanal \$190

Combinación de chela nacional o artesanal con un shot de mezcal con Jamaica y chile ancho.

Latino - \$170

Notas de rumba, fiesta y ritmo de maracuyá, whiskey local de maíz y cacao.

Oaxacan - \$170

Variación del clásico Manhattan con sabores de Oaxaca, con whiskey local de maíz, vermouth y amargos mexicanos.

Cantarito - \$150

Para el mal de amor y la sed uno de estos puede ser, a base de tequila, limón, toronja y naranja.

Cantarito: Se refiere a la bebida tradicional de jugo de toronja, jugos de cítricos y tequila.



COCTELES CLÁSICOS

Margarita
\$120

Aperol
\$160

Mojito
\$120

Piña Colada
\$140

Negroni
\$110

Moscow Mule
\$140

Long Island
\$120

Mimosa
\$100

Ginger Beer
\$60

BEBIDAS FRÍAS

Agua Natural
\$25

Agua Mineral
\$30

Coca-Cola
\$30

Limonada
\$45

Naranjada
\$45

Cold Brew
\$60

Carajillo
\$100

Cold Brew Horchata
\$60

Red Bull
\$70

Agua de Coco
\$80

Smoothie de Mango
\$80

Smoothie de Berries
\$80

BEBIDAS CALIENTES

Cappuccino
\$50

Espresso Doble Cafetera Italiana
\$40

Latte
\$60

Té caliente
\$30

Espresso Cafetera Italiana
\$30

Macchiato
\$50

Americano Prensa Francesa
\$35

V60
\$50



GLOSARIO

Nuestra guía para entender las preparaciones tradicionales mexicanas.

Desayunos

Enfrioladas de la Casa

Tortilla de maíz bañada en frijoles y queso.

Chilaquiles

Totopos con salsa y queso. Pueden venir acompañados de salsa roja, verde o combinada.

Entomatadas

Tortilla de maíz bañada en salsa de tomate verde. Pueden venir acompañados de salsa roja o verde.

Molletes

Dulces: Pan bolillo, mantequilla y azúcar glass.
Salados: Pan bolillo, frijoles y mix de quesos.

Empiñanadas Blancas

Tortillas en salsa con crema y queso Cotija .

Enchiladas Suizas

Tortilla frita con salsa verde de chile y queso.

Salado

Nopal

Cactus comestible que crece en zonas áridas y es utilizado en diversas preparaciones culinarias, formando parte de la gastronomía de algunas regiones de México.

Tinga

Platillo típico mexicano, elaborado con una salsa a base de jitomate, cebolla, ajo, chile chipotle y achiote.

Bebidas

Tejuino

Bebida tradicional del occidente de México que consiste en la fermentación de maíz, piloncillo (conocido en otros países como panela o chancaca) y agua.

Sotol

Bebida elaborada de manera artesanal por productores regionales a través de generaciones. Hecho de "sereque" que es una planta xerofita de la familia asparagaceae.

