

AGUACHILES & CEVICHE

- * **AGUACHILE POPOSAUI** · 200 GRS \$ 250
Camarón entero marinado en limón acompañado de cebolla morada y pepino | *Lime marinated shrimp served with red onion and cucumber.*
- SALSAS A ELEGIR | CHOICE OF SAUCES**
Verde clásico, mango chilpetín, marisquera mazateca o salsa petrolera | *Classic green, mango chilpetín, marisquera mazateca, petrolera sauce.*
- * **TORRE MARISQUERA** · 500 GRS \$ 335
Estilo Sinaloa, con camarón cocido, camarón crudo, ceviche de pescado, pulpo, atún, cebolla morada, pepino, aguacate y salsa petrolera | *Sinaloa style, with cooked shrimps, raw shrimps, octopus, tuna, red onion, cucumber, avocado and petrolera sauce.*
- * **CEVICHE VALLARTA** · 200 GRS \$ 210
Pescado molido marinado en limón, pepino, cebolla, jitomate, cilantro y zanahoria | *Lime marinated ground fish, cucumber, onion, tomato, cilantro and carrot.*
- * **C- BICHI** · 200 GRS \$ 295
Con pesca del día en cubos, cocinado en limón, complementado con jitomate, cebolla morada, cilantro, pepino y zanahoria | *With fish of the day cut in cubes and cooked in lime, accompanied with tomato, red onion, cilantro, cucumber and carrot.*
- * **CEVICHE DE CAMARÓN** · 200 GRS \$ 240
SHRIMP CEVICHE
Camarón marinado en limón con pepino, cebolla, jitomate, cilantro y zanahoria | *Lime marinated shrimp with cucumber, onions, tomato, cilantro, carrot.*
- * **FAVORITO DE LA CASA** · 240 GRS \$ 270
El favorito de la bahía, con camarón, manzana verde, jícama, pepino, fresa, cebolla, zanahoria y salsa de guanábano ligeramente picante | *The favorite of the bay, with shrimp, green apple, jicama, cucumber and slightly spicy guanabano sauce.*
- * **TIRADITO DE ATÚN** · 200 GRS \$ 270
Con aguacate, pepino, cebolla morada, chile serrano, ajonjolí y salsa marisquera | *With avocado, cucumber, red onion, serrano chili, sesame seeds and seafood sauce.*

SABBIA

BEACH CLUB

SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN, RENTA Y TIEMPO DE USO DE SU MOBILIARIO.
*LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.
*PROPINA SUGERIDA, NO INCLUIDA.

RESERVES THE RIGHT TO ADMISSION, RENT AND TIME OF USE OF ITS FURNITURE.
*TAX ARE INCLUDED.
*SUGGESTED TIP NOT INCLUDED.

SE RÉSERVE LE DROIT D'ADMISSION, DE LOCATION ET LE TEMP D'UTILISATION D'IMMOBILIER.
*LES PRIX INCLUENT LA TVA.
*SUGGESTION DE POURBOIRE NON INCLUS.

menu / comida



SABBIA
BEACH CLUB



TEQUILA
30-30[®]
CRISTALINO

ESPECIAL DE LA CASA HOUSE SPECIALTY

- * **CÓCTEL DE CAMARÓN** · 200 GRS \$ 210
Estilo Honolulu, con salsa coctelera fría, camarón, pepino, cebolla, aguacate, bastones de zanahoria y apio | *Honolulu style, with cold cocktail sauce, shrimp, cucumber and sliced carrot and celery sticks.*
- * **CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO** · 300 GRS \$ 275
Estilo Honolulu, con camarón cocido, pulpo, aguacate, cebolla morada, pepino y zanahoria | *Honolulu style, with cooked shrimp, octopus, avocado, red onion and cucumber.*
- * **PURA VIDA** · 450 GRS \$ 285
Ensalada de camarón, pulpo, cebolla morada, pepino, jitomate cherry y salsas negras | *Shrimp, octopus, red onion, cucumber, cherry tomato and black sauces.*
- * **PIÑA LOKA CON MARISCOS** · 480 GRS \$ 390
Gratinada con queso, rellena de camarón, cremosa salsa de almeja, pulpo, callo y almejas | *Gratin with cheese, stuffed with shrimp, creamy clam sauce, octopus, trips and clams.*
- * **CAZUELA DE MARISCOS** · 450 GRS \$ 390
Camarón, pulpo, jaibon, callo y almeja, salsa de mariscos, cebollita cambray, piña y queso gouda | *Shrimp, octopus, jaibon, trips and clams, seafood sauce, spring onion, pineapple and gouda cheese.*
- * **CAMARONES CUCARACHA** · 480 GRS \$ 360
En nuestra clásica receta con toques picosos, pepino, cebolla morada y limón | *In our classic recipe with spicy touches, cucumber, red onion and lemon.*
- * **CAMARONES ZARANDEADOS** · 500 GRS \$ 500
Camarones enteros, marinados en nuestro adobo de la casa, servidos con papas fritas y aderezo del día | *Whole shrimps, marinated in our house marinade, served fries and dressing of the day.*
- * **FETTUCINI CON MARISCOS** · 480 GRS \$ 270
Con salsa pomodoro, camarón, pulpo y almeja shirla | *With pomodoro sauce, shrimp, octopus and shirla clam.*
- * **CALAMAR FRITO** · 500 GRS \$ 265
Calamar frito con mix de cebolla, pimiento, brocoli, acompañado de salsa tartara | *Deep fried calamari with a mix of onions, bell pepper, broccoli, accompanied with tartare sauce.*

ESPECIAL DE LA CASA HOUSE SPECIALTY

Lonja zarandeada estilo nayarit
a las brasas | *Grilled fish fillet, nayarit style*

- * **LONJA DE DORADO** · 1KG \$ 399
MAHI MAHI FILLET · 1KG
Acompañado de arroz, ensalada, salsa del día y tortillas / disponible solo viernes, sábados y domingos | *Accompanied with rice, salad, sauce of the day and tortillas / available only on friday, saturday and sunday.*

BURGERS

Servidas con papas | *served with fries*

- * **HAMBURGUESA CLÁSICA** · 200 GRS \$ 210
CLASSIC BURGER
Queso, jitomate, lechuga y cebolla | *Cheese, tomato, lettuce and onion.*
- * **HAMBURGUESA DE CAMARÓN** · 200 GRS \$ 235
SHRIMP BURGER
Camarón, queso, jitomate, lechuga y cebolla | *Shrimp, cheese, tomato, lettuce and onion.*
- * **HAMBURGUESA DELUXE** · 400 GRS \$ 255
DELUXE BURGER
Doble carne, tocino, aro de cebolla, queso cheddar, salsa BBQ | *Double beef patty, bacon, onion ring, cheddar cheese, BBQ sauce.*
- * **ALITAS DE POLLO | CHICKEN WINGS**
500 GRS \$ 180
1000 GRS \$ 330
Buffalo, BBQ, mango, buffalo parmesano, pimienta limón, cucaracha
- * **PAPAS A LA FRANCESA** · 380 GRS \$ 125
RENCH FRIES
- * **AGREGA QUESO** + \$ 35
ADD CHEESE

TACOS 280 GRS

- * **TACOS DE PESCADO** · 3 PZA \$ 155
FISH TACOS
Baja o Al Pastor.
Tortilla de maíz, col mix, salsa de piña | *Corn tortilla, cabbage mix, pineapple sauce*
- * **TACOS GOBERNADOR** · 3 PZA \$ 185
CAMARÓN, PESCADO | SHRIMP, FISH
Tortilla de maíz, costra de queso mix, cebolla morada, pimientos y cebolla acitronada | *Corn tortilla, mix cheese crust, onion, morron pepper, and lemony onion.*
- * **BURRITOS** · 380 GRS \$ 185
WRAP
Acompañado con papas | *Served with french fries*
Proteína a elegir: Camarón, pollo y arrachera.
Lechuga, queso, jitomate, aderezo chipotle.
Acompañado con papas | **Protein to choose:**
Shrimp, chicken and beef. Lettuce, cheese, tomato, chipotle dressing.
- * **QUESADILLAS** · 3 PZA \$ 125
Tortilla de harina, queso mix, acompañadas con pico de gallo | *Flour tortillas filled with mixed cheese, accompanied with pico de gallo.*
AGREGAR | ADD · 130 GRS + \$ 55
Pollo, camarón o arrachera | *Chicken, shrimp or beef.*
- * **NACHOS** · 500 GRS \$ 130
Sencillos \$ 160
Con pollo o arrachera | *With chicken or beef*
Con camarón | *With shrimp*
- * **GUACAMOLE & CHIPS** · 300 GRS \$ 145
- * **CHIPS & SALSA** · 200 GRS \$ 85

ENSALADAS SALADS

- * **ENSALADA ASIÁTICA** · 200 GRS \$ 175
ASIAN SALAD
Lechuga mixta, almendras, wonton crujiente, fruta cítrica, aderezo asiático y ajonjolí | *Mixed greens, scallions, chopped almonds, crispy wontons, citrus fruit and asian dressing.*
- * **ENSALADA CESAR** · 200 GRS \$ 175
CAESAR SALAD
Lechuga, crutones, tomate cherry y queso parmesano | *Lettuce, croutons, cherry tomato and parmesan cheese.*
AGREGAR | ADD · 130 GRS \$ 55
Camarón o pollo | *Shrimp or chicken.*

DEDOS FINGERS

- * **DEDOS DE POLLO** · 350 GRS \$ 175
CHICKEN FINGERS
- * **DEDOS DE PESCADO** · 350 GRS \$ 175
FISH AND CHIPS
- * **PIZZA** · 30 CM \$ 190
QUESO O PEPPERONI
CHEESE OR PEPPERONI
AGREGAR | ADD · 130 GRS \$ 55
Camarón | *Shrimp.*

DEL MAR

- * **CHICHARRÓN DE PESCADO** · 500 GRS \$ 240
FISH CHICHARRÓN
Acompañado de guacamole | *servido con guacamole*
- * **CAMARÓN AL GUSTO** · 240 GRS \$ 250
SHRIMP ANY STYLE
Al ajo, ajillo, diablo, mantequilla | *Garlic and butter, guajillo chili, garlic butter diablo.*
- * **FILETE DE PESCADO AL GUSTO** · 200 GRS \$ 225
FISH FILET ANY STYLE
Al ajo, ajillo, diablo, mantequilla, empanizado | *garlic and butter, guajillo chili, garlic butter, diablo, butter or breaded.*
- * **PESCADO DE ORDEN FRITO** · 500 GRS \$ 220
FRIED WHOLE FISH
POR KILO | PER KG \$ 390
Al ajo, ajillo, diablo, mantequilla o estilo zarandeado | *Garlic and butter, guajillo chili, diablo, butter or zarandeado style.*

