



Chiltepín

MARISQUILLOS

SEA FOOD
Menu



Don Julio

NUESTRAS Recomendaciones

Pulpo a la Chiltepín



PULPO A LA CHILTEPÍN (250 GR.)

Pulpo sazonado con todo el sabor del chile chiltepín, mantequilla, cebolla, ajo, páprika, salteado con mezcal y vino blanco, acompañado de papas al romero y ensalada. ¡Pruébalos! No te arrepentirás.

\$435

Camarones a la Chiltepín



CAMARONES A LA CHILTEPÍN (220 GR.)

Sazonados con todo el sabor del chile chiltepín, mantequilla, cebolla, ajo, páprika, salteado con mezcal y vino blanco, acompañado de arroz y verduras salteadas.

\$395

Entradas

GUACAMOLE SERRANO

Rico aguacate molcajetado con cebolla, cilantro, tomate, chile serrano y su toque de limón.

\$155

GUACAMOLE CON CAMARONES (100GR)

Nuestro guacamole serrano acompañado de camarones a la plancha.

\$225

QUESADILLAS DE CAMARÓN

Acompañadas de crema, guacamole y pico de gallo. (Tortilla de harina.)

\$215

NACHOS CLÁSICOS

Totopos caseros de maíz bañados con frijoles, queso menonita gratinado, acompañado de jalapeños y su piquito de gallo.

\$195 / POLLO \$240 - ARRACHERA \$305

PAPAS A LA FRANCESA / GAJO

\$125

NACHOS NORAWA

Totopos caseros de maíz bañados con frijoles, gratinados con queso menonita, carne machaca, camarones a la plancha, acompañados de pico de gallo y chiles jalapeños. "Si señor" ...

\$275

TIRADITO DE ATÚN (200 GR.)

Deliciosas láminas de atún sellado, marinadas en salsa de soya receta del chef, servidas sobre una cama de guacamole, rematadas con julianas de cebolla morada, rodajas de chile serrano, su poro y cebolla frita.

\$295



Guacamole Serrano

DonJulio

LOS IMPERDIBLES

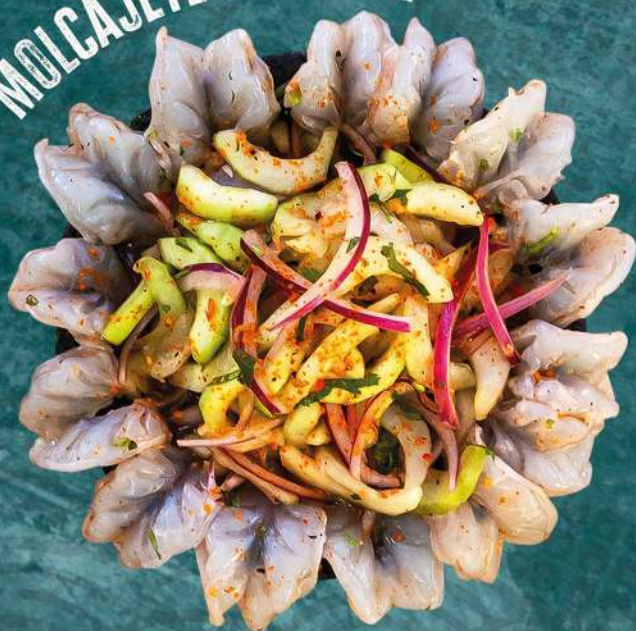
de chiltepín marisquillos



ENSALADA CHILTEPÍN



MOLCAJETE CHILTEPÍN



TIRADITO DE ATÚN



CEVICHE DE CAMARÓN



OSTIONES EN SU CONCHA



* El empaque para llevar y los popotes tienen un costo adicional.



Ensalada Chiltepín

Ensaladas

ENSALADA CHILTEPÍN (200 GR.)

Lechugas frescas, arroz, cebolla, pepino, tomate, pimientos y aguacate, aderezado con queso de cabra, una vinagreta de la casa con ajonjolí y reducción de jamaica.

\$225

ENSALADA DE ATÚN (220 GR.)

Láminas de atún sellado con costra de ajonjolí, mezclado en una ensalada mixta de lechugas, pepino, tomate, cebolla morada, vinagreta de la casa y una reducción de jamaica.

\$298

Sopas

“LAS VUELVE A LA VIDA”

SOPA DE TORTILLA

Como se preparaba en gran Tenochtitlán, con tomate y cebolla asada, tortilla frita, epazote y un toque de chile guajillo. ¡Ahhh, ¡y su cremita y queso!

\$180

CALDO DE CAMARÓN

Caldo preparado con camarones pelados y el sabor tradicional caribeño.

MEDIANO. (160 GR.) \$260 - GRANDE (240 GR.) \$325

CAZUELA DE MARISCOS

¡Un verdadero vuelve a la vida! Servido en cazuela de barro con todo el sabor del mar: camarón, pulpo, jaiba, pescado, calamar y almeja.

MEDIANO. (250 GR.) \$325 GRANDE (340 GR.) \$398

ARROZ A LA TUMBADA (300 GR.)

Prueba nuestra rica receta de la casa, arroz a la tumbada con el toque de queso menonita gratinado y deléitate con el sabor de los mariscos de la costa del golfo. (camarón, pulpo, pescado, calamar, jaiba y almeja).

\$370

Ceviches

“LOS CARIBEÑOS”

CEVICHE XCALAK

Nuestro ceviche caribeño, preparado con tomate de la región, cebolla morada, cilantro, toque de sal, pimienta. Coronado con un chile habanero asado y su toque de Ts’uuts’ (limón agrio).

PESCADO MEDIANO (200 GR.) \$285 GRANDE (300 GR.) \$390

CAMARÓN MEDIANO (200 GR.) \$298 GRANDE (300 GR.) \$398

MIXTO MEDIANO (300 GR.) \$385 GRANDE (500 GR.) \$550

PULPO (250 GR.) \$435

DonJulio

Cazuela de Mariscos



Ceviche de Camarón





Ostiones en su Concha

CEVICHE TROPICAL DE PESCADO (200 GR.)

Cubos de Mahi-mahi marinados al limón, toque de ajo receta de la casa, mango, aguacate, cilantro, cebolla morada y pepino. Decorado con rodajas de chile serrano.

\$310

CEVICHE MITOTERO (365 GR.)

Mezcla de camarones cocidos y curtidos con limon, pepino, aguacate, cebolla curtida, rodajas de chile serrano, callo de hacha, pulpo y ostiones. Todo marinado con la receta del chef, ¡Tienes que probarlos!

\$575

OSTIONES EN SU CONCHA

\$310 (6 PZA.)

\$435 (12 PZA.)

Cocteles

“SAZÓN CARIBEÑO”

Nuestra tradicional receta a base de concentrado de tomate (dulce) con caldo de camarón, sal, pimienta, orégano, y un toque de salsa tabasco acompañado de nuestra selección de verduras frescas, aguacate, cebolla y cilantro.

CAMARÓN MEDIANO (120 GR.) \$225

GRANDE (220 GR.) \$280

MIXTO MEDIANO (150 GR.) \$270

GRANDE (250 GR.) \$335

PULPO (120 GR.) \$290

COCKTEL ESTILO SINALOA (300 GR.)

El vuelve a la vida del pacifico, disfruta de este manjar (camarón cocido, camarón crudo, pulpo, pescado dorado, callo de hacha y ostión en su concha.) Todo mezclado en nuestra receta de jugo de tomate con almeja y chirimico. Acompañado de aguacate, pepino y poro.

\$398



Cocktel Estilo Sinaloa

Molcajetes

“NUESTROS AGUACHILES”

MOLCAJETE CHILTEPÍN (150 GR.)

Aguachile de camarón crudo preparado al estilo del Pacífico, servido en molcajete, acompañado de su chile chiltepín, cebolla morada, pepino, cilantro, limón y jugo de almeja.

\$295

MOLCAJETE HABANERO (150 GR.)

Todo el sabor del aguachile de camarón (crudo), acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro, combinado con nuestra salsa de habanero asado.

\$295

MOLCAJETE SERRANO (150 GR.)

Aguachile de camarón crudo preparado con una salsa verde serrana, acompañado de pepino, cebolla morada, poro frito, limón y chile serrano.

\$295

AGUACHILE ROJO (150 GR.)

Aguachile de camarones crudos bañados en nuestra salsa roja de la casa, mezcla del sabor de la salsa huichol, chile de arbol, chile guajillo y el chile chiltepín, acompañado de pepino, cilantro, cebolla morada y aguacate.

\$325

**La proteína cruda o poco cocida se sirve bajo la concideracion del comensal y el riesgo que esto implica.

Molcajete Chiltepín



AGUACHILE NEGRO (150 GR.)

Camarones crudos preparados al estilo Sinaloa, la salsa negra del chef, mezclados con julianas de pepino, cebolla morada, ajonjolí, aguacate y un toque de cilantro.

\$325

MOLCAJETE ESPECIAL (390 GR.)

Aguachile de camarones y cubos de atún crudos, tiras de carne seca de res marinados en una salsa con toque de soya, limón, clamato, chile chiltepín, acompañados cebolla morada, aguacate y pepino.

\$395

Tostadas

“LAS OBLIGADAS”

TOSTADA CARIBEÑA (1PZA)

Cubos de pescado curtidos en limón, salsa de la casa con un toque de ajo, rodajas de kiwi y ralladura de pera, servido en una base de culis de mango y un toque de pimienta.

\$140

TOSTADA DE ATÚN (1PZA)

Cubitos de atún (crudo) marinado en salsa inglesa y magui, acompañado de ralladura de pepino, cebolla morada, cilantro y aceite ajonjolí.

\$140

TOSTADA DE SALMÓN (1PZA)

Delicioso salmón al grill montados sobre un mousse de queso de cabra, acompañados con piña asada, queso philadelphia, poro, espinaca y cebolla caramelizada.

\$155

Tostada de Salmón



Tostada Tropical

TOSTADA CHILTEPÍN (1PZA)

Camarones ligeramente curtido al limón, acompañado con pepino, cebolla morada, cilantro, marinado con la tradicional receta del pacifico, chile chiltepín, jugo de almeja, limón, sal y pimienta.

\$140

TOSTADA SERRANA (1PZA)

Camarones crudos preparados al estilo Sinaloa, curtidos en limón en una salsa serrana, mezclados con pepino, cebolla morada, coronada con poro frito.

\$140

TOSTADA TROPICAL (1PZA)

Cubos de Mahi-mahi (pescado) marinados al limón y toque de ajo, mango, cilantro, cebolla morada, aguacate, pepino, coronada con chile serrano. Esta tostada será una de tus favoritas.

\$140

TOSTADA AL GRILL (1PZA)

Atún y pulpo asados al grill, servidos sobre una cama de guacamole, cebolla asada, pico de gallo y el toque del marinado del chef. ¡La recomienda el chef!

\$145

TOSTADA SASHIMI DE ATÚN (1PZA)

Láminas de atún (crudo) bañadas en una salsa de la casa, chile serrano, cebollín, acompañado de aguacate y ajonjolí negro.

\$140

TOSTADA ROJA (1PZA)

Nuestro tradicional Aguachile rojo con camarones crudos, mezcla de sabor de salsa huichol, chile de árbol, chile guajillo y chile chiltepín, acompañado de pepino, cilantro, cebolla morada y aguacate.

\$140

LA TOSTADONA (1PZA)

Deliciosa tostada de atún y camarones crudos marinados en una salsa con toque de soya, limón y chile chiltepín, acompañados con aguacate, cebolla morada, pepino, cilantro y poro frito.

\$140



La Tostadona

TOSTADA DE AGUACHILE NEGRO (1PZA)

Camarones crudos preparados al estilo Sinaloa, la salsa negra del chef, mezclados con pepino, cebolla morada, rodajas de serrano, aguacate y un toque de cilantro.

\$140

TOSTADA MARINERA (1PZA)

Ricos camarones cocidos a la plancha, sobre una base de queso de cabra, cubiertos en una mermelada de jitomate tamulado con aroma a epazote, acompañados con julianas de pepino, cebolla y ralladura de camote frito.

\$145

LAS MEJORES TOSTADAS de la Riviera Maya



DonJulio

Tacos

"LOS MEROS MEROS"

TACO NORAWA "EL LEGENDARIO" (70 GR.)

Camarones cocinados a la plancha en una cama de verduras de la region (tomate y cebolla morada), gratinados con queso menonita y un toque de carne machaca, toque de salsa inglesa, montadas sobre dos tortillas. ¡Una leyenda desde el 2010!

\$110

TACO NORAWA DE PULPO (60 GR.)

Pulpo y toque de carne machaca cocinados a la plancha en una cama de verduras de la region (tomate y cebolla), gratinado con queso menonita, toque de salsa inglesa, montado sobre dos tortillas de maíz.

\$125

TACO DE CAMARÓN "ROSARITO" (60 GR.)

Camarones ligeramente marinados, rebosados en una rica mezcla a base de cerveza oscura servidos con un toque de pico de gallo.

\$62

TACO DE PESCADO "DEL RAYO" (60 GR.)

Tiras de pescado rebosado en una base de cerveza oscura acompañado de una ensalada de col morada dulce con mayonesa.

\$62

Taco de Carnitas de Atún

TACO DE PULPO AL AJILLO (60 GR.)

Rico taco de pulpo preparado al ajillo, toque de ajo, cebolla, reduccion de vino blanco, servido con pico de gallo.

\$90

TACOS DE ARRACHERA "CANTINITA" (220 GR.)

Arrachera marinada, gratinada con queso menonita, acompañado de tortillas de maíz, guacamole y una salsa mexicana molcajetada.

\$240

TACO DE CARNITAS DE ATÚN (100 GR.)

Trocitos de atún marinados y fritos con especias. Servido en tortilla de maíz con un toque de cebolla y cilantro. Acompañado con una salsa molcajetada de la casa.

\$105

TACO DE MARLÍN (60 GR.)

Delicioso estofado de marlín marinado y sazonado con diversas especias, derretido con una costra de queso menonita, acompañado de fritura de cilantro, servido sobre dos tortillas.

\$90

Hamburguesas

"LAS SABROSAS"

HAMBURGUESA CHILTEPÍN (160 GR.)

Deliciosa porción de carne de res marinada, preparada con la receta de la casa, cocinada al grill, acompañada de piña, cebolla asada, lechuga, tomate, queso menonita, tocino, servida con papas corte gajo.

\$235

Hamburguesa Chiltepín

HAMBURGUESA DE POLLO (210 GR.)

Porción de pechuga de pollo al grill, cebolla asada, acompañada de un aderezo de espinacas, queso Philadelphia, queso de cabra y aguacate. Servida con papas a la francesa.

\$235

HAMBURGUESA DE CAMARÓN (160 GR.)

Ricos camarones molidos y cocidos a la plancha acompañados de cebolla asada, lechuga, tomate, queso menonita gratinado y sus deliciosas papas gajo.

\$250

HAMBURGUESA DE ATÚN (220 GR.)

Todo el sabor del atún al grill puesto en una hamburguesa, Acompañada de una deliciosa cubierta de espinaca con queso philadelphia y queso de cabra, aguacate, acompañada de rodajas de papas asadas al romero. ¡Tienes que probarla!

\$295

Grill

“TAMBIÉN TENEMOS BUENA CARNE”

Deliciosos y jugosos cortes seleccionados, acompañados de papa al horno con un toque de crema y trocitos de tocino deshidratado, cebollitas cambray, chiles toreados y guacamole.

ARRACHERA (300 GR.) \$365

NEW YORK (350 GR.) \$440

RIB EYE (350 GR.) \$510

**Pide tu termino favorito. (Sellado, medio, 3/4 ó bien cocido).



Rib Eye



Camarones al Coco

CAMARONES AL TURBANTE (350 GR.)

Camarones envueltos con tocino, bañados con una salsa agri dulce de mango y chipotle, acompañado de arroz blanco, verduras salteadas a la mantequilla, coronados con su tortilla frita.

\$450

CAMARONES AL COCO (220 GR.)

Empanizados con ralladura de coco, servidos con arroz, verduras salteadas a la mantequilla y un dip de Philadelphia.

\$398

CAMARONES AL VINO BLANCO (220 GR.)

Camarones flameados en una crema de vino blanco toque mantequilla, ajo y pimientos, acompañado de arroz blanco y verduras salteadas a la mantequilla.

\$335

**La proteína cruda o poco cocida se sirve bajo la consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

Camarones

CAMARONES EMPANIZADOS (220 GR.)

Empanizados con panko, servidos con papas fritas, ensalada y arroz blanco.

\$335

CAMARONES AL GUSTO (220 GR.)

Al mojo de ajo / Al ajillo / A la diablo / A la mantequilla acompañados de arroz blanco y verduras salteadas a la mantequilla.

\$335

PASTA CON CAMARONES AL VINO BLANCO (200 GR.)

Pasta fusilli con todo el sabor de nuestros ya conocidos camarones al vino blanco, perejil y crema, un toque de ajo, acompañado con queso parmesano y pan. Todo un clásico que tienes que probar.

\$390

Pasta con Camarones al vino blanco



Especialidades

"CREADOS EN CASA"



Brochetas Mar y Tierra

MEDALLÓN DE ATÚN EN SALSA DE CILANTRO (220 GR.)

Delicioso medallón de atún sellado, bañado en una salsa de cilantro receta del chef, acompañado de ensalada y arroz.

\$370

ARROZ A LA MARINERA (300 GR.)

Arroz cocinado con todo el sabor del mar; pulpo, camarón, calamar, pescado, almeja y jaiba. Sazonado con pasión, especias y chile guajillo. Recomendación del chef.

\$380

SALMON A LA PARRILLA (220 GR.)

Steak de salmón cocinado en el grill. Acompañado de verduras salteadas a la mantequilla, papa al horno con crema y tocino deshidratado y una rica ensalada. Pide tu termino favorito. (sellado, medio, $\frac{3}{4}$, ó bien cocido).

\$435

BROCHETAS MAR Y TIERRA (300 GR.)

Tres deliciosas brochetas:

1. Camarón y pulpo / 2. Salmón y pescado / 3. Arrachera y pollo. Acompañadas de pimienta morrón, servidas en una cama de guacamole, pico de gallo caribeño (mango y cebolla morada) y ensalada.

\$415

PULPO A LAS BRASAS (250 GR.)

Delicioso pulpo marinado con la receta secreta del chef, cocinado al grill, servido en una base de papas al romero, acompañado de ensalada. ¡El favorito de todos!

\$435

ATÚN AL GRILL (220 GR.)

Steak de atún al grill marinado con la receta de la casa, servido en una cama de pimientos y calabazas asadas, acompañado de cebollas cambrey y ensalada. Pide tu termino favorito. (sellado, medio, $\frac{3}{4}$, ó bien cocido).

\$370

Filete de pescado



Filete Basaseachi

FILETE BASASEACHI (250 GR.)

Filete a la plancha en una cama de nopal al grill, ligeramente gratinado con queso menonita, acompañado de arroz blanco, pimientos salteados a la mantequilla y puré de papa.

\$330

FILETE EMPANIZADO (220 GR.)

Empanizado, servido con crujientes papas fritas, ensalada y arroz blanco

\$295

FILETE AL GUSTO (220 GR.)

Al mojo de ajo / Al ajillo / A la plancha / A la mantequilla / Al limón

\$295

* Servidos con arroz blanco y una ensalada fresca de vegetales.

Aves

"KI KI RI KI"

FAJITAS DE POLLO (220 GR.)

Preparadas con pimientos y cebolla, acompañadas con tortillas de maíz, arroz y guacamole.

\$250

PECHUGA A LA PLANCHA (200 GR.)

Servida con ensalada, arroz blanco, papas francesa.

\$230

PECHUGA EMPANIZADA (200 GR.)

Empanizada con panko, acompañada de arroz, papas francesa y ensalada.

\$250

PECHUGA AL LIMÓN (200 GR.)

Servida con ensalada, arroz blanco, papas francesa y ralladura de limón.

\$230

KIDS MENU

HAMBURGUESA KIDS (120 GR.)

Preparada con carne de res, queso amarillo, tomate y lechuga. Acompañada de papas fritas.

\$165

DEDOS DE PESCADO (120 GR.)

Tiras de pescado empanizadas acompañadas con papas fritas.

\$160

TENDERS DE POLLO (100 GR.)

Tiras de pollo empanizadas, acompañadas de papas fritas.

\$140





Chiltepin
MARISQUILLOS

UNA FUSIÓN ENTRE
el mar y la tierra
CON UN EXQUISITO SABOR
al norte y el toque esencial del sur



@CHILTEPINMARISQUILLOS
@CHILTEPINMARISQUILLOS_BACALAR



Chiltepin

MARISQUILLOS

DESDE 2010

MENÚ

Bebidas



SMIRNOFF

Refrescos

Y AGUAS NATURALES

COCA-COLA, COCA LIGHT, COCA SIN AZUCAR (355 ML)	\$58.00
SPRITE, FANTA, FRESCA, SIDRAL MUNDET (355 ML)	\$58.00
AGUA NATURAL (400 ML)	\$35.00
AGUA MINERAL PEÑAFIEL (355 ML)	\$58.00
LIMONADA (NATURAL / MINERAL PEÑAFIEL) (450 ML)	\$58.00 / \$65.00
NARANJADA (NATURAL / MINERAL PEÑAFIEL) (450 ML)	\$65.00 / \$70.00
JUGO DE NARANJA (350 ML)	\$70.00
AGUAS FRESCAS (HORCHATA, JAMAICA, TAMARINDO) (450 ML)	\$55.00
AGUA DEL DÍA (ELABORADA TODOS LOS DÍAS CON FRUTA DE TEMPORADA) (450 ML)	\$65.00
AGUA DE MARACUYA (450ML)	\$70.00
AGUA DE COCO (500 ML)	\$90.00
SUERO (450 ML)	\$65.00



Café y Té

CAFÉ AMERICANO	\$50.00
CAFÉ CON LECHE	\$55.00
CAFÉ ESPRESSO	\$50.00
CAFÉ ESPRESSO CORTADO	\$55.00
CAFÉ CAPUCCINO	\$70.00
CAFÉ FRAPUCCINO	\$90.00
TÉ VARIOS SABORES (MANZANILLA, JENGIBRE, MENTA, TILA, ANIS, ETC.)	\$48.00



Los de la Casa

(COCTELERÍA REFRESCANTE SIN ALCOHOL)

LIMO-ROSAS

Bebida refrescante de limón con esencia de rosas, fresas, agua mineral y una rodaja de limón.

\$95.00

TÉ-NEGRO CON FRUTAS

Bebida relajante con deliciosos sabores frutales, kiwi, fresa y pepino.

\$90.00

LIMO-MENTA

Limonada tropical con un toque de hierbabuena.

\$98.00

LIMOJITO PICO DE GALLO

Bebida auténticamente tropical para sonreírle a la vida. Hierbabuena, fresa, pepino y cilantro.

\$98.00

PIÑADA

La deliciosa y refrescante piña colada sin alcohol.

\$90.00



Cervezas

XX LAGUER (325 ML)	\$60.00
XX LAGUER AMBAR (325 ML)	\$60.00
INDIO (325 ML)	\$60.00
SUPERIOR (325 ML)	\$60.00
SOL (355 ML)	\$60.00
TECATE (325 ML)	\$60.00
TECATE LIGHT (325 ML)	\$60.00
ULTRA AMSTEL (355 ML)	\$75.00
BOHEMIA CLARA (355 ML)	\$68.00
BOHEMIA CRISTAL (355 ML)	\$68.00
BOHEMIA OSCURA (355 ML)	\$68.00
HEINEKEN (355 ML)	\$85.00
HEINEKEN CERO ALCOHOL (250 ML)	\$70.00

Misil 1.18 LT

INDIO (1.18 L)	\$150.00
SOL (1.18 L)	\$150.00
TECATE LIGHT (1.18 L)	\$150.00
XX LAGUER (1.18 L)	\$150.00
HEINEKEN (1 L)	\$160.00



Cerveza Artesanal

PESCADORES GUERA BLONDE ALE (355 ML)	\$110.00
PESCADORES PALE ALE MEXICANA (355 ML)	\$110.00
CHELA DE PLAYA MEXICAN VIENA LAGER (355 ML)	\$135.00
CHELA DE PLAYA KOLSCH (355 ML)	\$135.00
CHELA DE PLAYA WHITE IPA (355 ML)	\$135.00
CHELA DE PLAYA PORTER (355 ML)	\$135.00





COLIMITA LAGER (355 ML)	\$120.00
PIEDRA LISA SESSION IPA (355 ML)	\$128.00
PARAMO PALE ALE (355 ML)	\$130.00
MINERVA IPA (355 ML)	\$135.00
MINERVA STOUT (355 ML)	\$110.00
TULUM LAGER (355 ML)	\$110.00

Clamatos

Y COMPLEMENTOS

*No incluye la cerveza

VASO CHELADO	\$28.00
VASO MICHELADO	\$32.00
VASO OJO ROJO	\$55.00
BROCHETA DE CAMARONES	\$60.00
CLAMATO PREPARADO	\$70.00
Con salsas, limón y apio (Sin Alcohol)	

CAMARONADA	\$110.00
(Clamato, salsas, limones y camarones)	

CLAMATO CHILTEPÍN	\$165.00
(Clamato, salsas, limones y carne seca)	

CLAMATO CHILTEPÍN MIXTO	\$185.00
(Clamato, salsas, limones, camarones y carne seca.)	



¡Coctelería de

LA CASA CON PIQUETE!

KIWI EXPLOSIVO

Disfruta los sabores tropicales del maracuya, mango y kiwi mezclados con el Mezcal 11:11.

\$160.00

CHILTE-GIN

Coctel de Ginebra Tanqueray con sabores cítricos, pepino, limón, gengibre y agua tónica que te harán refrescar.

\$160.00

MUNGA

Ron malibu, Ron Capitan Morgan white, mango, jugo de piña, agua de coco, blue berry y fresas.

\$160.00

MARGARITA SPICY CHILTEPÍN

Tequila Don Julio blanco, limón, controy, jarabe natural y chile chiltepín.

\$170.00



CHILTE SPRITZ

Todo el sabor refrescante de un spritz con Vodka Smirnoff, Aperol, Prosecco, pulpa de fresa, agua mineral, laminas de fresa y media luna de naranja.

\$155.00

MORITA

Gin Tanqueray, jarabe de lavanda, agua mineral, mix de curazao, jugo de limón, rodaja de limón y blue berry.

\$155.00

PURPLE RAIN

Ginebra Tanqueray, jarabe de jamaica natural, té negro, jugo de limón, pizca de sal de jamaica y agua tónica.

\$180.00

SMIRNOFF

ECLIPSE TROPICAL

Vodka Smirnoff, naranja, maracuya, limón, granadina, agua mineral, frambuesas y canela flameada.

\$160.00

CONEXIÓN TONIC

Mezcal 11:11, jarabe de albahaca, jugo de limón y agua tónica.

\$165.00

PEPPER MEZCAL

Mezcal 11:11, ancho reyes, mix pimienta y maracuya, jugo de limón, jarabe canela y agua mineral. Escarchado con sal de jamaica y limón deshidratado.

\$165.00

CHILTE SMASH

Un coctel único, Wishky Jim Beam Bourbon, jugo de limón Eureka, jarabe de menta, cerezas y top de agua mineral.

\$155

34 NORTE

Wishky Buchanans pineapple, Vermuth, Aperol, jugo de piña, jugo de limón y una pizca sal de albahaca.

\$180.00



16 DE SEPTIEMBRE

Un Trago muy Mexicano, Licor de chile Ancho Reyes, Mezcal 11:11, kiwi, maracuyá, limón y escarchado con sal de albahaca.

\$160.00

SANGRIA DE LA CASA

Vino Blanco, limón, fresas, carambola, agua mineral y un toque de romero.

\$145.00

CLERICOT

Vino Tinto, Sirope de Frutos Rojos con manzanas y jugo de limón.

\$150.00



Cócteles Clásicos



MARGARITA CASA DON JULIO BLANCO	\$160.00
MARGARITA CADILLAC	\$315.00
MEZCALITA CON MEZCAL UNIÓN	\$155.00
MEZCALITA SABORES	\$190.00
MOJITO CON CAPITAN MORGAN	\$150.00
MOJITO SABORES	\$175.00
PIÑA COLADA CON BAILEYS	\$155.00
PIÑA COLADA	\$145.00
CAIPIRINHA	\$145.00
DAIQUIRI	\$145.00
COSMOPOLITAN	\$145.00
APEROL SPRITZ	\$155.00
DRY MARTINI	\$150.00
PIEDRA	\$165.00
ESPRESSO MARTINI	\$165.00
NEGRONI	\$165.00
GIN & TONIC	\$160.00

Cremas y Licores

(DIGESTIVOS)

BAILEYS	\$135.00
CARAJILLO	\$170.00
CARAJILLO CON BAILEYS	\$175.00
DISARONO AMARETO	\$130.00
CHINCHON DULCE	\$120.00
FERNET BRANCA	\$140.00
FRANGELICO	\$130.00
GRAND MARNIER	\$185.00
JAGERMEISTER	\$140.00
KAHLUA	\$120.00
LICOR 43	\$140.00
VACCARI	\$120.00
XTABENTUN	\$120.00



SMIRNOFF

Vinos

BLANCOS

	BOTELLA (750ML)	COPA (147ML)
CLASICO L.A. CETTO CHARDONNAY (MÉXICO)	\$740.00	\$150.00
CLASICO L.A. CETTO CHIENIN BLANC (MÉXICO)	\$740.00	\$150.00
SIMPLICITY SAUVIGNON BLANC (CHILE)	\$560.00	\$130.00
POGGIOBELLO RIBIOLLA GIALLA (FRANCIA)	\$1,400.00	
FIORDALISO PINOT GIGIO (ITALIA)	\$800.00	



TINTOS

	BOTELLA (750ML)	COPA (147ML)
SIMPLICITY CABERNET SAUVIGNON (CHILE)	\$560.00	\$130.00
SIMPLICITY MERLOT (CHILE)	\$560.00	\$130.00
ARANWA MALBEC (ARGENTINA)	\$640.00	
OC MERLOT (FRANCIA)	\$740.00	
HAX CABERNET SAUVIGNON (CHILE)	\$850.00	

ROSADOS

	BOTELLA (750ML)	COPA (147ML)
SIMPLICITY VISTAMAR CAB. SAUV. / SYRAH	\$540.00	\$130.00
CLASICO L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL	\$720.00	\$150.00

SMIRNOFF

Tequila

DON JULIO 70 CRISTALINO	\$ 230.00
DON JULIO BLANCO	\$ 150.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 180.00
DON JULIO AÑEJO	\$ 240.00
1800 AÑEJO	\$ 175.00
1800 CRISTALINO	\$ 205.00
GRAN CENTENARIO PLATA	\$ 135.00
HERRADURA BLANCO	\$ 155.00
HERRADURA ULTRA	\$ 200.00
TRADICIONAL REPOSADO	\$ 140.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 195.00



Mezcal

UNION JOVEN	\$140.00
JOYAS OAXAQUEÑAS	\$130.00
MEZCAL 11:11	\$135.00
OJO DE TIGRE	\$145.00
400 CONEJOS	\$140.00
MONTELOBOS ESPADIN	\$155.00
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$210.00

Ron

CAPTAIN MORGAN SPICED	\$130.00
ZACAPA 23	\$270.00
BACARDÍ BLANCO	\$130.00
MALIBU	\$120.00
BACARDÍ AÑEJO	\$135.00
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$130.00
HAVANA 7 AÑOS	\$140.00
MATUSALEM CLASICO	\$135.00

SMIRNOFF

Gin

TANQUERAY	\$145.00
BEEFEATER	\$135.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$145.00
HENDRIKS	\$210.00



Vodka

SMIRNOFF	\$130.00
SMIRNOFF ELECTRIC GUAVA	\$130.00
ABSOLUT AZUL	\$135.00
STOLICHNAYA	\$130.00
TITO'S	\$155.00
GREY GOOSE	\$165.00

Whiskey

JW BLACK LABEL	\$215.00
JW RED LABEL	\$135.00
BUCHANAN'S 12	\$200.00
BUCHANAN'S PINEAPPLE	\$195.00
JACK DANIEL'S	\$145.00
JIMBEAM	\$145.00
JAMENSON	\$145.00
MACALLAN 12	\$350.00



Cognac

MARTELL V.S.	\$195.00
HENNESSY V.S.O.P.	\$310.00

Brandy

TORRES 5	\$135.00
TORRES 10	\$150.00





Chiltepín
MARISQUILLOS

*¡UNA FUSIÓN ENTRE EL MAR Y LA TIERRA, CON
UN EXQUISITO SABOR AL NORTE Y EL TOQUE
ESENCIAL DEL SUR!*



ESCANEA NUESTRO CÓDIGO QR



WWW.CHILTEPINMARISQUILLOS.COM