

★ RESTAURANTE ★



¡Buenos días!

BIENVENIDOS A SU
RESTAURANTE EL MUELLE



Desayunos frente al Caribe

PLATO DE FRUTA 150gr

Fruta fresca de temporada acompañada de granola y yogurt o miel.

\$180.00

HOT CAKES DE COCO 3 PZS.

Tradicional receta, pero con el sabor de la costa, con un topping de frutos rojos, acompañado de mermelada, miel maple y mantequilla.

\$175.00

PAN FRANCES

Los preferidos de los marineros.

\$190.00

WAFLES

Con topping de frutos rojos y crema batida.

\$180.00

CANASTA DE PAN TOSTADO

Pan de la casa rebanado, acompañado de mermelada y mantequilla.

\$70.00



Especialidades matutinas

HUEVOS MOTULEÑOS

Los tradicionales, pero con el toque de la casa.

\$200.00

HUEVOS BENEDICTINOS

(Jamón serrano, camarón o salmón)

Huevos poché, sobre pan de la casa, con la proteína de su preferencia, acompañados de una ensaladilla de la casa.

\$230.00

ENCHILADAS SUIZAS ROJAS O VERDES 3PZS (camarón o pollo)

Tortillas de maíz rellenas de la proteína de su elección, al gratin, bañadas con la salsa de su preferencia,

\$230.00

OMELETTE DEL CAPITAN

Tortilla de huevo rellena de champiñón, cebolla, pimientos y chaya al gratin, sobre un espejo de salsa roja acompañado de queso panela asado y frijoles refritos.

\$200.00





Los de la Granja del Capitán

HUEVOS AL GUSTO \$190.00
(Natural, Champiñón, Jamón, Tocino, longaniza, espinaca, queso manchego)

Huevos revueltos con el topping de su elección, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles.

OMELETTE AL GUSTO \$190.00
(Natural, Champiñón, Jamón, Tocino, longaniza, espinaca)

Tortilla de huevo rellena del topping de su elección y queso manchego, sobre un espejo de salsa casera, acompañado de papa campesina y frijoles refritos.

OMELETTE EL MUELLE \$210.00

Tortilla de huevo rellena de camarón, cebolla, jitomate aceituna, chaya y queso manchego, sobre un espejo de salsa roja, acompañado de frijoles refritos y papa cambray al romero.



Los de la Tripulación

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Naturales	\$165.00	Huevo	\$175.00
Naturales	\$185.00	Cecina	\$195.00

LOS MUELLETES

(Naturales, Pollo, Longaniza o Cochinita) \$190.00

Elaborados con rico pan campesino hecho en casa, gratinados con queso manchego, acompañados de salsa pico gallo y guacamole.



Bebidas para Zarpar

Jugo de naranja	350ml	\$75.00	Café americano	350ml	\$55.00
Jugo Verde	350ml	\$85.00	Expresso	30ml	\$60.00
Jugo de toronja y hierbabuena	350ml	\$85.00	Expresso doble	60ml	\$100.00
Jugo de Zanahoria y Betabel	350ml	\$85.00	Capuccino	250ml	\$75.00
Malteada de Chocolate	450ml	\$100.00	Café latte	250ml	\$60.00
Malteada de Vainilla	450ml	\$110.00	Té	250ml	\$55.00
Malteada de frutos rojos	450ml	\$120.00	Frapuccino	350ml	\$85.00
Malteada de fresa	450ml	\$120.00	Frape de cajeta	350ml	\$85.00
Licudo de Plátano y granola	450ml	\$110.00	Refrescos	350ml	\$60.00
Leche fresca	350ml	\$50.00	Agua natural	500ml	\$50.00
Mimosa	200ml	\$200.00			



Reservas por teléfono: 983-211-37-24 | Email: aybaquastar@gmail.com

Dirección: Malecón Mahahual S/N, Hotel Aquastar

MENÚ COMIDA



RESTAURANTE EL MUELLE



PLATOS PRINCIPALES

PULPO AL PASTOR 300GR | \$450.00

Marinado con la receta especial del Muelle, acompañado de terso pure de plátano y piña al grill.

STEAK DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLI, EN SALSA DE NARANJA 220GR | \$325.00

Steak cubierto de ajonjolí blanco y negro, sobre una salsa de naranja, acompañada de una ensalada caribe.

PECHUGA DE POLLO PARMESANA 220GR | \$355.00

Filete de pollo relleno de champiñón y queso mozzarella, empanizado en panko y parmesano, sobre una salsa pomodoro, acompañado de pasta al burro y vegetales al grill.

CAMARONES AL COCO 180 GR | \$390.00

Reyes del mar sauteados en coco y panko, delineados en una deliciosa salsa de mango, acompañado de ensalada fresca y aguacate cremoso.

MOLCAJETE DE MAR Y TIERRA 450GR | \$595.00

Chicharrón de arrachera en salsa mestiza, pechuga a la plancha, brochetas de camarón, filete de pescada estilo baja, queso planchado, nopales y ceballita cambrey.

PESCA DEL DÍA CON CAMARONES 550GR | \$735.00

Pargo frito, marinado al majo de ajo, servido con camarones al ajillo, acompañado de ensalada fresca, Arroz con plátano frito.

CAZUELA DE MARISCOS 250GR | \$395.00

Deliciosa sopa del mar, con frutas frescas, pescada, camarón, mejillón y pulpo, un delicia.

LANGOSTA AL XTABENTÚN 500GR | \$1150.00

Cola de langosta, bañada en terso salsa blanca con alifio de licor Xtabentun, acompañado de pure de papa y Vegetales al grill.

BARBACOA DE MARISCOS 350GR | \$395.00

Frutos del mar pasta de pescada, camarones, pulpo, en salsa adobada, envueltos en hoja de plátano y cocinados al vapor, acompañado de arroz.

ARRACHERA 350 GR | \$520.00

Corte nacional al grill, acompañado de guacamole, chílices toreados y cebolla cambrey.



Reservas por teléfono: 983-211-37-24 | Email: aybaquastar@gmail.com

Dirección: Malecón Mahahual 5/N, Hotel Aquastar

ENTRANTES

GUACAMOLE CON CHICHARRON DE ATÚN O RIB EYE 200 GR | \$455.00

Guacamole estilo el muelle, acompañado de su proteína de su preferencia, con chips de camote.

TACOS EL MUELLE 120GR | 3 PZS.

Acompañados de chiles toreados, limón y guacamole.

DOMINADOR DE CAMARON	\$135.00	ARRACHERA	\$300.00
ESTILO BAJA DE PESCADO	\$100.00	AL PASAPOR	\$195.00
CHAMPÓN Y FIBESTOS	\$180.00	COCCOSTA	\$195.00
PULPO SAISONADO	\$220.00	POLLO C/PIMBENTON	\$300.00

CEVICHE DE CAMARON CON MARACUYA 180GR | \$290.00

Uno de los clásicos pero ahora con fruta de la pasión muy al estilo el Muelle.

TIRADITO DE PESCADO 180GR | \$295.00

Laminas de pescado macerados con una vinagreta de vino blanco, con toques de aguacate,cebolla morada y cilantro.

POSTRES

PLÁTANOS AL TEQUILA | \$140.00

Disfruta de esta dualidad de sabores, con una esfera de helado de Vainilla y nuez.

FLAN NAPOLITANO | \$150.00

El tradicional muy al estilo el Muelle.

CREPAS DE CAJETA | \$130.00

Rellenas de nutella y fresa, bañadas de cajeta, coronadas con una bola de helado de vainilla.

HELADO DE LA CASA | \$100.00

Esferas de Helado, con un topping de cajeta y nuez.

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN CON PIÑA TATETAMADA 180 GR | \$290.00

Cubos de atún fresco macerados en salsa ponzu, mixteada con pepino, mango, aguacate y piña tatetamada.

ENSALADA CESAR DE CAMARÓN O POLLO 180GR | \$290.00

La tradicional, pero tropicalizado al estilo Mahahual.

ENSALADA DE SANDIA Y PEPINO 180GR | \$230.00

Ensalada Fresca aromatizado con menta y un toque de queso de cabra.

TOSTADAS DE FRUTOS DEL MAR 180GR | \$300.00

Mix de camarón y pulpa, con jitomate, cebolla morada y cilantro, sobre tortillas doradas y aderezo de chipotle, con topping de aguacate.

MIXIOLOGÍA

COCO STAR | \$250.00

MOJITO DE MARACUYA | \$230.00

CUCUMBER GIN | \$230.00



SUGERENCIA DEL CHEF:

PARRILLADA MAR Y TIERRA

PLATO SUFIDO CON, RIB EYE 800GR , LANGOSTA WENER 350GR, FILETE DE PESCADO 150GR, BROCHETAS DE CAMARÓN 100GR, PULPO AL GRILL 150GR, FANTAS DE POLLO 100GR , QUESO AGUDO 50 GR, MORAPLES, CHILES TOREADOS, CEBOLINES, FRUJITOS Y GUACAMOLE.

\$1800.00

PLATO INFANTIL:

BROCHETAS DE CAMARÓN Y PIÑA 250GR.

BROCHETAS AGADAS, ACOMPAÑADAS DE PAPA BAJA Y QUESO CHEDDAR.

\$295.00



Nuestros alimentos son preparados al momento, cualquier duda sobre ingredientes y términos de cocción solicite apoyo con el personal que le brinda el servicio.



MENÚ CENAS

Restaurante El Muelle

ENTRANTES Y SOPAS

Sashimi de Atún con Sandía 180gr. \$250.00

Laminas de atún fresco con Sandía marinado en delicada salsa ponzu, muy al estilo el muelle.

Bisquet de langosta 220ml. \$295.00

Esquixita sopa cremosa realizada con la Reyna del mar, con un sabor muy peculiar.

Ensalada el Muelle 180gr. \$250.00

Mix de lechugas finas, con supremas de toronja, esferas de aguacate y camarones, aderezada con una vinagreta de vino blanco.

Aguachile de maracuya 180gr \$350.00

Tradicional platillo tropical con un sabor fresco que el maracuya le dará.

Guacamole 160gr. \$195.00

Cremosa mezcla natural de aguacate, especial para comenzar.

PASTAS Y PIZZAS

Aquastar 180gr \$290.00

Petuccini en salsa blanca con un toque de vino, mixteada con camarones.

Alfredo 180gr \$280.00

Petuccini en salsa bechamel, pídale con pollo o la tradicional, con champiñón y tocino.

Boloñesa 180gr. \$290.00

La tradicional con un toque de sabor de la casa.

Frutti di Mare el Muelle 180gr. \$350.00

Frutos del mar en pasta larga, con una salsa roja con vino tinto.

Pizzas el Muelle (8 rebanadas)

Aquastar (camarón, queso de cabra, jamón serrano, calabaza italiana) \$390.00

Serrana (Mozzarella, cherry, jamón serrano y pesto) \$370.00

Pepito (Arrachera, manchego, chile serrano y aguacate) \$350.00

Langosta \$590.00

Pastor (carne al pastor, piña, cebolla y cilantro) \$340.00

Pepperoni \$270.00

Hawaiana \$290.00



PLATOS PRINCIPALES

Rib eye 400gr \$845.00

Corte Angus bañado en una mantequilla de romero, acompañado de pure de papa y espárragos.

New york 450gr \$790.00

Corte Angus bañado en salsa de vino tinto con champiñón, acompañado de pure de papa y vegetales al grill.

Picaña con chimichurri 400gr \$525.00

Acompañado de pure de papa y vegetales atados con tocino.

Langosta al gusto (méniere, mojo de ajo o al ajillo) 500gr \$1150.00

Acompañada de pure al romero fresco y vegetales al grill.

Suprema de pollo en salsa mestiza 220 gr \$390.00

Filete de pechuga de pollo rellena de queso crema y espinaca, sobre un espejo de salsa de cacao, acompañado de vegetales y pure de papa.

POSTRES

Cheesecake \$185.00

Peras al vino tinto \$170.00

Brownie con helado de vainilla \$160.00

MIXIOLOGIA/VINOS

Gin con Menta y maracuya \$250.00

Clericot rosa \$250.00

XA TINTO/BLANCO COPA \$200.00

C. Madero V Botella \$1500.00

C. Madero 2V Botella \$1800.00

C. Madero 3V Botella \$2000.00

Nuestros alimentos son preparados al momento, cualquier duda sobre ingredientes y términos de cocción solicite apoyo con el personal que le brinda el servicio.