



¡Buenos días!

BIENVENIDOS A SU RESTAURANTE EL MUELLE



Desayunos frente al Caribe

PLATO DE FRUTA 150gr

\$180.00

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

HOT CAKES DE COCO 3 PZS.

\$175.00

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

PAN FRANCES

\$190.00

Los preferidos de los marineros.

WAFLES

\$180.00

Con topping de frutos rojos y crema batida.

CANASTA DE PAN TOSTADO

\$70.00

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



Especialidades matutinas

HUEVOS MOTULEÑOS

\$200.00

Los tradicionales, pero con el toque de la casa.

HUEVOS BENEDICTINOS

\$230.00

(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.

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

\$230.00

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

OMELETTE DEL CAPITAN

\$200.00

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





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
Pollo	\$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

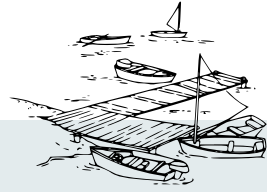
Jugo de naranja	350ml	\$75.00	Café americano	350ml	\$55.00
Jugo Verde	350ml	\$85.00	Expresso	30ml	\$60.00
Jugo de toronja y hierbabuena	350ml	\$85.00	Expresso doble	60ml	\$100.00
Jugo de Zanahoria y Betabel	350ml	\$85.00	Capuccino	250ml	\$75.00
Malteada de Chocolate	450ml	\$100.00	Café latte	250ml	\$60.00
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 | \$395.00

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 | \$295.00

Steak cubierto de ajonjoli blanco y negro, sobre una salsa de naranja, acompañado de una ensalada caribe.

PECHUGA DE POLLO PARMESANA 220GR | \$325.00

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 | \$350.00

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

MOLCAJETE DE MAR Y TIERRA 450GR | \$565.00

Chicharrón de arrachera en salsa mestiza, pechuga a la plancha, brochetas de camarón, filete de pescado estilo baja, queso planchado, nopales y cebollita cambray.

PESCA DEL DÍA CON CAMARONES 550GR | \$695.00

Pargo frito, marinado al mojo 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 frutos frescos, pescado, camarón, mejillón y pulpo, un deleite.

LANGOSTA AL XTABENTÚN 500GR |

\$950.00

Cola de langosta, bañada en tersa salsa blanca con aliño de licor Xtabentun, acompañado de pure de papá y Vegetales al grill.

BARBACOA DE MARISCOS 350GR | \$395.00

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

ARRACHERA 350 GR | \$495.00

Corte nacional al grill, acompañado de guacamole, chiles toreados y cebolla cambray.



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

Dirección: Malecón Mahahual S/N, Hotel Aquastar

ENTRANTES

GUACAMOLE CON CHICHARRON DE ATÚN O

RIB EYE 200 GR | \$395.00

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.

GOBERNADOR DE CAMARON	\$200.00	ARRACHERA	\$200.00
ESTILO BAJA DE PESCADO	\$195.00	AL PASTOR	\$195.00
CHAMPIÑON Y PIMIENTOS	\$150.00	COCHINITA	\$185.00
PULPO ENAMORADO	\$200.00	POLLO C/PIMIENTOS	\$180.00

CEVICHE DE CAMARON CON MARACUYA 180GR |

\$270.00

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 | \$250.00

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

ENSALADA CESAR DE CAMARÓN O POLLO 180GR |

\$270.00

La tradicional, pero tropicalizada al estilo Mahahual.

ENSALADA DE SANDIA Y PEPINO 180GR | \$220.00

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

TOSTADAS DE FRUTOS DEL MAR 180GR | \$280.00

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

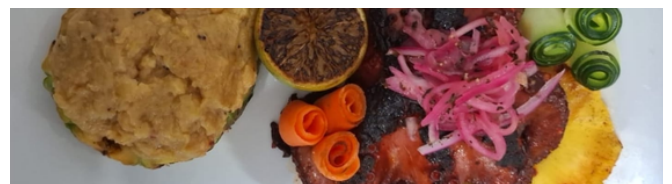
MIXIOLOGÍA

COCO STAR | \$250.00

MOJITO DE MARACUYA | \$230.00

CUCUMBER GIN | \$230.00

MEZCALITA DE PITAYA | \$230.00



SUGERENCIA DEL CHEF:

PARRILLADA MAR Y TIERRA

PLATON SURTIDO CON, RIB EYE 400GR, LANGOSTA MENIER 350GR, FILETE DE PESCADO 150GR, BROCHETAS DE CAMARÓN 120GR, PULPO AL GRILL 150GR, FAJITAS DE POLLO 120GR, QUESO ASADO 100 GR, NOPALES, CHILES TOREADOS, CEBOLLINES, FRIJOLITOS Y GUACAMOLE.

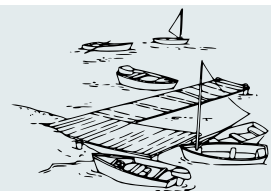
\$1500.00

PLATO INFANTIL:

BROCHETAS DE CAMARÓN Y PIÑA 250GR.

BROCHETAS ASADAS, ACOMPAÑADAS DE PAPA GAJO 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. \$230.00

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

Bisquet de langosta 220ml. \$295.00

Exquisita 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 rosa 180gr \$320.00

Tradicional platillo tropical con un sabor especial que la pitaya le dará.

Guacamole 160gr. \$175.00

Cremosa mezcla natural de aguacate, especial para comenzar.

PASTAS Y PIZZAS

Aquastar 180gr \$270.00

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

Alfredo 180gr \$260.00

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

Boloñesa 180gr. \$270.00

La tradicional con un toque de sabor de la casa.

Frutti di Mare el Muelle 180gr. \$320.00

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) \$350.00

Serrana (Mozzarella, cherry, jamón serrano y pesto) \$320.00

Pepito (Arrachera, manchego, chile serrano y aguacate) \$320.00

Langosta \$550.00

Pastor (carne al pastor, piña, cebolla y cilantro) \$320.00

Pepperoni \$250.00

Hawaiana \$280.00



PLATOS PRINCIPALES

Rib eye 400gr \$795.00

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

New york 450gr \$750.00

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

Picaña con chimichurri 400gr \$495.00

Acompañado de pure de papa y vegetales atados con tocino.

Langosta al gusto (méniere,mojo de ajo o al ajillo) 500gr \$950.00

Acompañada de pure al romero fresco y vegetales al grill.

Suprema de pollo en salsa \$350.00

mestiza 220 gr

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

Mezcalita de Pitaya \$230.00

Gin con Menta y maracuya \$200.00

Clericot rosa \$200.00

C. Madero V Copa \$300 Botella \$1500.00

C. Madero 2V Copa \$350 Botella \$1800.00

C. Madero 3V Copa \$400 Botella \$2250.00

Menú Snack

EL MUELLE

NACHOS 180gr (Bañados en salsa de queso, frijoles y salsa mexicana, con aguacate).

- Arrachera \$ 250.00
- Camarón \$250.00
- Pollo \$220.00
- Naturales \$170.00
- Mixtos 2 proteínas. \$295.00

BURRITOS 150gr (Acompañado de dip de aguacate y papas francesa)

- Vegano (Champiñon, Cebolla, Calabacitas, frijoles) \$195.00
- Arrachera \$240.00
- Camarón \$250.00
- Pollo \$220.00
- Mixto 2 proteínas \$250.00

HAMBURGUESA EN EL MUELLE (acompañado de papa gajo o francesa)

- Hawaiana (con jamón y piña) \$230.00
- Clasica \$210.00
- Mar y tierra (res y camarón) \$275.00
- Vegana \$200.00 (champiñon, pimientos y cebolla)
- La del Muelle (pulpo y camarón y papa cambray) \$350.00
- Chicken Aqua (Pollo Crispi) \$250.00

PAPAS Y DEDOS (Acompañado con dip de la casa y queso cheddar)

- Francesa 250gr \$120.00
- Gajo 250gr \$160.00
- Francesa c/queso y tocino \$160.00
- Gajo c/queso y tocino \$195.00
- Dedos de queso 250gr \$230.00
- Dedos de pescado 200gr \$230.00

ALITAS/ BONELESS 10PZS (acompañadas de crudites y aderezo ranch)

- Alitas (salsas: natural, Bbq, Bufalo, Mango-Habanero, Parmesano, Tamarindo, crema habanero. \$250.00
- Boneless (salsas: natural, Bbq, Búfalo, Mango-Habanero, Parmesano, Tamarindo, crema habanero. \$285.00

PARA REFRESCARSE 355ml

- Tecate ligth/Indio/Sol/ XX laguer/ Michelob Ultra. 355ml \$65.00
- B. Obscura/B.Clara/Stella. \$85.00
- Negra modelo/modelo especial/Bohemia Cristal. \$75.00
- Victoria/Pacifico y Corona \$65.00
- Refrescos \$60.00
- Ojo Rojo \$60.00
- Michelada \$50.00



983-211-37-24



Muelle de Mahahual

