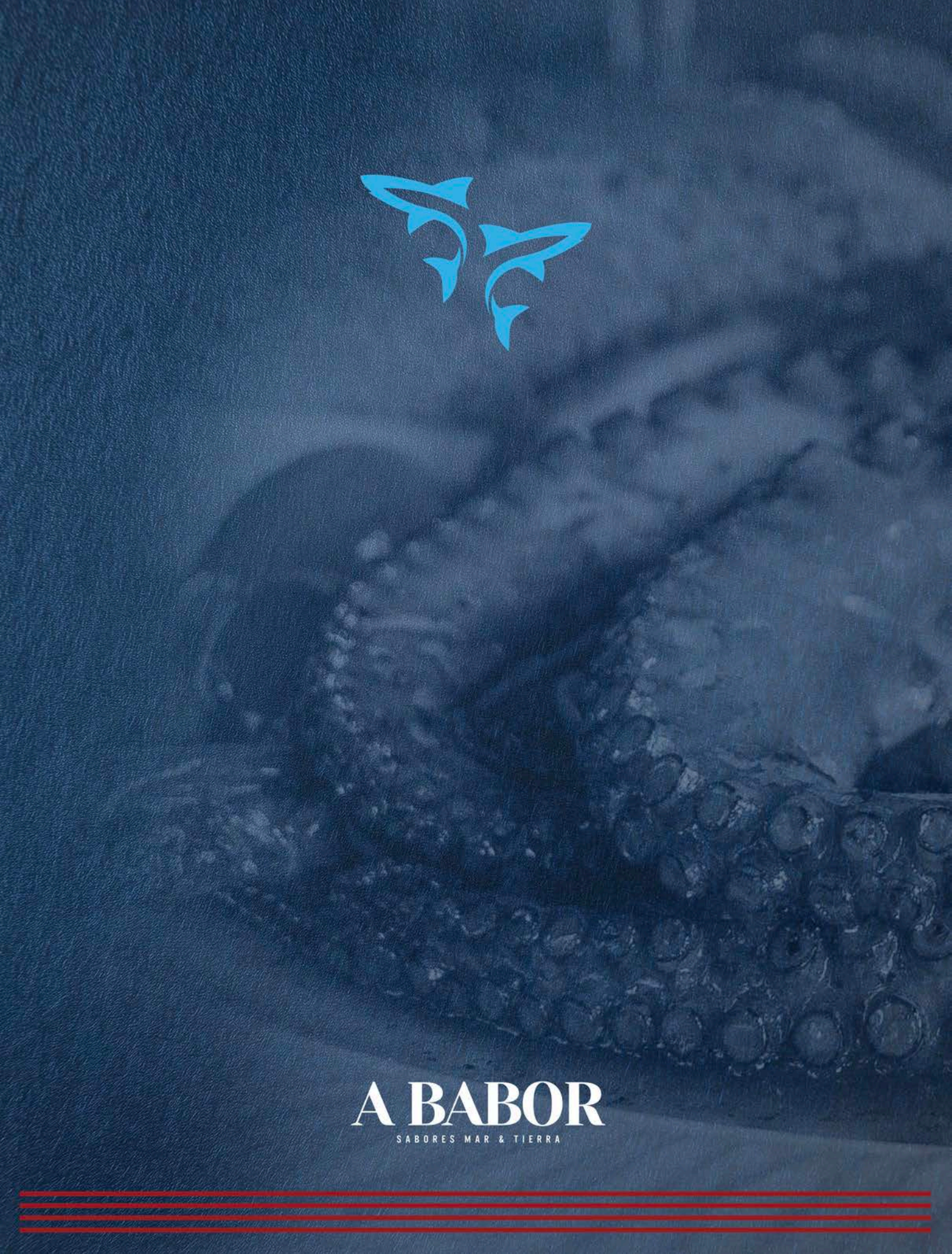

A BABOR
SABORES MAR & TIERRA

ENTRADAS



CAMARONES GREÑUDOS



ARRACHERA AL AGUACHILE



PANELA ASADA

Leche de Tigre $75
Consomé caliente de camarón con verduras.

Molcajete de Guacamole $235
Aguacate selecto de la región, chicharrón de Rib eye y panela.

Ostiones en su concha $170
Ostras frescas en su concha.

Arrachera al Aguachile $279
Fajitas de arrachera montadas sobre base de guacamole con salsas de la casa.

Camarones Greñudos $269
Camarón crujiente con ensalada kani y trozos de aguacate.

Queso fundido mar y tierra $245
Queso de la región gratinado al horno, acompañado de chistorra, arrachera y camarón.

Torre de atún y guacamole $289
Atún fresco importado, surimi, guacamole y salsas de la casa.

Panela Asada $225
Panela de la región bañada en una salsa de pimiento morrón tatemado.

Tiradito de Atún $215
Atún fresco 100% importado con salsas negras.

Calamar frito $170
Calamar frito acompañado de papas chips.

Cecina preparada $219
100 grs de cecina, salseada, con toque de sal y limón.

TACOS

Gobernador $80
Taco de guisado de camarón con queso a las brasas.

Gobernador frito $85
Taco de guisado de camarón con tortilla de harina frita.

Taco de camarón al ajillo $85
Tortilla de maíz con costra de queso y camarones sarteneados al ajillo.

Taco de Arrachera $95
Costra de queso, pimiento morrón, cebolla guisada y aguacate.

Taco de chicharrón de Rib Eye $95
Trozos de Rib Eye selecto montado sobre una tortilla en costra de queso acompañado de chiles asados y cebolla curtida.

Taco de vacío $85
Tortilla de maíz, guacamole, chile de uña y vacio a la parrilla.

Taco de pulpo al pastor $105
Trozos de pulpo adobado a las brazas con queso gratinado y piña asada a la parrilla.



TACO DE PULPO AL PASTOR

TOSTADAS *Especiales*



TOSTADAS CUATAS TUNY

Cuatas Tuny (2 tostadas) $235
Trozos de atún fresco base de mayonesa, coronado con poro frito.

Tostada Especial $135
Base de mayonesa, ceviche de camarón, pulpo, camarones cocidos coronado con aguacate y salsa especial de la casa.

Tostada Larios $255
Base de pepino, camarón cocido, curtido, pulpo y salsa campechana.



TOSTADA LARIOS



CEVICHE DE PESCADO

CEVICHES

Ceviche de Camarón
Trozos de camarón curtido al momento en limón.
Tostada $85 Orden $225

Ceviche de Pescado estilo Colima
Trozos de filete de pescado
Tostada $75 Orden $170

Ceviche Campechano
La mezcla ideal de mariscos cocidos y curtidos con aguacate y jícama.
Tostada $115 Orden $309

AGUACHILES

	TOSTADA	/ ORDEN
Aguachile Verde	$85	$235
Aguachile A Babor Preparado con salsa El Boteteto	$85	$235
Aguachile Negro Mezcla de chiles hechos ceniza		$235
Mix Especial Mezcla de 4 tipos de Aguachile, Verde, A Babor, Tatemado y Tamarindo		$345



MOLCAJETE A BABOR



BARRA *fria*

Molcajete «El peligroso» $439
Callo de almeja, camarón y pulpo cocido, camarón curtido en limón y una mezcla especial de chiles que causarán una explosión de sabor en tu boca.

Molcajete A Babor $285
Camarón y pulpo cocido, camarón curtido en limón y jugo frio de camarón vertido al momento.

Camarón y pulpo botanero $469
Base de pepino y cebolla, camaron y pulpo cocidos rayado con salsa huichol, clamato, tajin y limón.

Coctél grande de camarón $219

COCINA
Caliente



ZARANDEADO ESPECIAL

Filete al gusto $219
Mojo, a la diabla, ajillo, mantequilla, empanizado.

Camarones al gusto $269
Mojo, a la diabla, ajillo, mantequilla, empanizado.

Zarandeado Especial $419
Camarón y pulpo zarandeados acompañados de limón real.

Camarónes 3 deseos $325
Camarón a la diabla / al mojo / empanizado.

Camarones 3 deseos Especialidad $365
Camarones al coco / crujimango / momia.

Camarones Crujimango $325
Empanizado extra crujiente / deep mango chipotle.

Camarones Momia $325
Rellenos de queso gouda envueltos en tocino.

Camarones Zarandeados $325
Camarones con cascara bañados en un adobo especial cocinados al grill.

Camarones al Coco $325
Camarones empanizados de coco natural / deep de salsa de jamaica.

Camarones Philadelphia $325
Camarones rellenos de queso philadelphia empanizados con coco natural montados sobre puré de papá.



CAMARONES PHILADELPHIA

Mix de camarones especialidad $1,669
A elegir entre (5), empanizados, crujimango, momia, philadelphia, coco, diabla, mojo, ajillo mantequilla.

COCINA *Caliente*



CAMARONES LUISIANA

Camarones Luisiana $325
Camarones en una salsa especial, elote amarillo, brócoli y papa.

Pulpo Zarandeado $450
Pulpo bañado en un adobo especial cocinado a las brazas.

Pesca del día al gusto $319
Frito, mojo, diabla, ajillo.

Salmón $335

- Caramelizado
- A las finas hierbas
- Al Chipotle

Sopa de Mariscos $315
Camarón / pescado / pulpo / almeja.

Fetuccini Alfredo $229
Pasta en salsa cremosa acompañada de camarones al mojo de ajo.

Hamburguesa de Res $219
Carne 100% de res, crujiente tocino, 2 quesos, aguacate, vegetales frescos acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa mar y tierra $219
Hecha de vacío, camarones a la plancha, vegetales frescos y aderezo tártaro.

SALMÓN CARAMELIZADO



PIZZAS



PIZZA SAYULITA

Hawaiana Jamón de pavo, piña y chile serrano. $229

Peperoni Salsa pomodoro, queso y peperoni. $229

Mar y Tierra Chistorra, camarón y arrachera. $269

Carnivora Arrachera, tocino, peperoni y chistorra. $269

Sayulita Camarón y pulpo al ajillo con parmesano y perejil. $305

Ensaladas



ENSALADA DE VACÍO

Ensalada de Salmón $249
Salmón acompañado de una ensalada tradicional tomate cherry, aderezo cilantro parmesano con un toque de serrano.

Ensalada de Vacío $219
Lechuga italiana, romana, jitomate, cebolla morada, vinagreta de granada acompañada de trozos de vacio a la pariilla.

CORTES



Arrachera 350 grs.	$335
T-Bone 350 grs.	$369
Vacío 400 grs.	$459
Rib Eye 400 grs	$459
Picanha 500 grs.	$459
Tomahawk «Choice» 1.5 kg.	$1,729

Incluye 2 guarniciones a elegir:

-Puré de papa -Papas a la francesa
-Ensalada verde -Verduras salteadas
-Crema de espinacas -Esparrago con tocino

SUSHI



GREEN MERMAID

El Marcial $249
Atún, ensalada de pulpo, salsa agridulce y serrano.

Natsu Roll $229
Alga de soya, ensalada de atún, callo de hacha y aderezo masago.

Kushiage Roll $229
Ajonjolí, kushiage de queso, ensalada tampíco y camarón empanizado.

Vestidura Roll $249
Aguacate, kani. aderezo masago y camarón empanizado.

Mar y Tierra $249
Camarón cocido, corte de vacío y aderezo spicy

Hage Roll $269
Serrano picado, camarón empanizado,ensalada kani y aderezo spicy.

Siake Roll $295
Salmón, ensalada kani, callo de hacha y aderezo spicy.

Ryu Roll $295
Aguacate, ensaladade callo de hacha y anguiladel río.



SHRIMP TASTY

Octopus Paradise $259
Pepino, philadelphia y agucate por dentro; envuelto en pulpo, camarón y kani, coronado con aderezo massago, tampíco y tiras de camarón empanizado.

Green Mermaid $239
Pepino, philadelphia , tampíco, aguacate y camarón empanizado por dentro, envuelto en alga rainbow de soya.

Capitán Clásico $239
El clásico empanizado con ensalada kani, bolas de camarón capeado rayado con anguila y ajonjolí.

Caribe Tuny Bake $239
Camarón tempura, aguacate, tampíco y philadelphia por dentro, envuelto en alga, aguacate , atún sellado y philadelphia, coronado con cebollín y zanahoria crunch.

Shrimp Tasty $259
Envuelto en camarones empanizados , queso gratinado y un toque de tocino crunch.

Salmón Horneado Roll $299
Por dentro pepino, philadelphia, aguacate, por fuera salmon, kani, coronado con aguacate y spicy mayo.

Sushi Rock $239
Por dentro, camarón , Philadelphia, pepino y aguacate envuelto en alga nori, por fuera camarón tempura frito, bañado en salsa roca.

California $219
Por dentro pepino, philadelphia pepino y camarón.

Philadelphia $219
Por dentro pepino, aguacate philadelphia y camarón.

Ebi Roll $239
Por dentro philadelphia, pepino, aguacate envuelto en camarón.



PARA LOS NIÑOS

Mini Pizza	$115
Mini Hamburguesa Incluye cajita feliz y juguete de regalo.	$165
Dedos de Pollo	$145

*Pregunta por nuestra dinámica para los niños







POSTRES

Cheescake de Zarzamora	$135
Pay de guayaba	$135
Brownie con nieve	$125
Pan de Elote	$125
Volcán	$175
Biscocho de 3 leches	$135

BEBIDAS VARIAS

Red Bull	$69
B-oost	$69
Limonada o naranjada natural	$49
Limonada o naranjada mineral	$59
Rusa (Mineral o con Squirt)	$59
Jugo 1 lt.	$75
Agua del día	$49
Clamato preparado	$59
Michelada con camarón 1Lt	$99
Michelada con camarón 500 ml	$69
Michelada 1Lt	$89
Refresco	$49
Agua Mineral Peñafiel	$49
Agua Mineral Topo Chico	$49
Agua Mineral Perrier	$59
Agua Natural	$49
Ponche de granada de la casa	$79



CERVEZA

NACIONAL

Corona Clara	$49
Corona 0 Alcohol	$49
Corona Ambar	$49
Corona Light	$49
Victoria	$49
Pacífico	$49
Modelo Especial	$55
Negra Modelo	$55

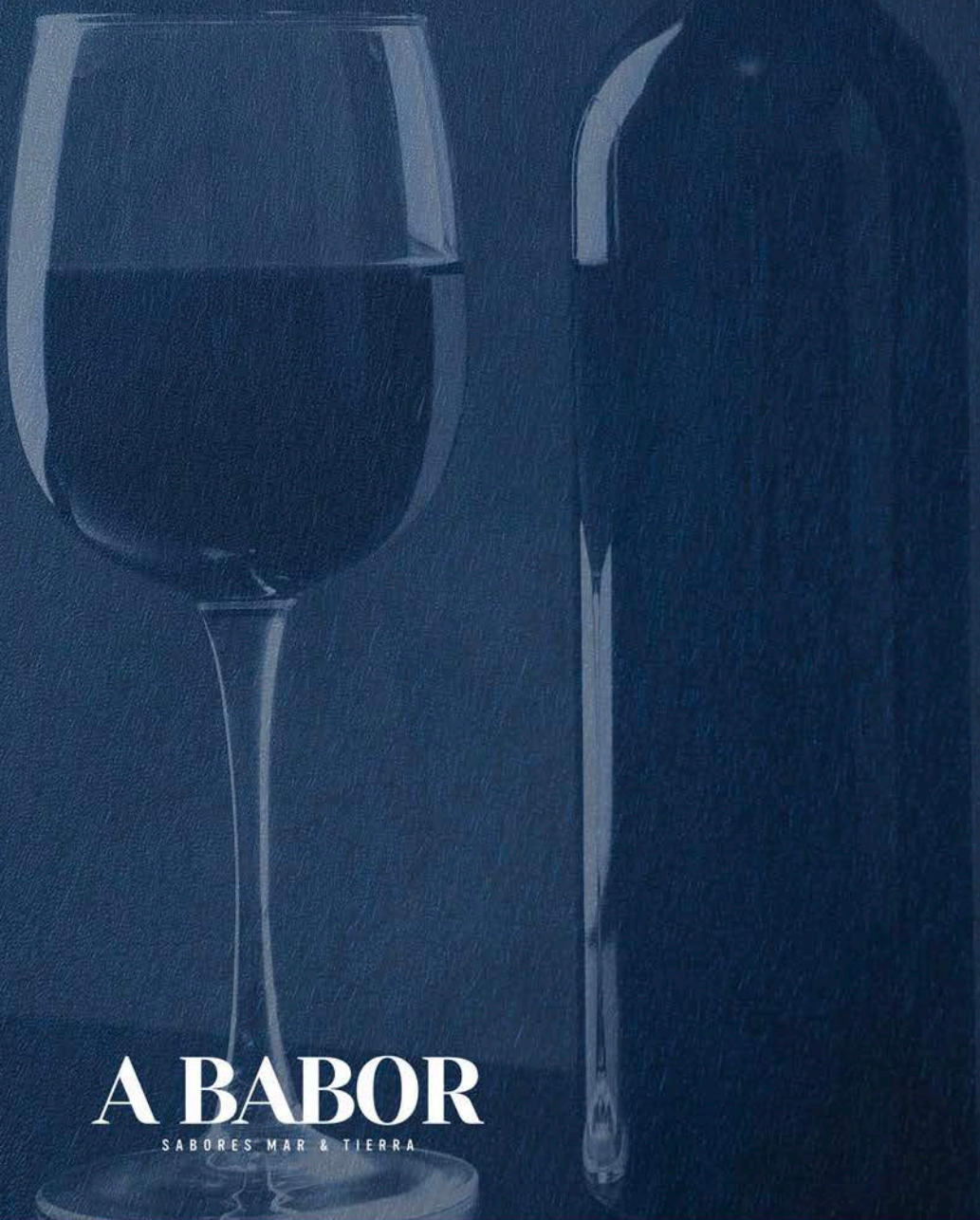
INTERNACIONAL

Stella Artois	$ 59
Michelob Ultra	$ 49

ARTESANAL

Colimita	$75
Bichola Mexican Laguer	$80
Bichola Blonde	$80
Bichola Ipa	$80

DESTILADOS & VINOS DE MESA



A BABOR

SABORES MAR & TIERRA



TEQUILA

COPEO TRIPLE

Tradicional Plata	$109	$939
Tradicional Reposado	$109	$949
Tradicional Cristalino	$145	$1,299
1800 Cristalino	$210	$1,999
1800 Añejo	$175	$1,699
1800 Blanco	$155	$1,399
1800 Reposado	$165	$1,499
Maestro Blanco	$189	$1,499
Centenario Ultra	$135	$1,199
Centenario Plata	$109	$939
Centenario Reposado	$109	$939
Centenario Añejo	$179	$1,699
Mayorazgo Cristalino	$159	$1,149
Mayorazgo Plata	$79	$669
Mayorasgo Reposado	$89	$699
7 Leguas Blanco	$159	$1,499
Don julio Blanco	$169	$1,599
Don Julio Reposado	$189	$1,799
Maestro Dobel Cristalino	$199	$1,899
Don Julio 70	$250	$2,399
Triangulo Plata	$129	$1,099
Triangulo Cristalino	$139	$1,199
Polux Plata	N/A	$2,799
Polux Cristalino	N/A	$2,999
Don Julio 1942	N/A	$5,999
Casa Dragones Blanco	N/A	$3,799
Casa Dragones Joven	N/A	$11,799
Ocho Plata	$119	$1,099
Cascahuin Blanco	$129	$1,199

WHISKY

Red Label	$109	$999
Black Label	$279	$2,599
Green Label	N/A	$3,999
Blue Label	N/A	$13,699
Buchanan's 12	$229	$2,199
Buchanan´s 18	$479	$4,699
Buchanan´s Red Seal	N/A	$10,999
Macallan 12	$369	$3,250
Old Parr	$210	$1,899
Bushmills 10 años	$210	$2,099





MEZCAL

Aluchín Espadín	$129	$1,099
Creyente Joven	$159	$1,499
Creyente Cristalino	$169	$1,599
Agua Maldita	$149	$1,399
400 Conejos	$149	$1,399

VODKA

Smirnoff	$89	$699
Smirnoff Tamarindo	$89	$799
Stolichnaya	$129	$1,099
Absolut	$109	$999
Grey Goose	$210	$1,899
Titos	$169	$1,599

GINEBRAS

Bombay	$139	$1,299
Tanqueray flor de sevilla	$189	$1,799
Tanqueray	$169	$1,599

RON

Bacardi Blanco	$89	$699
Malibú	$89	$699
Havana Club 7	$139	$1,299
Zacapa 23	$310	$2,999
Botran 8 años	$109	$999
Botran 18 años	$170	$1,699

BRANDY

Torres 10	$109	$999
Torres 20	$279	$2,699



COGNAC

Martell V.S.O.P	$289	$2,799
Henessy V.S.O.P	$339	$3,189

CHAMPAGNE

Moët Ice	$3,799
Don Perignon	$11,999

LICORES

Hpnotiq	$189	$1,699
Pamma	$179	$1,599
Aperol	$110	$989
Bailey's	$109	$1,099
Jagermeister	$129	$1,199
Frangelico	$129	$1,199



VINOS TINTOS

ARGENTINOS

Intocable, black cabernet	$579
Estancia, malbec cabernet	$1,089
Tanguero malbec	$389
Finca flichman estate malbec	$519
Finca Las Moras Merlot	$389
Finca Las Moras Cabernet Sauvignon	$389
Finca Las Moras Malbec	$389
Colección privada Navarro Correas	$989
Trapiche reserva Pinot Noir	$539
Trapiche Varietal Torrontes	$369





MEXICANOS

Calixa Cabernet Sauvignon	$1,099
Calixa Syrah	$1,039
Casa Madero 3v	$1,099
Gran Ricardo	$3, 509
Villa Montefiori Fusione	$1,089
Villa Montefiori Cabernet Sangiovese	$1,299
Villa Montefiori Shiraz Merlot	$1,199
St Merlot	$499
Amado IV cabernet, tempranillo	$2,499
Maria tinto blend de tempranillo con syrah	$1,589
M de Maria tinto, nebbiolo, cabernet , malbec	$2,699
Icaro cabernet, merlo nebbiolo	$3,199
Vino depiedra, cabernet, tempranillo	$3,099
Tres raícesnebbiolo sangiovese	$1,099
Roca Blend	$1,199

AUSTRALIANOS

Juguette El Avión	$1,099
Juguette El Trompo	$1,099

USA

Dark Horse Cabernet Sauvignon	$499
Apothic Red	$699

ESPAÑOLES

Viña pomal crianza tempranillo	$939
Pago de carraovejas, cabernet y merlot	$3,159
La madriguera, monastrell	$549
Malavida	$689

CHILENOS

Concha y Toro Cabernet	$339
Concha y Toro Merlot	$339
Casillero del Diablo Cabernet	$489
Casillero del Diablo Merlot	$489



ITALIANOS

VT Lamborghini Blue (Merlot 12 meses en Barrica)	$3,900
VT Lamborghini Taurus (Cabernet Sauvignon/sangiovese 6 meses en Barrica)	$2,599

VINO ESPUMOSO



La Gioisa Fragolino Dolce	$619
Espumoso Lamborghini Brut DJ	$5,000
Espumoso Lamborghini Brut Gold	$3,800

VINO ROSADO



Finca Las Moras Rosado Dulce (Arg)	$339
Viña albali Félix garnacha rose (Esp)	$359
Vistamar brisa	$349
La Cetto Blanc Zinfandel (Mex)	$349
Beringer white zinfandel (Usa)	$609
Casa Madero V (Mex)	$809

VINOS BLANCOS

Finca Las Moras Sauvignon Blanc	$339
Finca Las Moras Chardonay (Arg)	$749
Concha y Toro Sauvignon Blanc (Chile)	$339
Casa Madero 2v (Mex)	$799
Obra prima vino verde (Chile)	$419
Rancho morgocito sauvignon blanc (Méx)	$1,179
Juguette Velero sauvignon blanc (Aust)	$1,109

A BABOR

MENÚ Mixologia

SPRITZ

Limoncello sprit	$159
Apperol sprit	$159
St Germain	$179
43 sprit	$159

MOCTAILS

Coctélería sin alcohol

Tigre $80
Naranja, maracuya y tonic

Jungla $85
Frutos rojos, piña y miel de agave

Paradise $95
Frutos rojos y kiwi

Ojos de Diablo $110
Maracuya y frutos rojos





Sunset — $169
Cóctel fresco-tropical, notas de mango y piña como destilado ginebra coronado jelly de apperol y licor de melón

Escarlata — $159
Vodka de sandia, granada, frambuesa con un equilibrio perfecto de vino rosado, escarchado de una sal negra y una hoja de caramelo

Viollet — $179
Cóctel aromático centrado en notas de lavanda y violetas como destilado vodka, un toque de limo fresco, terminado en tu mesa con una burbuja de humo aromática.

Mulato — $149
Cóctel herbal fresco, destacando notas de pepino y hierbabuena, toque de limoncello y tequila blanco

Naufragio — $159
Cóctel a base de licor franceses (hpnotiq) notas de piña y limón, vodka y un toque de gaseosa de lima-limón

Rojo Mezcal — $149
Concentrado de jamaica, frutos rojos y mezcal.

Nahual — $149
Licor de maiz, mix de tamarindo con chile y tequila reposado.

Gecko — $159
Licor de sauco, manzana verde, hierbabuena, better de naranja y vodka.

Paradise — $129
Kiwi macerado, frutos rojos y vodka

Lady Di
Jarabe de bugambilias, vino blanco y lima-limon

Ojos de diablo — $149
Frutos rojos, maracuya toque de limon y vodka

GIN TONIC
Frutos Rojos | Romero Toronja
Pepino Limón | Citrus
$175

MEZCALITAS
(Clásico mix de frutas frescas y mezcal)
Piña | Tamarindo
Fresa | Maracuyá
$110

