

bluewater grill

APPETIZERS

SHRIMP CREPES

Gratin stuffed with shrimps and green pepper sauce

VOL AU VENT "NEPTUNE"

Combination of fresh shrimp, octopus, scallops, mussels and fish with peppers, mushrooms and white wine from Baja California

VEGETABLES TOWER

Fresh combination of apple, eggplant, tomato and grilled Panela cheese with delicious tamarind vinaigrette

SUNSCAPE SALAD

Combination of lettuce with grilled steak, onions, tomato, avocado, fried tortilla slice and guajillo chili dressing

"WILLIAMS" SALAD

Combination of lettuce, poached pears cooked with red wine and cherry tomato, Parmesan cheese, caramelized nuts and honey mustard vinaigrette

SOUPS

LOBSTER BISQUE CREAM SOUP

With crouton served with garlic and parsley

PEAS CREAM SOUP

Served with bits of bacon

MAIN COURSES

VEGETARIAN LASAGNA

With peppers, onion, tomato, zucchini, spinach and mushrooms with rosetta sauce

"BLUEWATER GRILL" FISH FILLET

Stuffed with mango and shrimp with a creamy garlic sauce

ENTRADAS

CREPAS DE CAMARÓN

Gratinadas y bañadas de fina salsa poblana

VOL AU VENT "NEPTUNO"

Combinación del mar, camarón, pulpo, callo de hacha, mejillón y pescado con morrón, champiñones con vino blanco de Baja California

TORRE DE VEGETALES

Fresca combinación de manzana, berenjena, tomate y queso panela asados, bañados con una deliciosa vinagreta de tamarindo.

ENSALADA "SUNSCAPE"

Combinación de lechuga con carne asada, cebolla, jitomate, aguacate, tortilla frita y aderezo de guajillo y limón

ENSALADA "WILLIAMS"

Combinación de lechugas finas, peras al vino tinto, tomate cherry, lascas de queso parmesano y vinagreta de mostaza de dijon

SOPAS

BISQUE DE LANGOSTA

Servida con Pan de Ajo y Perejil

CREMA DE CHICHAROS

Acompañada de tocino picado.

PLATILLOS

LASAGNA VEGETARIANA

Selección de pimientos, cebolla, apio, calabaza, espinaca y champiñones con salsa rosetta

FILETE DE PESCADO "BLUEWATER GRILL"

Relleno de mango y camarón con salsa de ajo cremoso

“SEVEN SEAS” SUPREME CHICKEN

Stuffed with seafood, with white wine sauce served with rice and vegetables.

BLUEWATER PORK CHOP

With mashed potato, corn and tamarind BBQ sauce

BEEF FILLET WITH MUSHROOMS SAUCE

Cooked on the grill accompanied by roasted vegetables and baked potato

GREEN FETTUCCINE

Combination of green beans, spinach, broccoli and pesto

FRESH SALMON WITH SAFFRON SAUCE

Served with rice and vegetables

TUNA STEAK

Grilled tuna with garlic and pineapple sauce, accompanied by vegetables

PECHUGA DE POLLO “SIETE MARES”

Rellena de mariscos con salsa de vino blanco acompañado de arroz y vegetales

CHULETA DE CERDO “BLUEWATER”

Con puré de papa, elote y salsa de tamarindo BBQ

FILETE DE RES CON SALSA DE CHAMPIÑÓN

Cocinada a la parrilla acompañado de verduras asadas y papa horno.

FETUCHINI VERDE

Atrevida combinación de ejotes, espinaca, brócoli y pesto

SALMON EN SALSA DE AZAFRAN

Servido con vegetales y arroz y con una suave salsa de Azafrán

STEAK DE ATÚN

Filete de Atún bañado en una salsa de ajillo y piña, acompañado de vegetales.

DESSERTS

PASSION CHOCOLATE CAKE

With creamy mint sauce



BLUEBERRY MOUSSE

Creamy and fresh combination of blueberry with a touch of cassis liquor

CHEESECAKE WITH PEANUTS

Combination of cheese and peanut accompanied with strawberry and cherries

ASSORTED ICE CREAM

POSTRES

PASTEL “CHOCO PASION”

Con salsa cremosa de menta.



MOUSSE DE ARANDANO

Cremosa y fresca combinación de arándano con un toque de licor de cassis.

PASTEL DE QUESO CON CACAHUATE

Combinación de queso y cacahuete con compota de fresas y cereza.

VARIEDAD DE HELADOS DE LA CASA.

Cremosa tentación al paladar.



VEGETARIAN DISH / PLATILLO VEGETARIANO



SPICY DISH / PLATILLO PICANTE



GLUTEN FREE DISH / PLATILLO LIBRE DE GLUTEN