

APPETIZERS

"PERUVIAN" CEVICHE

Marinated fish with lemon, coriander, red onion, habanero chili, corn seed and avocado

CEVICHE TOASTS

Crispy toasts with shrimp, fish strips and Veracruz style Ceviche

TIRITAS IXTAPA

Thin fish strips, chili, onions, marinated with lemon juice and served with avocado slices and a pinch of oregano

CAESAR SALAD

Fine lettuce with traditional dressing and grilled chicken breast

CHICKEN SALAD WITH GRAPES

Grilled chicken, green grapes, celery, onion, mayonnaise and fresh lettuce.

CUCUMBER SALAD WITH SHRIMP

Combination of fine lettuce and vinaigrette

BLUEWATER SALAD

Shrimp and mango vinaigrette, broccoli, bell pepper, onion, celery, tomato, cucumber, lettuce and Teriyaki dressing

BBQ CHICKEN WINGS

Served with grilled pineapple, cucumber and cream

SOUPS

CHOWDER CRAB AND FISH

Traditional Chilpachole from Veracruz Mexico

VEGETABLES SOUP

Served with chicken

CORN TORTILLA SOUP

Served with cheese, sour cream, avocado and Cascabel chili

ENTRADAS

CEVICHE "PERUANO"

Pescado marinado con limón, cilantro, cebolla roja, chile habanero, grano de elote y aguacate, una fresca combinación al paladar.

TOSTADAS TRES DESEOS

Ricas tostadas con camarón, tiritas y ceviche Veracruzano

TIRITAS IXTAPA "LAS TRADICIONALES"

Finas tiritas de pescado, chile, cebolla morada, marinadas con jugo de limón y servido con gajos de aguacate y una pisca de orégano

ENSALADA "CESAR"

Finas lechugas, con el aderezo tradicional y pechuga de pollo a la parrilla.

ENSALADA DE POLLO CON UVAS

Una rica mezcla de pollo asado, uva verde, apio, cebolla y mayonesa en una rica cama de lechugas frescas.

ENSALADA DE PEPINO CON CAMARÓN

Combinación de lechugas finas y vinagreta

ENSALADA "BLUEWATER"

Camarón y vinagreta de mango, mezcla de brócoli, morrón, cebolla, apio, jitomate, pepino, lechugas finas y aderezo teriyaki.

ALITAS DE POLLO "B.B.Q."

Servida con piña asada, pepino y crema

SOPAS

CHILPACHOLE DE JAIBA Y PESCADO

Tradicional Chilpachole veracruzano.

SOPA DE VERDURAS

Servido con pollo

SOPA DE TORTILLA

Con queso, crema, aguacate y chile cascabel

MAIN COURSES

FISH FILLET "TALLA" STYLE

Marinated and served with rice and mixed salad

CHICKEN BREAST STUFFED WITH HAM AND CREAM CHEESE

Served with white wine sauce

FISH TACOS PASTOR STYLE

Served with guacamole, roasted pineapple and coriander with flour or corn tortilla

FISH FILLET TAPISTE STYLE

Fish fillet wrapped with Mexican pepper leaf, topped with green sauce and plantain

BEEF OR CHICKEN FAJITAS

Served with guacamole, beans with corn or flour tortilla

TUNA MEDALLIONS ROSEMARY SAUCE

Served with roasted vegetables and creamy rice

SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE

Spaghetti combined with a fresh tomato sauce and a touch of basil and Parmesan cheese

DESSERTS

CAPUCCINO CAKE

COCONUT CUSTARD

FRUIT TARTALETE

ASSORTED ICE CREAM



VEGETARIAN DISH / PLATILLO VEGETARIANO



SPICY DISH / PLATILLO PICANTE



GLUTEN FREE DISH / PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

PLATILLOS FUERTES

FILETE DE PESCADO A LA "TALLA"

Adobado y servido con arroz y ensalada mixta

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE JAMÓN Y QUESO CREMA

Servida con salsa de vino blanco

TACOS DE PESCADO AL "PASTOR"

Servido con guacamole, piña, cilantro tortilla de maíz o harina.

FILETE DE PESCADO AL TAPISTE.

Filete de Pescado envuelto hoja santa, bañado con rica salsa verde ranchera acompañado con plátano macho.

FAJITAS DE RES O POLLO

Servido con guacamole, frijoles y tortilla de maíz o harina.

MEDALLONES DE ATUN A LA MANTEQUILLA DE ROMERO

Servido con vegetales asados y arroz cremoso.

ESPAGUETI AL POMODORO

Espagueti combinado con una fresca salsa de tomate y un toque de albahaca y queso parmesano.

POSTRES

PASTEL DE CAPUCHINO

FLAN DE COCO

TARTALETE DE FRUTAS

VARIEDAD DE HELADOS

To eat raw meat is under your own risk

El consumo de productos crudos es bajo su responsabilidad