

Alberca

ENTRADAS



GUACAMOLE \$189

Servido con totopos y salsa mexicana.

NACHOS MACHOS \$199

Queso gratinado, carne molida, pollo y frijoles refritos.
Servidos con jalapeños, guacamole y salsa mexicana.

Nachos sencillos \$119 **Nachos Arrachera \$249**

AGUACATE RELLENO DE ATÚN \$200

Relleno de camarón \$230

ALITAS \$179

Jugosas alitas de pollo (10pzas) sazonadas con nuestra receta secreta, servidas con aderezo ranch.
Escoja entre salsa Buffalo o BBQ.

QUESADILLAS DE CAMARÓN \$230

Dos tortillas grandes de harina con queso y camarón salteado a la perfección. Servidas con guacamole.
Con Pollo \$135 Con Carne \$195 Sencillas \$110

SÁNDWICHES, WRAPS Y HAMBURGUESAS

(SERVIDOS CON PAPAS FRITAS, FRUTA O ENSALADA MIXTA)

HOT DOG LA PLAYA \$110

Salchicha jumbo acompañada de jitomate, cebolla y pepinillo.

HAMBURGUESA LOS TULES \$179

Nuestra deliciosa hamburguesa preparada a la parrilla.
Queso gratinado si lo desea.

Vegetariana Beyond \$179 **Tocino \$219** **Aguacate \$225**

BLT \$149

El tradicional sándwich de tocino, rebanadas de jitomate y lechuga fresca en pan integral.

ALT vegano (Aguacate Lechuga y Tomate)

JALISCO CLUB \$149

Tres niveles con pollo, tocino, jamón, queso, lechuga y jitomate.

PEPITO ESPECIAL \$175

Tiras delgadas de carne de res salteadas con cebolla y queso derretido, servido en una chapata.

SÁNDWICH DE PAVO Y AGUACATE \$169

Pechuga de pavo, rebanadas de aguacate con jitomate y lechuga, servido en pan integral.

WRAP VEGETARIANO \$139

Rebanadas frescas de aguacate, jitomate, lechuga y pimientos. Envueltos en una tortilla de harina.
Servido con nuestro aderezo de la casa.

Con salmón \$239 **Con pollo \$189**

ENSALADAS



ENSALADA CÉSAR \$239

Preparada en su mesa, hojas de lechuga crujiente y mezclada con su delicioso aderezo clásico.
Queso parmesano y crutones a su gusto.

Pollo \$289 **Arrachera \$369** **Camarón \$399** **Salmón \$389**

FETTUCCINI ALFREDO \$179

Nuestra salsa Alfredo casera, servida sobre pasta al dente y bañada con queso parmesano.

Tocino o jamón \$189 **Pollo \$219** **Vegetales \$189**
Camarón \$289 **Salmón \$289**

DEL MAR



TACOS DE PESCADO CAPEADO \$200

Tres tortillas de maíz rellenas de tiras de pescado capeado.
Servido con arroz y aderezo chipotle.

De camarón capeado \$249

TACOS GOBERNADOR **FAVORITO** \$235

Tres tortillas de maíz con queso, camarón, pulpo, marlín ahumado, cebolla y pimientos salteados.
servidos con arroz y ensalada.

CAMPECHANA \$245

Rico coctel de camarón y pulpo acompañado de aguacate, cilantro, jitomate, cebolla y pepino.

AGUACHILE \$229

Camarón fresco fileteado estilo mariposa o pulpo en rodajas, curtido en limón.
servido con pepino, cebolla morada y salsa verde o negra.

BURRITO LOS TULES ESPECIAL \$235

Queso, camarón, pulpo, marlín ahumado, cebolla y pimientos salteados envueltos perfectamente en una tortilla de harina, acompañado del aderezo secreto del chef.

CEVICHE VALLARTA

Pescado molido, camarón o pulpo.
Marinado en limón fresco y verduras.

Pescado \$195 **Camarón o pulpo \$249**

FILETE DE PESCADO FRESCO \$249

Directo desde nuestra bahía y preparado a su gusto.
Ajo mantequilla, empanizado, a la diablo, estilo Veracruz, al ajillo o a la plancha.

TORRE DE MARISCOS \$300

Una escultura perfecta de ceviche de pescado, aguacate, camarones, pulpo, pepino y cebolla.
Servida con salsa de pepino o salsa negra marisquera.

CAMARONES JUMBO \$420

Asados a la parrilla como más le guste; ajo mantequilla, empanizados, a la diablo, al mango o a la momia.

DE LA GRANJA



TACOS DE CARNE ASADA \$200

Tres tacos de carne asada bien preparada.
Servidos con cilantro, cebolla, arroz y frijoles refritos.

POLLO CHAPULTEPEC \$200

Jugosa pechuga de pollo a la plancha ligeramente sazonada. Servida con arroz y ensalada de la casa.

FAJITAS CHAPULTEPEC \$229

Tiras de pollo o res salteadas con jitomate, cebolla y pimientos. Acompañadas de tortillas y guacamole.

De Camarón \$315 **De Arrachera \$259**

ARRACHERA \$250

Una generosa porción de arrachera marinada al estilo Sonora, cocinada al punto exacto para mantener los sabores del corte.

Servida con arroz, frijoles refritos y guacamole.

PLATO MEXICANO **TRADICIONAL** \$400

Arrachera de res, chile relleno capeado, una quesadilla, un taco de pollo y una rica enchilada.
Acompañado de frijoles, arroz y guacamole.