

Comida

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

ENSALADA DE PECHUGA DE POLLO \$199

Pechuga de pollo a la parrilla servida sobre una cama de lechuga fresca con jitomate y pepino.

¡Aderezo de su elección!

ENSALADA COBB \$185

Pollo, tocino, aguacate, huevo cocido, jitomate, cebolla, queso azul y lechuga. Todo picado y servido con vinagreta.

ENSALADA GRIEGA \$210

Jitomate cherry, aceitunas, queso feta, cebolla y pepinos mezclados con aceite de oliva.

ENSALADA CAPRESE \$129

Rebanadas de jitomate y queso mozzarella con albahaca fresca. Bañada con aceite de oliva y vinagre balsámico.

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.

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.

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