

# Comida

## ENTRADAS

**GUACAMOLE** \$210

Servido con totopos y salsa mexicana.

**NACHOS MACHOS** \$229

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

Nachos sencillos \$135      Nachos Arrachera \$299

**AGUACATE RELLENO DE ATÚN** \$239

Relleno de camarón \$275

**ALITAS** \$215

Jugosas alitas de pollo (10pzas) sazonadas con nuestra receta secreta, servidas con aderezo ranch.

Escoja entre salsa Buffalo o BBQ.

**QUESADILLAS DE CAMARÓN** \$275

Dos tortillas grandes de harina con queso y camarón salteado a la perfección. Servidas con guacamole.

Con Pollo \$159      Con Carne \$199      Sencillas \$110

## SÁNDWICHES, WRAPS Y HAMBURGUESAS

(SERVIDOS CON PAPAS FRITAS, FRUTA O ENSALADA MIXTA)

**HOT DOG LA PLAYA** \$115

Salchicha jumbo acompañada de jitomate, cebolla y pepinillo.

**HAMBURGUESA LOS TULES** \$215

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

Vegetariana Beyond \$215      Tocino o Aguacate \$255

**BLT** \$165

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

**ALT** vegano (Aguacate Lechuga y Tomate)

**JALISCO CLUB** \$165

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

**PEPITO ESPECIAL** \$189

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

**SÁNDWICH DE PAVO Y AGUACATE** \$189

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

**WRAP VEGETARIANO** \$145

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 \$195

## ENSALADAS

**ENSALADA CÉSAR** \$269

Preparada en su mesa, hojas de lechuga crujiente y mezclada con su delicioso aderezo clásico.

Queso parmesano y crutones a su gusto.

Pollo \$319      Arrachera \$389      Camarón \$419      Salmón \$399

**ENSALADA DE PECHUGA DE POLLO** \$239

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

¡Aderezo de su elección!

**ENSALADA COBB** \$249

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

**ENSALADA GRIEGA** \$239

Jitomate cherry, aceitunas, queso feta, cebolla y pepinos mezclados en una vinagreta.

**ENSALADA CAPRESE** \$149

Rebanadas de jitomate y queso mozzarella con albahaca fresca. Bañada con pesto.

## DEL MAR

**TACOS DE PESCADO CAPEADO** \$239

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

De camarón capeado \$275

**TACOS GOBERNADOR FAVORITO** \$275

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

servidos con arroz y ensalada.

**BURRITO LOS TULES ESPECIAL** \$275

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 \$199      Camarón o pulpo \$299

**FILETE DE PESCADO FRESCO** \$275

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** \$395

Una escultura perfecta de ceviche de pescado, aguacate, camarones, pulpo, pepino y cebolla.

Servida con salsa de pepino o salsa negra marisquera.

**CAMARONES JUMBO** \$449

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** \$259

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

De Camarón \$349      De Arrachera \$310

**ARRACHERA** \$299

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** \$439

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

Acompañado de frijoles, arroz y guacamole.

**FETTUCCINI ALFREDO** \$184

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

Tocino o jamón \$219      Pollo \$239      Vegetales \$195

Camarón \$299      Salmón \$289