

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