

BEBIDAS

COPA BOTELLA

TEQUILA		
Jose Cuervo Tradicional Rep 950 ml	\$60	\$800
Jose Cuervo Tradicional Plata 1 lt	\$60	\$800
Cuervo Especial 990 ml	\$50	\$750
Cuervo 1800 añejo 700 ml	\$80	\$1050
Gran Centenario Añejo 695 ml	\$80	\$1050
Gran Centenario Plata 700 ml	\$55	\$750
Gran Centenario Reposado 700 ml	\$60	\$800
Gran Centenario Rosangel 750 ml	\$60	
Don Julio Añejo 750 ml	\$95	\$1300
Don Julio blanco 750 ml	\$65	\$850
Don Julio Reposado 750 ml	\$75	\$950
Don Julio 70 750 ml	\$95	\$1300
Maestro Tequilero Reposado 750ml	\$70	\$900
Maestro Tequilero Añejo 750ml	\$75	\$950
Teq. Rva. De la Familia 750 ml	\$200	\$2400
Teq. Rva. De la Familia Platino 750ml	\$115	
Pueblo Viejo rep 1000 ml	\$55	\$800
Cazadores Reposado 1000 ml	\$60	\$800
Centinela Añejo 750 ml	\$75	\$950
Centinela Reposado 1 lt	\$60	\$800
Jimador Reposado 950 ml	\$55	\$1000
1519 Reposado 750 ml	\$55	\$750
1519 Añejo 750 ml	\$65	\$1000
Herradura Rep. Gran Imperio 950 ml	\$80	\$1100
Herradura Antiguo Reposado 950 ml	\$60	\$800
Herradura Añejo 750 ml	\$90	\$1300
Herradura blanco 950 ml	\$65	\$850
Herradura Reposado 950 ml	\$70	\$950
Gran Orendain Añejo	\$70	\$950
Gran Orendain Blanco	\$50	\$800
Gran Orendain Reposado	\$60	\$800
Orendain Ollitas Reposado 950 ml	\$50	\$750
Sauza Conmemorativo lt	\$50	\$750
3 generaciones añejo 750 ml	\$85	\$1200
3 generaciones reposado 750 ml	\$80	\$1100
7 Leguas Bco 1000 ml	\$60	\$800
7 Leguas Rep 1000 ml	\$65	\$850
RON		
Matusalem Platino 750ml	\$50	
Matusalem Clásico 750ml	\$55	
Appleton blanco 950 ml	\$50	\$650
Appleton Special 950 ml	\$55	\$700
Appleton State 750 ml	\$60	\$750
Bacardi añejo 1000 ml	\$50	\$650
Bacardi blanco 946 ml	\$45	\$600
Capitan Morgan 750 ml	\$60	\$750
Havana Club 7 Años	\$60	\$750
Malibu 750 ml	\$50	\$650
Bacardi solera 750 ml	\$55	\$700
VODKA		
Three Olives Naked	\$75	
Three Olives Pop	\$75	\$650
Smirnoff 1 lt	\$50	\$800
Stolichnaya 750 ml	\$60	\$700
Absolut 750 ml	\$60	
Absolut Citron	\$60	
Absolut Mandarina	\$60	\$1400
Grey Goose 750 ml	\$120	
Oso Negro	\$45	\$800
Wyborowa 750 ml	\$60	\$800
BRANDY		
Azteca de Oro 700 ml	\$50	\$750
Carlos 1 700 ml	\$110	\$1400
Don Pedro 940 ml	\$45	\$550
Fundador De Jerez 700 ml	\$55	\$750
Terry centenario 700 ml	\$60	\$800
Torres 10 700 ml	\$65	\$850
Torres 20 700 ml	\$120	\$1400

ENTREMESOS

TACOS DE JAIBA (3 PIEZAS)	\$69
Preparados con tortilla de maíz y un toque de crema chipotle.	
TACOS DE MARLIN (3 PIEZAS)	\$63
Preparados con tortilla de harina.	
TACOS DE CAMARÓN (3 PIEZAS)	\$66
Tacos dorados con tortilla de maíz, servidos con lechuga, salsa roja y queso, un toque muy mexicano.	
TACO GOBERNADOR (1 PIEZA)	\$29
TACO MI PRESIDENTE (1 PIEZA)	\$29
Con tortilla de maíz, frijoles, queso y camarón cocinado a las brasas.	
EMPANADA DE CAMARÓN	\$24
TOSTADA DE CEVICHE	\$20
TOSTADA DE CAMARÓN	\$35

COCTELES

COCTEL DE CAMARÓN	\$131
COCTEL DE PULPO	\$131
COCTEL DE CALLITO	\$127
COCTEL DE CARACOL	\$131
COCTEL DE OSTIÓN	\$138
Todos los cocteles son servidos con cebolla, jitomate, pepino picado, rebanada de aguacate y jugo de camarón a temperatura ambiente.	
COCTEL DE MARISCOS	\$131
Una combinación de camarón, pulpo, caracol, callito y ostión (en temporada) servido con cebolla, jitomate, pepino picado, una rebanada de aguacate y jugo de camarón a temperatura ambiente.	

CEVICHE DE CAMARÓN O AGUACHILE	\$139
Camarones marinados con limón, cebolla, tomate, cilantro fresco y pepino, acompañado con rebanadas de aguacate	
BOTANA DE MARISCOS	\$136
Camarón, pulpo, caracol, callito y ostión (en temporada) servidos con rebanadas de cebolla, jitomate y pepino.	
CAMARÓN AL VAPOR (MEDIO KILO)	\$139
Camarón con cabeza para pelar cocinado al vapor, acompañado con pepino, jitomate y cebolla desfleada.	
BOTANA DE CALLO DE HACHA	\$189
Servido con rebanadas de cebolla, jitomate y pepino.	

MEJILLONES DE CONCHA VERDE MEUNIER	\$124
Preparados con mantequilla, ajo, perejil finamente picado y vino blanco.	

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA	\$63
Combinación de lechuga, jitomate, apio, chile morrón, zanahoria y aguacate.	
Aderezos: mil islas, ranchero, vinagreta, aceite y vinagre.	
ENSALADA DE CAMARÓN CON MAYONESA	\$109
Camarones con mayonesa, cebolla, apio y lechuga finamente picados. Servidos en una hoja de lechuga con rebanadas de aguacate.	
AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN	\$99
Saboréate un aguacate relleno de camarones bañado con aderezo mil islas.	
Aderezos: Balsámico, Mil Islas, Tártara, Vinagreta, Olivo	

SOPAS

SOPA DE PESCADO	\$104
SOPA DE CAMARÓN	\$119
CREMA DE ALMEJA	\$75
SOPA SIETE MARES	\$140
Camarón, pulpo, caracol, callito, pescado, jaiba y mejillones. Por si te sientes morir!	

CARNES Y AVES

FAJITAS DE POLLO	\$126
Combinación de pimiento morrón y cebolla fileteada, servido con frijoles y guacamole.	
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O A LA LEÑA	\$121
Jugosa pechuga acompañada de verduras a la mantequilla y papas a la francesa.	
FILETE MIGNÓN	\$198
Bañado en salsa de champiñones acompañado de papa al horno y verduras.	
RIB EYE	\$219
Cocinado a las brasas acompañado de papa al horno y verduras a la mantequilla.	
Todos los ingredientes son procesados con los más altos estándares de higiene y calidad, sin embargo el consumo de mariscos crudos es bajo su responsabilidad.	

PLATILLOS TÍPICOS

FILETE DE PESCADO	\$132
A la mantequilla, empanizado o al mojo de ajo, con papa al horno y verduras al vapor con mantequilla.	
FILETE DE PESCADO RELLENO DE MARISCOS	\$164
Servido con una combinación de camarón, pulpo, caracol y callo, preparados con salsa blanca y gratinado.	
CAMARONES A LA DIABLA	\$194
En una salsa picante diferente a lo que usted ya conoce, servido con arroz y verduras al vapor con mantequilla.	
CAMARONES	\$194
A la mantequilla, empanizado o al mojo de ajo, con papa al horno y verduras al vapor con mantequilla.	
MARISCOS AL AJILLO	\$174
Camarón, caracol, pulpo y callo preparados con chile guajillo y acompañados de arroz y verduras al vapor con mantequilla.	
BROCHETA MIXTA	\$179
Con camarón, filete de pescado, cebolla, jitomate y chile morrón a la plancha, servida en una base de arroz acompañado de papa al horno y verduras al vapor con mantequilla.	
BROCHETA DE CAMARÓN	\$194
Aguja con camarón, cebolla, jitomate y chile morrón a la plancha, servido en una base de arroz, con papa al horno y verduras al vapor con mantequilla.	
ESPECIALIDADES	
FILETE DE PESCADO POPEYE	\$164
Filete envuelto relleno de mariscos y bañado con una salsa con espinacas frescas.	
SPAGHETTI AL DENTE CON MARISCOS	\$169
Con camarón, caracol, pulpo y callo preparados con salsa de mariscos a base de tomate y verduras al vapor con mantequilla.	
CAMARONES VENECIA	\$204
Camarones servidos con spaghetti en salsa de mariscos a base de tomate y verduras al vapor con mantequilla.	
CAMARONES AL COCO CON SALSA DE MANGO	\$239
Un clásico de Tino's.	

CAMARONES CON SALSA DE QUESO CREMA	\$204
Excelente platillo preparado 100% con queso crema combinado con un toque de cebolla y perejil.	
CAMARONES GABARDINA	\$204
Envueltos en tocino y rellenos de queso cheddar, cocinados a la plancha con papa al horno y verduras al vapor con mantequilla acompañados con crema de piña y mostaza, lo cual hace una excelente combinación.	
CAMARONES ESPECIAL TINO'S	\$204
Preparados con salsa bechamel, vino blanco, champiñones, espinacas y tocino finamente picados con un toque de almendras. Acompañados con verduras al vapor con mantequilla.	
OSTIONES NUEVO VALLARTA	\$190
Sabrosos ostiones cocinados con crema natural y jitomate, cebolla y chile serrano finamente picados. Gratinaos con arroz y verduras, un toque muy mexicano!	
PESCADO ZARANDEADO	\$236
Una de nuestras grandiosas especialidades preparado con pescado huachinango o pargo (en temporada) servido con tortillas, cebolla morada y salsas. (Preparación 30 minutos. Precio por Kilo)	
GRAN PARRILLADA TINO'S	\$495
Langosta, camarones a la plancha, camarones gabardina, mejillones, pulpo, callito de almeja, camaroncitos, caracol, jaiba y filete zarandeado con arroz y verduras.	
CONCHAS TINO'S (3 PIEZAS)	\$172
Rellenas de camarón, caracol, pulpo y callito con trocitos de champiñones, tocino, espinacas y perejil. Gratinaos y servidas con arroz.	
LANGOSTA AL GUSTO	\$305
Al ajo, a la plancha, a la mantequilla, a la diablo, al vapor o al ajillo, acompañada con verduras y papa al horno.	
LANGOSTA THERMIDOR	\$319
Preparada con brandy, salsa de mariscos, salsa bechamel, trocitos de champiñones, espinacas y gratinada.	
MAR Y TIERRA	\$339
Rib eye y langosta al gusto con verduras y papa al horno.	

POSTRES

FLAN CON CARAMELO	\$48
PAY DE QUESO	\$48
PASTEL DE CHOCOLATE	\$54
HELADO NATURAL CON CASCARA FRUTAL	\$56
PLÁTANOS FRITOS CON LECHERA, NUEZ Y COCO	\$55
PLÁTANOS FLAMEADOS	\$100
(Orden para dos personas, tiempo requerido 20 minutos).	
*Recomendado después de las 7pm	



BEBIDAS

	COPA	BOTELLA
RAICILLA		
Raicilla directo	\$65	
Margarita Mango	\$65	
Margarita Coco Pasion	\$65	
Margarita Tamarindo	\$65	
WHISKEY		
The Macallan 12 750 ml	\$115	
Ballantines 750 ml	\$60	
Buchanans 12 años 750 ml	\$90	
Buchannan's 18 años 750 ml	\$140	
Canadian Club 750 ml	\$60	
Canadian Mist 750 ml	\$60	
Chivas 18 750 ml	\$135	
Chivas 12 750 ml	\$85	
Crown royal 750 ml	\$80	
Cutty sark 750 ml	\$60	
Dewards White Label 750 ml	\$90	
Etiqueta negra 750 ml	\$85	
Eaerly times 750 ml	\$55	
Etiqueta roja 750 ml	\$70	
Jack Daniel's 750 ml	\$80	
J&B 750 ml	\$55	
Jeam Beam 750 ml	\$55	
Passport 750 ml	\$55	
William Lawsons 750 ml	\$55	
GINEBRA		
Beefeater 750 ml	\$65	\$850
Bombay 700 ml	\$75	\$950
Tanqueray 750 ml	\$70	\$800
COGNAC		
Courvoisier vsop 700 ml	\$115	\$1400
Hennessy vsop 700 ml	\$130	\$1500
Martel vsop 700 ml	\$125	\$1400
Remy Martin 700 ml	\$125	\$1400

"Sugerimos ampliamente acompañar sus alimentos con Tequila Jose Cuervo Tradicional"

