



Menu



COCKTAILS

- TRADICIONAL -

Mojito \$100

Gin Tonic \$90

Piña colada \$90

Margarita \$90

Aperol Spritz \$130

Americano \$130

Bitter Campari, vermut rojo, soda, twist de limón

Whisky Sour \$90

- ESPECIAL MALECON 21 -

21 \$110

Campari, jugo de naranja recién exprimido, tonic

Spicy Mango

Mezcal Margarita \$150

Mezcal, triple sec, jugo de mango, chile habanero

Tropic Gin \$150

Tanqueray gin, extracto de gengibre,

jugo de piña, miel de Chacchoben

Pepope \$110

José Cuervo Especial, aperol,

jugo de naranja, jugo de piña, agua mineral

Red Whisky \$110

Red Label, jugo de naranja recién exprimido,

Cinzano, tamarindo

DESAYUNO

DE 8AM A 12PM

Chilaquiles con huevo \$120

pollo + \$20 | arrachera + \$40

Huevos al gusto \$100

(Revueltos, Estrellados, Omelette)

Elige tus ingredientes:

Tomate + \$10 | Queso + \$10 | Tocino + \$30

Chorizo + \$20 | Jamón + \$25

Huevos motuleños \$140

Fruta fresca con
yogurt natural y granola \$110

Hot Cakes con
mermelada y miel \$120

Huevos Benedictinos \$170

pan tostado con cama de aguacate,
salmón, huevos poché y salsa holandesa



ENSALADAS

🌿 Malecón 21 \$160

mix de lechuga, quinoa, cebada,
tomate cherry, tomate rostizado, germinados de temporada
con vinagreta de balsámico y tomate

🌿 Pasión \$170

mix de lechuga, tomate cherry, aguacate, fruta de temporada,
sesamo, almendras, chía con vinagreta de maracuyá

Griega \$160

tomate, pepino, aceitunas negras, amaranto, queso feta,
dátil, germinados de temporada con vinagreta de limón

ENTRADAS

🌿 Guacamole \$120

Carpaccio de pulpo \$190

con alcaparras y vinagreta de naranja

Bis de Mar \$170

* Tostada de atún con salsa de ajonjolí,
aguacate y salsa chipotle

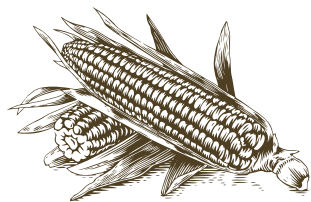
* Tostada de salmón,
queso crema, pepino y zanahoria

🌿 Romanita \$150

burrito de lechuga romanita con
verduras salteadas y mayonesa de tofu

Tartar de Atún \$200

con base de aguacate y fruta fresca



PLATOS FUERTES

Tacos Caribe \$170

tortillas de betabel con
camarones en tempura de flor de calabaza

Tacos Cochinita \$150

con cebolla morada y tortillas de betabel

Fritura \$230

calamar, pulpo y camarones fritos a la romana

Hamburger Supreme \$200

jugosa carne de res, tocino, cebolla, queso,
tomate, ensalada, aguacate

Veganburger \$180

pan vegano, hamburguesa de lentejas y verduras,
cebolla, aguacate y mayonesa de tofu

Filete de Pescado a la Mediterránea \$250

Filete con salsa velouté de marisco

Pescado del día

pregunta el precio a tu mesero



Langosta

pregunta el precio a tu mesero

Filet Mignon \$350

200gr de Filet Mignon con puré de papas
y verduras a la plancha

Pasta de Mariscos \$250

Linguini con camarones, pulpo,
calamares con velouté de mariscos y tomate cherry

Ceviche Mixto \$250

ceviche de pulpo, camarones, pescado,
pepino, tomate y cebolla asada

Poke Bowl

Atún \$240 | Salmón \$250

Arroz blanco, fruta fresca de temporada,
sésamo, col morada, edamame y aguacate

Filete de Atún \$265

200gr de Filete de atún a la parrilla

Pulpo \$270

200gr de pulpo a la parrilla sobre puré de papa
y verduras a la plancha



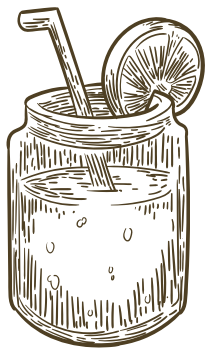
POSTRES

Volcán de chocolate \$120

Macchiatone \$110

helado de café, crujiente de vainilla
y merengue flameado

Cheesecake de Maracuyá \$110



JUGOS Y SMOOTHIE

Naranja \$50

jugo de naranja recién exprimido

Mixer \$70

jugo de naranja y zanahoria recién exprimidos

Mahahual \$70

smoothie a base de agua de piña, tamarindo y gengibre

Edén \$70

smoothie a base de leche de frutos rojos y coco

CAFE

Espresso \$40

Macchiato (espresso con leche) \$45

Cappuccino \$50

Americano \$40

REFRESCOS

Coca-Cola \$35

Fanta \$35

Sprite \$35

Manzanita \$35

Fresca \$35

Agua natural \$25

Agua mineral \$25

CERVEZA

Corona 4.5° \$45

Modelo Especial 4.5° \$50

Negra Modelo 5.3° \$50

Victoria 4.0° \$45

Bud Light 4.2° \$55

Cucapá Ambar Ale 4.5° \$70



VINO TINTO

Carmenere

Santa Parra - Chile

copa \$130 | botella \$500

Montepulciano d'Abruzzo

Villa Vestea - Italia

copa \$150 | botella \$600

Chianti Val di Merse

Poggiosalvi - Italia

botella \$900

VINO BLANCO

Ñipa Chardonnay

Terranova - Chile

copa \$130 | botella \$500

Pinot Grigio

Cantine Monfort - Italia

copa \$150 | botella \$600

Casa Madero 2V

México

botella \$800

ESPUMOSO Y ROSADO

Chambrulé Sparkling Brut

copa \$150 | botella \$600

Moet&Chandon Brut Imperial

botella \$2,900

La Cetto Rosado Zinfandel

copa \$120 | botella \$500

TEQUILA

Herradura Plata

copa \$130 | botella \$1,390

Don Julio Reposado

copa \$165 | botella \$1,630

Don Julio Añejo 70

copa \$240 | botella \$2,700

Maestro Dobel Cristalino

copa \$200 | botella \$2200

TODOS LOS MEZCLADORES TIENEN UN COSTO EXTRA

MEZCAL

Mezcal 400 Conejos Joven

copa \$130 | botella \$1,400

Mezcal 400 Conejos Reposado

copa \$160 | botella \$1,750

Amores Espadín Joven

copa \$180 | botella \$1,900

Bruxo No. 1 Espadín

copa \$180 | botella \$1,900

RON

Bacardí Blanco

copa \$70 | botella \$650

Matusalém Platino

copa \$75 | botella \$700

Havana 7 Añejo

copa \$110 | botella \$1200

Zacapa Ámbar 12 Años

copa \$170 | botella \$1,850

VODKA

Absolut

copa \$85 | botella \$780

Grey Goose

copa \$190 | botella \$2,200

Tito's

copa \$190 | botella 1 lt \$2,800



WHISKY

Jack Daniel's

copa \$140 | botella \$1,400

Johnnie Walker Etig. Roja

copa \$90 | botella \$960

Johnnie Walker Etig. Negra

copa \$215 | botella \$2,300

Buchanan's 12

copa \$205 | botella \$2,200

GIN

Tanqueray

copa \$130 | botella \$1,400

Bombay Sapphire

copa \$165 | botella \$1,800

Hendricks

copa \$220 | botella \$2,500

LICORES

Anís Sambuca Vaccari

copa \$100

Jagermeister

copa \$100

Baileys

copa \$100

Torres 5

copa \$90

Torres 10

copa \$100

gracias

