



## CEVICHES Y TOSTADAS

### CEVICHE VALLARTA

Pescado Molido, Cebolla, Cilantro, Zanahoria, Pepino, Aguacate, Jitomate Jugo de limón

TOSTADA 60gr. \$ 40

ORDEN 160gr. \$ 150

### CEVICHE MESTIZO

Pescado en cubos, Cebolla morada, Elote asado, Camote, Pepino Limón, Cilantro, Salsa peruana con chile piquín y Leche de Tigre.

TOSTADA 60gr. \$ 64

ORDEN 160gr. \$ 180

### CEVICHE DE ATUN

Atún, Cebolla morada, Pepino, Cilantro, Aguacate, Salsa negra y rábano sandia

TOSTADA 60gr \$ 70

ORDEN 160gr. \$ 220

### PULPO MULATO

Pulpo en Adobo, Cebolla morada, Jitomate, Pepino, Cilantro, Guacamole, Salsa Macha, y Vinagreta de Cacahuete

TOSTADA 60 gr. \$ 78

ORDEN 160gr. \$ 240

### CEVICHE JURÉL

Camarón, Pulpo, Pescado, Cilantro, Jitomate, Cebolla morada, Pepino y Gazpacho

TOSTADA 60gr. \$ 70

ORDEN 160gr. \$ 220

### TOSTADA DE MARLIN

Guiso casero de marlín con adobo rojo estilo Jurel

\$ 45

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

## PARA EL CENTRO

### GUACAMOLE RANCHERO 250gr.

Aguacate, Cebolla, Cilantro, y aceite de chiles, servido con Chicharrón de cerdo espolvoreado y Queso panela.

\$ 120

### CHICHARRON DE PESCADO

Atún marinado en mezcla de especias 180gr., frito, servido con Guacamole y Frijoles refritos con Tocino, Serrano y Panela. Tortillas y Salsa martajada tatemada.

\$190

## AGUACHILES

### DUO DE AGUACHILES

Camarón 180gr, Pepino, Cebolla morada, Cilantro, Aguacate, Salsas Negra y Verde de la casa.

\$210

### AGUACHILE PESCA DEL DIA

Pesca fresca 180gr. del mercado y Salsa ligera de serrano.

\$ 210

## TIRADITOS

### JURÉL

Atún fresco 180gr., Chile serrano, Rábano, Aguacate, Aceite de olivo, Apio, Pepino y Cebolla morada.

\$210

### VEGETARIANO DE SANDIA

Láminas de Sandía y Aguacate con Pepino, Cilantro, Apio, Cebolla morada y jícama marinados en Aceite de ajonjolí.

\$120

## ENSALADAS

### BAHIA

Mezcla de lechugas, Elote dulce asado, Naranja, Jícama, Tomate cherry, Aguacate y Pepita tostada con Vinagreta de Chile dulce y Vino tinto.

\$ 120

+Camarón \$80

+Pollo \$60

### DEL BOSQUE

Lechuga larga, Espinaca, trocitos de fresa, Higos, Queso panela, Nuez tostada, Ralladura de Jengibre y Vinagreta de Mango con un toque de echalote.

\$ 130

+Camarón \$80

+Pollo \$60

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

# LOS FUERTES

## SOPA DE MARISCOS ESTILO TLALPEÑO

Camarón, Pulpo y Jaiba 165gr. Con Aguacate, Papa, Zanahoria y Ejote en Consomé rojo de marisco.  
\$ 170

## PULPO CHIMICHURRI

Pulpo 200gr. sellado marinado en Salsa chimichurri, Arroz cremoso, Fungi y Vegetales de temporada salteados a la mantequilla.  
\$ 280

## FUSILLI PESTO

Camarón zarandeado 80gr. Pesto, Tocino, Tomate cherry y Brócoli, en Pasta fusilli con Queso parmesano.  
\$ 200

## LA PESCA

Pesca del día 200gr. en marinado de limón ajo y perejil, con Arroz al cilantro, y Vegetales a la mantequilla.  
\$ 240

## CAMARONES JURÉL

Camarón entero **para pelar** 200gr, con Mezcla de salsas macha y mulata estilo jurel servidos sobre Ensalada fresca y Vinagreta de la casa.  
\$ 260

## ENCHILADAS PORTEÑAS

Rellenas de pulpo y camarón 160gr. en Salsa cremosa de chipotle, Panela asada, Cebolla desflemada y Tiras de lechugas tiernas.  
\$ 240

## TACOS BAJA. (3) 140gr.

Pescado capeado o natural al gusto, Marinado en hierbas de temporada, con Ensalada de coles, salsa mexicana, Aguacate y aderezo de cilantro  
\$ 190

## RIB EYE ó PECHUGA DE POLLO 180gr.

Marinado de chimichurri, Pure de papa con tocino, Vegetales a la mantequilla y Mole de vino tinto.  
Rib Eye 250gr. \$ 310                      Pechuga de Pollo 220gr. \$ 180

## PESCADO FRITO ENTERO 350gr.

Mojo de ajo, Ajillo, ó Mantequilla a elegir, Arroz al cilantro y Vegetales rostizados.  
\$ 210

## GUATEQUE DE MARISCOS

Mojarra frita 220gr. Chicharrón de atún 120gr. Pulpo zarandeado 120gr. Aguachile verde de camarón 120gr., Ceviche Vallarta 120gr Ceviche de atún 120gr. Arroz verde al cilantro, Vegetales salteados a la mantequilla, Tortillas, Salsas de la casa, y Ensalada mixta  
(PARA COMPARTIR 4 PERSONAS)  
\$ 1180

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

## POSTRES

### FLAN CON BUÑUELO

Clásico napolitano con Salsa de Mango, Menta y Tequila añejo  
\$ 98

### CHURROS

Servidos con salsas de cajeta y chocolate  
\$ 110

### HELADOS

Gansito  
Vainilla  
\$ 96

### SORBETES

Jamaica  
Coco  
Maracuyá  
\$ 92

### CAFÉ

Americano	\$35
Espresso	\$35
Carajillo	\$140
Mexicano	\$110
Español	\$120
Irlandés	\$120
Frappé	\$70
Amaretto café	\$90



- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.



## DEL BAR

### MICHELADAS

CHELADA	\$ 55
MICHELADA	\$ 65
CIELO ROJO	\$ 80
CIELO ROJO MODELO, ULTRA	\$ 84
MICHELADA BOTANERA	
CON JICAMA, PEPINO, ZANAHORIA, CACAHUATES JAPONESES Y SALSA ESPECIAL.	\$ 98
MICHELADA MARISQUERA	
CAMARON, PULPO, CHARALES ENCHILADOS Y CACAHUATES JAPONESES	\$ 148

### CERVEZAS / BEER

CORONA 355ml.	\$ 36
CORONA LIGHT 355ml.	\$ 38
PACIFICO 355ml	\$ 36
VICTORIA 355ml.	\$ 36
MODELO ESPECIAL 355ml	\$ 42
NEGRA MODELO	\$ 42
MICHELOB ULTRA	\$ 42

## SIN ALCOHOL

### SODAS ITALIANAS

## REG GDE

### AGUAS DE SABORES

FRESA, MANGO, MARACUYA, FRUTOS ROJOS	\$60	\$80
PIÑADA (SABORES)	\$45	\$60
MOJITO VIRGEN	\$80	\$110
LIMONADA	\$60	\$ 95
NARANJADA	\$44	\$ 65
REFRESCOS LATA SABORES	\$44	\$ 65
COCA COLA SIN AZUCAR		\$ 32
B-OOST		\$ 34
TOPO CHICO 600ml.		\$ 45
CIEL NATURAL		\$ 32
		\$ 25

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

## COCTELES

MARGARITAS	\$120
MEZCALITAS	\$140
LIMON, FRESA, PIÑA, MANGO, MARACUYA, PEPINO, JAMAICA, TAMARINDO.	
MARGARITA CADILLAC	\$146
MARGARITA SPRITZ	\$130
TEQUILA SUNRISE	\$110
PALOMA	\$80
CHARRO NEGRO	\$80
BLOODY MARIA	\$120
MOJITO	\$100
PIÑA COLADA	\$120
SANGRIA	\$80
CLERICOT	\$80
CUBA LIBRE	\$80
DAIQUIRI	\$110
RON COLLINS	\$80
BLOODY CESAR	\$120
BLOODY MARY	\$120
DESARMADOR	\$80
VODKA COLLINS	\$80
JAMAICA CRUSH	\$80
MUDSLIDE	\$120
VODKA ELECTRIC LEMONADE	\$100
RUSO BLANCO / WHITE RUSSIAN	\$120
RUSO NEGRO / BLACK RUSSIAN	\$120
GREYHOUND	\$80
GIN TONIC	\$85
FRENCH 75	\$80
NEGRONI	\$130
CITRUS GIN	\$80
GIN COLLINS	\$80
APPEROL SPRITZ	\$120
LONG ISLAND	\$140
BESO DE CARAMELO	\$110

## MARTINIS / MIMOSAS

CLASICO, COSMO, GIMLET, MANZANA VERDE, ESPRESSO, FRESA, MANGO TAMARINDO, PEPINO, JAMAICA, MARACUYA	\$94
---	------

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

## DESTILADOS

### TEQUILAS

7 LEGUAS BLANCO	\$110
HERRADURA REPOSADO	\$110
JIMADOR BLANCO	\$70
CUERVO 1800 AÑEJO	\$120
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$80
DON JULIO REPOSADO	\$110
MAESTRO DOBEL	\$120

### RAICILLA

RAICILLA HACIENDA DIVISADERO	\$ 110
------------------------------	--------

### MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN ESPADIN	\$ 96
MEZCAL UNION	\$ 86

### RON / RUM

BACARDI BLANCO	\$ 80
BACARDI AÑEJO	\$ 80
CAPITAN MORGAN SPICED	\$ 70
KINGSTON 1800	\$ 60
RON MALIBU COCONUT	\$ 60

### VODKA

ABSOLUT AZUL	\$ 85
SMIRNOFF / TAMARINDO	\$ 75
TITOS	\$ 95

### WHISKY & BOURBON

J.W BLACK LABEL	\$ 140
J.W RED LABEL	\$ 100
JACK DANIEL'S	\$ 96
MAKERS MARK	\$ 86

### GIN

BEEFEATER	\$ 85
LARIOS	\$ 70

### BRANDY

TORRES 10	\$ 80
GRAND MARNIER	\$110

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

## VINO

BLANCO - chardonnay / pinot grigio

TINTO - tempranillo

COPA \$110

## CREMAS / LICORES / DIGESTIVOS

APPEROL	\$80
BAILEYS	\$80
LICOR 43	\$80
AMARETTO	\$90
KAHLUA	\$90
CAMPARI	\$90
JAGERMEISTER	\$90



## DELIVERY

TEL. 322 406 0543

WHATSAPP 322 227 35 34

[jurel.fondademar@gmail.com](mailto:jurel.fondademar@gmail.com)

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.