



RESTAURANT & BAR

ENTRADAS

BOTANA DE CAMARONES

Camarones cocidos pelados con, pepino, sal, limón y chile

\$18

3 OSTIONES SHOTS

Ostiones en jugo de tomate, limón y chile

\$13

3 MINI TOSTADAS DE CEVICHES

1 Camarón 1 Pulpo 1 Robalo

\$18

CAMARÓN ROCA

Camarones tempura aderezados con spicy mayonesa acompañado de salsa de la casa

\$20

GUACAMOLE

Con pico de gallo y chips tradicionales

\$11

JALAPEÑOS

Orden de tres jalapeños empanizados rellenos de queso crema y camarón cocido bañados de salsa de chile dulce

\$12

1/2 DOCENA DE OSTIONES

En su concha

\$17

1/2 DOCENA DE OSTIONES EN SU CONCHA PREPARADOS

Ceviche O Callo y Camaron

\$25

ENSALADAS

MARTHA

Ensalada mixta, aderezo de la casa, queso mozzarella, tomate, cebolla, chips y pollo a la parrilla

\$18

ENSALADA CEASAR C/ SALMON

Tomate, queso parmesano, crutones y aderezo Ceasar

\$19

ENSALADA CEASAR POLLO A LA PARRILLA

Tomate, queso parmesano, crutones y aderezo Ceasar

\$18

ENSALADA CEASAR CON CAMARON

Tomate, queso parmesano, crutones y aderezo Ceasar

\$19

BOTANAS

DEL JEFE

Camarón cocido, pulpo con pepino, tomate, cebolla, y aguacate \$28

701

Abulón, camarón cocido, camarón curtido, pulpo, callo de hacha, ostiones, cebolla, aguacate, pepino y salsa verde \$36

CALLO DE HACHA

Callo de hacha, pepino, cebolla y aguacate \$32

AGUACHILES

Selección de Salsas ROJA - VERDE - CHILPITIN - NEGRA - PIÑA - MANGO - HABANERA

MIXTO

Pulpo, callo, camarón curtido, camarón cocido, pepino, cebolla, tomate y aguacate \$32

CALLO DE HACHA

Callo de hacha, Pepino, cebolla, tomate y aguacate \$36

CAMARÓN COCIDO

Pepino, cebolla, tomate y aguacate \$26

CAMARÓN CURTIDO

Pepino, cebolla, tomate y aguacate \$26

SUSHI ROLLS**LANGOSTA**

Camarón, kanikama, aguacate, pasta de langosta flameada con un toque de salsa de chili sweet \$23

DEL CHEF

láminas de pepino relleno de salmón, atún, queso crema, aguacate y kanikama \$20

TUNA SPICY

Camarón, queso crema, y spicy tuna \$18

SALMÓN - TOSHIRO

Camarón, salmón horneado y topping de camarom \$18

CALIFORNIA ROLL

Camarón, cangrejo, pepino, queso crema, y aguacate \$14

CORONADO (EMPANIZADO)

Camarón, kanikama, y tampico \$19

GUAMUCHILITO (EMPANIZADO)

Cangrejo, tampico, queso crema, aguacate, y pepino \$18

MONTEBELLO

Camarón, salmón, callo, pulpo, queso crema, pepino y aguacate \$21

PLATOS

PLATOS SERVIDOS CON FRIJOL TIENEN OPCIONES DE FRIJOLES REFritos, CHARROS

O FRIJOL NEGRO

CAMARONES A LA DIABLA

Camarones cocinados con salsa roja picante servidos con ensalada, arroz y frijol. \$20

CAMARONES BRAVOS

Camarones cocinados en salsa picante servidos con arroz \$20

PULPO ASADO

Pulpo sazonado ala parrilla servido con ensalada y papas salteadas \$26

LOBSTER DE LA CASA

Cocinado al mojo de ajo y vino blanco servido con ensalada y papas salteadas \$42

LANGOSTINOS ZARANDEADOS

Cocinados y sazonados ala plancha con queso fundido en plato caliente servidos con ensalada y arroz \$30

TILAPIA FRITA

servida con ensalada, arroz, frijol y pico de gallo \$17

CAMARONES RANCHEROS

camarones cocinados con chile de campana, cebolla, y tomate servidos con frijoles, ensalada y arroz \$20

CAMARONES COSTA AZUL

Camarones envueltos con tocino rellenos con queso mozzarella y servidos con ensalada, arroz y frijol. \$25

CAMARONES COCO

Camarones empanizados en coco servidos con ensalada, arroz, frijol y salsa de la casa \$25

LANGOSTINOS

Cocinados con salsa roja picante servidos con ensalada y arroz \$29

CHILE RELLENO

Chile poblano relleno de queso oaxaca con salsa ranchera y aguacate servido con arroz y frijol \$17

ALAMBRE TROPICAL

servido en media Piña con camaron, pulpo y callo servido con frijol, arroz y ensalada \$42

TORRES

CALLO DE HACHA

Combinación de callo hacha y robalo, cebolla morada, pepino, aguacate y salsa verde \$27

SALMÓN

aguacate, cebolla, camarón cocido y salmón picante y salsa roja \$26

701 TOWER

Atún, salmón, camarón curtido, pulpo, camarón cocido, callo de hacha, abulon, cebolla y aguacate \$29

CAMARÓN

Base de ceviche de camarón, camarón aguachile, camarón cocido, aguacate y cebolla morada \$25

TUNA

callo robalo, camarón curtido, atun cebolla y aguacate \$26

FAJITAS

OPCIONES FRIJOLES REFRITOS, FRIJOLES NEGROS O CHARROS

VEGETARIANA

Servidas con arroz, ensalada, frijol, pico de gallo, crema y guacamole

\$19

CARNE ARRACHERA (USDA PRIME)

Servidas con arroz, ensalada, frijol, pico de gallo, crema y guacamole

\$24

POLLO

Servidas con arroz, ensalada, frijol, pico de gallo, crema y guacamole

\$22

CAMARON

Servidas con arroz, ensalada, frijol, pico de gallo, crema y guacamole

\$24

TRIO (ARRACHERA, CAMARON Y POLLO)

Servidas con arroz, ensalada, frijol, pico de gallo, crema y guacamole

\$26

CEVICHE

CAMARON CURTIDO

tomate, pepino, cilantro, cebolla, limón y jugo de tomate

\$17

PESCADO

tomate, pepino, cilantro, cebolla, limón y jugo de tomate

\$15

CAMARON COCIDO

tomate, pepino, cilantro, cebolla, limón y jugo de tomate

\$17

CAMARON Y PULPO

tomate, pepino, cilantro, cebolla, limón y jugo de tomate

\$18

CEVICHE ESPECIAL MITOTERO

Combinación de mariscos, Atún, salmón, pulpo, camarones, pescado, abulon, callo de hacha

\$20

CEVICHE DE CAMARON CON MANGO

Preparado con cebolla morada, pepino y mango

\$19

CEVICHE DE ATUN CON MANGO

Preparado con cebolla morada, pepino y mango

\$19

CEVICHE DE SALMON CON MANGO

Preparado con cebolla morada, pepino y mango

\$19

TACOS

TACO DE CAMARON (CAPEADO)

servidos con repollo, pico de gallo, cebolla morada curtida y aderezo chipotle

\$7

TACO DE PESCADO (CAPEADO)

servidos con repollo, pico de gallo, cebolla morada curtida y aderezo chipotle

\$6

TACO GOBERNADOR

tortilla ala parrilla con queso fundido y camaron
cocinado servidos con repollo, pico de gallo,
cebolla morada curtida y aderezo chipotle

\$7**TACO MARLIN**

tortilla ala parrilla con queso fundido, atun
ahumado servidos con repollo, pico de gallo,
cebolla morada curtida y aderezo chipotle

\$7**2 TACOS DE CARNE ASADA**

Pico de Gallo y guacamole

\$15**COCTELES****CAMARÓN**

Pepino, tomate, cebolla y aguacate

\$21**CAMARÓN Y PULPO**

Pepino, tomate, cebolla and avocado

\$22**CAMPECHANA**

Camaron cocido, camaron curtido, atun,
salmon, ostion, pulpo, abulon, callo de hacha,
robalo, pepino, tomate, y cebolla

\$25**MENU DE NIÑOS****TACO ASADA**

Acompañado con papas fritas

\$9**QUESADILLA**

Queso mozzarella gratinado acompañado con
papas fritas

\$9**TIRITAS DE POLLO**

Tiras de pollo empanizadas acompañadas de
papas fritas

\$11**MICHEM BURRITO**

Mini burrito frito con queso crema, camarón y
papas fritas

\$9**CAMARONES ANNE**

Camarones empanizados con queso crema

\$10**MARGARITAS****SKINNY****\$13****ESPECIAL (SANDIA)****\$13****DE LA CASA****\$13****CADILLAC****\$16**

MANGO	\$13	TAMARINDO	\$13
FRESA	\$13	PEPINO JALAPEÑO	\$13
MATADOR	\$13	VAMPIRO	\$13
FROZEN MANGO	\$13	FROZEN STRAWBERRY	\$13
DRAGON	\$14	IPA Vodka	\$13

CERVEZAS

CERVEZAS IMPORTADAS Modelo, Tecate Light, Pacifico, Corona, Corona Light, Negra modelo, XX, Heineken, Corona Familiar, Estrella Jalisco, Victoria, Michelob ultra	\$6	CERVEZAS Bud Light, Budweiser	\$6
MICHELADA	\$12	MICHELADA C/CAMARON	\$16

BEBIDAS

JAMAICA 16oz	\$3.5	HORCHATA 16oz	\$3.5
TAMARINDO 16oz	\$3.5	PIÑA 16oz	\$3.5
PEPSI 16oz	\$3.5	DIET, PEPSI 16oz	\$3.5
SIERRA MIST 16oz	\$3.5	RASPBERRY 16oz	\$3.5
LIMONADA 16oz	\$3.5	SWEET & SOUR 16oz	\$3.5

POSTRES

CREME BRULEE	\$8	CHOCOLATE MOUSSE CUT	\$8
PETITE DULCE DE LECHE	\$9	RASPBERRY CHEESE BITES(4 PIECES)	\$7
DULCE DE LECHE CHEESE BITES(4 PIECES)	\$7	CHOCOLATE TRUFFLE CHEESE BITES(4 PIECES)	\$8
PETITE CHOCOLATE TRUFFLE	\$8	STRAWBERRY CHEESECAKE	\$8

DESAYUNOS

OPCIONES FRIJOLES REFRITOS, CHARROS O FRIJOL NEGRO

CHILAQUILES (SALSA ROJA/SALSA VERDE) cocinados con salsa al gusto y queso oxaca servidos con arroz, frijol, crema. panela y aguacate	\$12	CHILAQUILES / HUEVOS cocinados con salsa al gusto y queso oxaca servidos con arroz, frijol, crema, panela y aguacate	\$13
CHILAQUILES CON CARNE(POLLO O CARNE ASADA)	\$17	HUEVOS RANCHEROS Bañados de salsa ranchera, cocinados con tomates, chile verde, cebolla, chile serrano, cilantro y jugo de tomate, acompañado de frijoles arroz con queso y aguacate	\$12
HUEVOS DIVORCIADOS Montados en tortilla frita bañados con salsa verde y salsa roja separados por guarnición de frijol y arroz con aguacate y queso	\$12	HUEVOS A LA MEXICANA	\$12
CHORIZOS CON HUEVOS servido con arroz, frijol, queso panela y aguacate	\$14		

BEBIDAS CALIENTES

CAFE	\$3.5	CAFÉ DESCAFEINADO	\$3.5
CHOCOLATE CALIENTE	\$3.5	TÉ CALIENTE	\$3.5

CORTES ALA PARRILLA

CARNE TAMPIQUEÑA FILET MIGNON (USDA PRIME) Montado en plato chillón servida con cebollitas fritas, frijol, arroz, pico de gallo, ensalada y guacamole.	\$45	T-BONE STEAK (USDA PRIME) Servido con ensalada y papas salteadas	\$42
ARRACHERA ASADA (USDA PRIME) Arrachera asada sobre plato chillón acompañada de cebollitas fritas, frijol, arroz, pico de gallo, ensalada y guacamole.	\$32	RIB-EYE STEAK (USDA PRIME) Servido con ensalada y papas salteadas	\$43
TOMAHAWK STEAK (USDA PRIME) 2LBS Servido con guacamole, pico de gallo, papas sarteneadas y ensalada	\$110		

701 VIP COCKTAILS

LA DAMA & EL REY Tequila Don Julio Reposado	\$20	AMOR ETERNO	\$14
PIÑA COLADA	\$14	SUNRISE TEQUILA	\$14
PALOMA NEGRA	\$14	DIABLITO COCKTAIL	\$15
CANTARITO	\$15	MOJITO	\$14
BLOODY MARY	\$14	LONG ISLAND ICE TEA	\$14
STRAWBERRY MOJITO	\$14	HORCHATA COCKTAIL	\$14

SABOR AMI	\$14	MUJER DE NADIE	\$14
VODKA & CRANBERRY	\$14	PINK VODKA LEMONADE	\$13
GIN & TONIC	\$13	SANGRIA	\$14
JAGER BOMB	\$13	JAGER BOMB GOODNIGHT	\$13
CAZUELITA	\$28.00	MOSCOW MULE	\$13
AMOR DE UN RATO	\$14	SANGRE DE REY XII Buchannan's 12	\$14
SANGRE AZUL XVIII Buchannan's 18	\$20	701 GOLD SIGNATURE Tequila Don Julio 70	\$20

MARTINIS

COSMOPOLITAN	\$12	CLASICO	\$12
VAMPIRE KISS	\$12	APPLETINI	\$12
HALLOWEEN PURPLE	\$12	701 GOLD MARTINI	\$14

WHISKEY

OLD FASHIONED	\$14	MANHATTAN	\$14
701 SOUR	\$14		

TEQUILA SHOTS

1 oz

DON JULIO

Blanco-\$10, Reposado-\$12, Anejo-\$14, 70-\$16
1942,\$30 1942 Orange,\$30

1800

Silver-\$10, Reposado-\$12, Anejo-\$14

CASAMIGOS

Blanco-\$13, Reposado-\$14

CENTENARIO

Plata-\$10, Reposado-\$12, Anejo-\$13

CASAMIGOS

blanco-\$13, reposado-\$14

MANDALA

Blanco,\$10 Reposado,\$12 Anejo,\$14 Extra
anejo,\$30

HERRADURA

Silver,\$8 Reposado,\$10 Anejo,\$12 Ultra,\$16
Suprema,\$75

DAME MAS

Reposado,\$20 Extra Anejo,\$30

BANDERA SHOTS

PATRON

Silver-\$10, Reposado-\$12, Anejo-\$14

FORTALEZA

Blanco-\$13, Reposado-\$15,

TEQUILA OCHO

Reposado-\$14, Anejo-\$15

TEQUILA DE LA CASA

\$8

CASA NOBLE

crystal-\$12, reposado-\$13, anejo-\$14

CLASE AZUL

Plata,\$25 Reposado,\$30

ADITICVO

Plata,\$12 Extra anejo,\$20 Cristalino,\$22

MEXICAN CANDY SHOTS

MEZCAL SHOTS

1 oz

SILENCIO

Espadin,\$8 Joven,\$13

TOSBA

Espadin,\$12 Pechuga,\$16 Tobala,\$20

PELTON

Joven,\$8

CASAMIGOS

? Joven,\$13

?

SOMBRA

? Joven,\$8

?

MONTE LOBOS

? Espadin,\$8

?

LOS JAVIS

Joven espadin,\$9 Reposado espadin,\$12

?

WHISKY SHOTS

1 oz

MACALLAN

12,\$12 Gold,\$13 18,\$20

?

YAMAZAKI

12,\$30

?

WOODFORD RESERVE

\$8

?

AMERICAN HONEY

\$8

?

GREEN LABEL

\$12

?

GOLD LABEL

\$12

?

JACK DANIELS

\$8

?

BUCHANAN'S

12\$9 18\$16 Red seal\$30

?

HIBIKI

Harmony,\$15

?

BLUE LABEL

\$30

?

COGNAC SHOTS

1 oz

REMY MARTIN

1738,\$10 Vosp,\$10 Ox,\$30

?

HENNESSY

Vs,\$10 Black,\$10 Vosp,\$13

?

SHOTS ESPECIALES

1 oz

PATRON EN LALIQUE

Tequila

\$900

REMY MARTIN LOUIS XIII

Cognac

\$500

CLASE AZUL GERRERO

Mezcal

\$170

CLASE AZUL DURANGO

Mezcal

\$60

CLASE AZUL GOLD

Tequila

\$180

CLASE AZUL ULTRA

Tequila

\$350

DON JULIO REAL

Tequila

\$120

GRAND PATRON BURDEOS

Tequila

\$80

PATRON PIEDRA

Tequila

\$80

CLASE AZUL ANEJO

Tequila

\$120