

BORACAY

SEA FOOD • TACOS • SUSHI

- MENÚ -

BOTANA


CALDO DE CAMARÓN CORTESÍA	---
PAPAS A LA FRANCESA CON CAMARONES	\$135
EMPANIZADOS	\$55
PAPAS PREPARADAS	\$120
PAPAS PREPARADAS CON CAMARÓN Y PEPINO	\$75
BROCHETAS DE QUESO 3 piezas	
PAPANACHOS	\$80
Papa natural a la francesa con cubierta crujiente, queso cheddar y jalapeños	
PALOMITAS DE CAMARÓN	\$135
Fritura de camarón en tempura, acompañado de aderezo de la casa	

ENTRADAS



 **SAMPLER BOTANERO** \$420

Camarón empanizado,
chicharrón de pescado, aros de
calamar, papas fritas

 **SAMPLER FRÍO** \$420

Pulpo, camarón fresco,
6 ostiones en su concha
y papas fritas

OSTIONES EN SU CONCHA(12) \$160

* Solo en temporada

OSTIONES EN SU CONCHA(6) \$80

* Solo en temporada

ALMEJA CHOCOLATA (6) \$160

* Solo en temporada

ALMEJA CHOCOLATA REYNA PZ \$40

* Solo en temporada

ENSALADA CÉSAR \$130

Con pollo o atún

 Tiempo de espera de 20-30 min.

AGUACHILES



AGUACHILE DE CAMARÓN \$160

AGUACHILE DE CALLO DE HACHA \$230

AGUACHILE MIXTO \$210

*Acompañado de pepino, jícama y
cebolla morada

*VERDE, ROJO O NEGRO

CEVICHE



CEVICHE DE SIERRA ESTILO PERUANO \$130

CEVICHE DE PESCADO BLANCO \$125

ESTILO SINALOA

CEVICHE DE CAMARÓN \$180

*Acompañados de tostadas, saladitas,
limón y salsa piccante

SOPAS / CREAMAS

CALDO TLALPEÑO DE PESCADO	\$65
CALDO DE CAMARÓN	\$70
POZOLE DE MARISCOS	\$75



CÓCTELES



	CHICO	GRANDE
COCTEL DE CAMARÓN	\$110	\$160
COCTEL DE PULPO	\$110	\$160
COCTEL MIXTO	\$110	\$160
COCTEL VUELVE A LA VIDA	\$110	\$160

*Acompañados de tostadas y complementos

TOSTADAS



TOSTADA BORACAY	\$75
TOSTADA DE AGUACHILE DE CAMARÓN	\$60
TOSTADA DE CEVICHE	\$60
TOSTADA DE CAMARÓN	\$60
TOSTADA DE PULPO	\$65
TOSTADA DE PULPO ENAMORADO	\$65
*1 PIEZA	

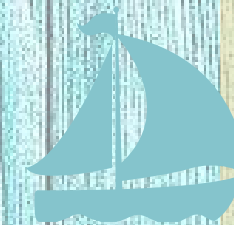
ARROZ FRITO

-YAKIMESHI

CON VERDURAS	\$56
CON POLLO	\$75
CON CARNE	\$80
CON CAMARÓN	\$80
MIXTO	\$75

MENÚ KIDS

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS A LA FRANCESA	\$65
PESCADITO EMPANIZADO ACOMPAÑADO CON ARROZ	\$65



PLATOS FUERTES

CAMARONES AL AJILLO	\$205
Servido con arroz blanco y ensalada de col	
CAMARONES EMPANIZADOS	\$215
Servidos con aderezo y papas a la francesa	
FILETE EMPANIZADO	\$120
Filete de pescado empanizado acompañado con papas a la francesa	
LOMITOS	\$280
250 gr de lomo de huachinango preparado al gusto: mojo de ajo, zarandeado, ajillo, diablo, empanizado, mantequilla, etc. Servido con ensalada y arroz	
BANDERILLA BORACAY	\$140
En vara mixta de pulpo y pescado con piminetos y cebolla	
ARRACHERA GRATINADA	\$220
Con guacamole y papas toreadas con chile de árbol	
JAIBA RELLENA	\$180
Acompañada de arroz y ensalada	
MOJARRA FRITA	\$180
Acompañada de arroz y ensalada	
HAMBURGUESA DE RES	\$150
Con queso y ensalada	
HAMBURGUESA DE CAMARÓN	\$150
Con ensalada verde y salsa tártara, ¡Tienes que probarla!	



ESPECIALIDADES

CAMARONES AL COCO CON SALSA DE CHIPOTLE	\$220
Acompañados con arroz	
FETUCCINE DE LANGOSTA A LOS TRES QUESOS	\$320
Acompañado con pan de la casa	
FILETE DE SALMÓN EN SALSA CREMOSA DE CÍTRICOS	\$270
Acompañado de ensalada fresca de lechugas y cherrys	
MOLCAJETE BORACAY CON GUACAMOLE	\$450
Tiras de pulpo, camarón, chistorra y arrachera marinados	
HAMBURGUESA BORACAY	\$180
220g de sirlon prime, camarón U16 en corte mariposa y salsa tártara de la casa	

SUSHI

*PD (Por dentro) PF (Por fuera)

CAMARÓN ROLL PD	PF	\$120
Camarón y queso crema		
CALIFORNIA ROLL PD	PF	\$95
Surimi, pepino y aguacate		
FILADELFIA ROLL PD	PF	\$110
Alga nori por fuera		
TUNA ROLL PD	PF	\$120
Ajonjolí		
ARRACHERA ROLL PD	PF	\$110
Arroz y salsa de jalapeño		
MANGO ROLL PD	PF	\$105
Mango y salsa picante de frutos rojos		
AVOCADO ROLL PD	PF	\$95
Aguacate y ajonjolí		

*Empanizado e Ingrediente Extra \$10 c/u



TORTAS

	CHICA	GRANDE
TORTA DE CAMARÓN CON CHISTORRA	\$55	\$115
Con frijolititos negros		
TORTA GOBERNADOR	\$55	\$115
Camarón con queso y piminetos		
TORTA DE ARRACHERA CON QUESO	\$55	\$115
PANINI DE ATÚN AL CHIPOTLE	\$125	
*Acompañadas de papas fritas		



TACOS

	MAÍZ	HARINA
TACO GOBERNADOR	\$35	\$40
Camarón, queso y piminetos		
TACO BORACAY	\$35	\$40
Chicharrón de pescado y mezcla xnipec		
PULPILLOS	\$35	\$40
Pulpo finamente picado, frito y preparado a la diablo		
TACO DE PESCADO AL PASTOR	\$35	\$40
Con piña		
TACO DE RIB EYE Y CEBOLLA MORADA	\$40	\$45
Chicharrón de Rib Eye con cebollita estilo xnipec		
TACO DE MARLIN A LA VERACRUZ	\$35	\$40



VIERNES-SÁBADOS Y DOMINGOS GRILL

Tiempo de espera de 20-30 min.

PULPO ADOBADO AL GRILL	\$260	
Adobado con salsa de chiles y un toque de mantequilla		
HUACHINANGO SARANDEADO	-	\$360
Acompañado con ensalada y guacamole		
ATÚN AL GRILL	\$190	
Con verduras asadas		
SALMÓN AL GRILL	\$190	
Con verduras asadas		
BANDERILLA DE CAMARÓN	\$145	
En vara con piminetos y cebolla morada		
RIB EYE (250 grs.) 	\$300	
Se sirve con papas a la francesa o verduras a la parrilla		
ARRACHERA (320 grs.)	\$200	
Se sirve con puré rústico de papas		
PARRILLADA ESPECIAL (5 PERSONAS APROX.)	\$1,550	
Rib-eye, cola de langosta, pulpo, chistorra y camarón U15		



KILO



BEBIDAS

	355 ML	LITRO
REFRESCO COCA COLA 355 ML	\$29	--
AGUA FRESCA DEL DÍA	\$20	\$40
CERVEZA	\$35	--
Corona, Victoria, Pacífico		
CERVEZA	\$42	--
Negra Modelo, Bud Light, Ultra, Michelob		
MICHELADA	\$45	\$65
MICHELADA CON CLAMATO	\$50	\$70
LIMONADA MINERAL / NATURAL	\$28	\$55
NARANJADA MINERAL / NATURAL	\$28	\$55
RUSA	\$28	\$55
CLAMATO PREPARADO	\$28	\$55
VASO DE CLERICOT	\$50	--
TINTO DE VERANO	\$50	--
PIÑADA	\$50	--
FRESA COLADA	\$50	--
JARRITO PREPARADO	\$50	--

POSTRES

PAY DE QUESO CON ADEREZO DE FRUTOS ROJOS	\$60
PASTEL DE 3 LECHE	\$60
HELADOS CRUCITO	\$50
NIEVE DE VAINILLA CON CAMPECHANA	\$70
CHURROS DE LA ABUELA CON HELADO	\$70
Nutella, chocolate, salsa de fresa o dulce de leche	