



**PLAYA  
JAGUAR**  
RESTAURANTE  
PUERTO MORELOS

## ENTRADAS

**TOSTADA DE CALLO DE ACHA** **\$140**

Fresca tostada con chiltepín y cebollita morada

**TOSTADA DE ATÚN AHUMADO ESTILO YUCATÁN** **\$110**

Preparado al estilo de la región con zanahoria y chile guero

**TOSTADA DE AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN** **\$115**

Camarón crudito cebolla morada y pepino, picosito

**TOSTADA DE ATÚN DEL PACÍFICO** **\$110**

Servida sobre wonton, salsa de soya y chilito verde



**TACO JAGUAR** **\$110**

Delicioso, el de la casa chile wero relleno de camarón y queso crema sobre tortilla de chile guajillo

**TACOS DE CAMARÓN Y CHICHARRÓN PENSADO (2)** **\$110**

Sobre una tortilla de chocolate

**TACOS GOBERNADOR DE ATÚN AHUMADO (2)** **\$115**

Tradicional taco gobernador preparado al estilo del chef con atún ahumado, chile poblano y queso gouda,

**FISH AND CHIPS** **\$210**

**GUACAMOLE** **\$95**

**SASHIMI DE MAHI MAHI** **\$225**

Frescas láminas de dorado sobre ponzu y chilito verde



**SASHIMI  
+TARTAR**

**TARTAR DE ATÚN DEL PACÍFICO**



Deliciosa combinación de atún, aguacate, aceite de ajonjolí muy fresco

**\$255**

**TARTAR DE SALMÓN**

Salmón curado con aguacate, clara de huevo, alcaparras y supremas de limón

**\$270**





**PLAYA  
JAGUAR**  
RESTAURANTE  
PUERTO MORELOS



## **SOPA+MARISCOS +PASTA**

### **CAMARÓN, PULPO, CALLO, PESCADO** **\$310**

Deliciosa combinación de mariscos sobre arroz caldoso picosito

### **CALDO DE CAMARÓN DE CANTINA** **\$220**

Suculento caldo preparado con camarón grande con cabeza y un toque de picor

### **FETUCCINI CON MARISCOS MARINARA** **\$280**

Deliciosa combinación de pulpo, pescado, mejillones, callo de almeja, camarón y nuestra salsa de la casa especial, pan con ajo y parmesano

### **FETUCCINI ALFREDO Y POLLO CAJÚN** **\$230**

Fresca salsa Alfredo, parmesano, pan con ajo y pechuga de pollo al cajun

### **PULPO SARANDEADO** **\$270**

Pulpo con la receta de la casa acompañado de puré de papá y espinacas



## **COCTELES +CEVICHE**

### **CÓCTEL MIXTO** **\$260**

Callo, camarón, pulpo  
Con salsa especial de la casa

### **CEVICHE DE PESCADO ESTILO PACIFICO** **\$235**

El preferido de la casa. Pescado fresco, pepino, cebolla, aguacate

### **CEVICHE DE CAMARÓN CRUDITO ESTILO PLAYA JAGUAR** **\$250**

Camarón mediano curtido en limón, pepino, cebolla morada y chiltepín

### **AGUACHILE DE CAMARÓN ROJO** **\$250**

El tradicional del pacífico pero con nuestra deliciosa salsa, cebollita morada, pepino

### **CEVICHE DE LANGOSTA DEL CARIBE** **\$450**

Fresca langosta en trozos con un toque de coco



## **VEGANO**

### **CEVICHE DE SETAS Y AGUACATE** **\$150**

Una versión de ceviche  
100% vegano



PLAYA  
JAGUAR  
RESTAURANTE  
PUERTO MORELOS



## PESCADO+ CAMARÓN+CARNE

### FILETE DE PESCADO FRESCO DE NUESTRA PESCA

\$250

Al gusto. Pesca del día preparado al mojo, ajillo, plancha. Servido con arroz y ensalada



### SALMÓN EN COSTRA DE AJO Y CHILE CHILTEPÍN

\$280

El especial de la casa preparado al grill

### CAMARONES AL MEZCAL Y AJO

\$285

Camarones grandes flameados con mezcal acompañados de puré de papa y espinacas

### LANGOSTA AL GUSTO

Ajo, mantequilla, gratín. 2.5 gr  
Acompañado de guarnición a elegir (2)  
Pregunte a su mesero

PRECIO POR  
GRAMO



### PESCA DEL DÍA

\$600 KG

Preparado al gusto, sarandeado con ajo, ajillo y dos complementos. Precio por kilogramo

### OSTIONES



### POR PIEZA UNA DOCENA MEDIA DOCENA

\$45  
\$420  
\$255

### POKE BOWL

\$220

Atún, salmón o camarón  
Frescos vegetales y aderezo  
especial acompañado de su  
proteína al gusto

### HAMBURGUESA DE RIB EYE

\$220

200 gr. Acompañado con papas  
fritas

### NEW YORK 350 GR

\$360

Acompañado de puré de papa  
y salsa de champiñones



### POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE \$110

CHEESCAKE \$95



**PLAYA  
JAGUAR**  
RESTAURANTE  
PUERTO MORELOS

## BEBIDAS

### SIN ALCOHOL

AGUA DE SABOR	\$40
Tamarindo, Jamaica, Maracuyá	
AGUA NATURAL CIEL	\$35
REFRESCOS	\$35
Agua quina, Coca-cola, Fanta, Fresca, Manzanita, Sprite, Gingerale	
JUGO NATURAL	\$40
LIMONADA/NARANJADA	\$40
Mineral o natural	

### CAFÉ CALIENTE O FRÍO

ESPRESSO	\$50
AMERICANO	\$40
ESPRESSO CORTADO	\$50
CAPUCCINO	\$50
CARAJILLO	\$130



### CERVEZAS

CERVEZA CLARA/OSCURA	\$45
Corona, Victoria, Pacífico, León	
CERVEZA ARTESANAL	\$85
Pescadores, Tulúm	

### CHELADA Y MICHELADA

VASO CHELADO	\$10
VASO MICHELADO	\$15
OJO ROJO	\$20







**PLAYA  
JAGUAR**  
RESTAURANTE  
PUERTO MORELOS

## BEBIDAS

### WHISKY

ETIQUETA NEGRA	\$130
GLENFIDDICH 12	\$130
CHIVAS REGAL 12	\$130
JACK DANIEL'S	\$110
ETIQUETA ROJA	\$110

### VODKA

TITO'S	\$110
ABSOLUT AZUL	\$110
STOLICHNAYA	\$110

### RON

ZACAPA 23	\$150
BACARDI BLANCO	\$110
BACARDI AÑEJO	\$110
MATUSALEM CLÁSICO	\$110
HAVANA 7	\$110

### TEQUILA

DOBEL DIAMANTE	\$130
DON JULIO 70	\$130
TRADICIONAL REPOSADO	\$110

### GIN

BOMBAY	\$130
HENDRICKS	\$130
BEEFETER	\$110
TANQUERAY	\$110

### MEZCAL

MONTELOBOS TOBALÁ	\$280
UNION	\$110
ALIPÚS	\$110





**PLAYA  
JAGUAR**  
RESTAURANTE  
PUERTO MORELOS

### LICORES

JAGGERMEISTER	\$130
CAMPARI	\$110
APEROL	\$110
LICOR 43	\$110
VERMOUTH ROSSO	\$110
MARTIN DRY	\$110
BAILEYS	\$110
CHINCHÓN DULCE Y SECO	\$110
SAMBUCA NEGRO	\$110



### COCTELES

MOJITO	\$130
Tradicional, cerveza, frutos rojos	
DAIQUIRI	\$130
Limón, fresa, maracuyá	
BLOODY MARY	\$130
Salsa inglesa, salsa tabasco, pimienta molida, jugo de limón, vodka, apio, clamato	
PIÑA COLADA	\$130
Ron blanco, crema de coco, jugo de piña	
MARGARITAS	\$130
Limón, jamaica, tamarindo	



RESERVA  
998 366 12 72



playajaguar.com