

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN TYG

Tu opinión es muy importante para nosotros, ayúdanos a mejorar.

CLICK

TOSTADA & GUAYABAR®
COCINA DE MAR Y CORRAL

TOSTADA & GUAYABAR®
COCINA DE MAR Y CORRAL



MENÚ

PROMOS

MARTES Y MIÉRCOLES DE

BURGERS \$115

Y AGUA DEL DÍA GRATIS



PROMOS

JUEVES DE CLERICOTS

2 x \$85



PROMOS

VIERNES DE MOJITOS

2 x \$90



PROMOS

SÁBADO DE MIXOLOGÍA

3 x 2



PROMOS



Jueves, Viernes y sábado
COPEO DE DESTILADOS

ETIQUETA ROJA
BACARDI
CENTENARIO PLATA **\$49**

OLD PARR
HAVANA 7
7 LEGUAS **\$69**

ENTRADAS

CALLO DE ALMEJA _____ \$180

Callo rasurado, habanero, pepino, cebolla morada, cilantro y aguachile negro.

Con Pulpo _____ \$240

ORDEN DE WONTON (3 piezas) _____ \$185

Atún curado y mezclado con salsas orientales, mayonesa de masago, ensalada de pepino, montado sobre una crocante lámina de wonton.

SASHIMI DE ATÚN _____ \$200

Atún cortado en láminas, salsa ponzu, pepino, cebolla y aguacate.

TIMBAL DE ATÚN _____ \$160

Atún curado en limón y salsa de soya, sobre una cama de aguacate y coronado con pepita de calabaza y chía.

NAVAJAS GALLEGAS (7 pzas) _____ \$194

A la plancha, con un alioli de ajo, perejil y limón Eureka acompañadas de pan pita tostado.

MEJILLONES _____ \$195

Mejillones a la plancha, con alioli de ajo, perejil, limón Eureka y alcaparras; acompañados de pan pita.

MUSLITOS DE CANGREJO _____ \$160

Kanikama empanizado, acompañado de aderezo aurora.

ENSALADA DE MARLÍN _____ \$185

Base de guacamole, Marlín ahumado y marinado con un toque de limón y habanero, coronado con brote de cilantro y cebolla desflemada.

BOTANA ESPECIAL _____ \$320

Callo de almeja, camarón cocido, camarón curado pulpo, atún, cebolla y aguacate; mezclados con limón, sal y salsa negra marisquera.

SAMPLER SNACK _____ \$220

Aros de cebolla, dedos de queso, papas gajo y boneless buffalo, acompañados de aderezo.

AGUACHILE RIB EYE _____ \$290

Rib eye cocinado al vacío y sellado al grill con salsa de aguacate y aguachile negro, acompañado de totopos.

AGUACHILE _____ \$205

Camarón curado en limón, chile habanero, cilantro, pepino, piña y cebolla.

AGUACHILE TATEMADO _____ \$225

Camarones curados en limón, pepino, cebolla y tomate; bañados en salsa verde tatemada.

LOMO CON PEPINO _____ \$170

Lomo mezclado con salsa mexicana y vinagreta de chile jalapeño.

PANELA ASADA _____ \$102

½ Panela ahogada en salsa verde tatemada y cebolla morada.

CEVICHE COLIMA _____ \$88

Pescado molido, salsa mexicana, zanahoria, orégano y limón de Colima.

CUERITOS _____ \$95

Cueritos de cerdo en vinagre mezclados con salsa mexicana y pepino.

CECINA _____ \$130

Láminas delgadas de carne deshidratada acompañada de salsas.

GUACAMOLE _____ \$145

Guacamole acompañado con salsa mexicana y chicharrón.

ORDEN DE PAPAS GAJO _____ \$60

TOSTADAS

TORITO \$94

Pulpo, salsa mexicana, mayonesa de chile ahumado, cama de aguacate y tocino.

TORITA \$92

Pulpo, salsa mexicana, pepino, aguacate, limón y sal.

VERDE \$70

Camarón curado en limón, pepino y cebolla morada. Todo esto mezclado en una salsa tipo aguachile.

Camarón y pulpo \$84

Camarón y atún \$79

TOMASA \$78

Camarón curado en limón, mezclado con pepino, cebolla y mayonesa de ajo, ahogado en una mezcla de chiles y salsas negras.

Camarón y pulpo \$ 98

Camarón y atún \$ 82

Atún \$ 75

Especial \$ 110

TOSTADA DE ATÚN \$76

Atún curado en limón y salsa de soya, sobre una cama de aguacate, coronado con pepita de calabaza y chía.

COLIMA \$30

Pescado molido, salsa mexicana, zanahoria, orégano y limón de Colima.

LE CUIR \$30

Cueritos de cerdo en vinagre mezclados con salsa mexicana y pepino.

*Opcional: crema y queso

MÉXICO \$30

Nopal curado en sal y salsa mexicana.

TOSTADA DE AGUACHILE TATEMADO \$88

Camarón curado en limón, pepino, cebolla morada y tomate, bañada en salsa verde tatemada

TOSTADA DE AGUACHILE \$88

Camarón curado en limón, pepino, cebolla morada y tomate, bañada en salsa verde tatemada

CEVICHE DE CAMARÓN \$75

Camarón cocido, mexicana con pepino, aguacate, limón y sal.



TACOS

CHACHITA \$68

Camarón empanizado, costra de queso, cebolla morada y besos de aguacate.

MICHÍN \$52

Pescado a la plancha, costra de queso, cebolla morada y besos de aguacate.

TACO DE PULPO \$75

Pulpo a la plancha, costra de queso, cebolla morada y besos de aguacate.

MARLÍN \$75

Taco dorado relleno de papa, marlín ahumado guisado, coronado con col encurtida.

ARRACHERA \$65

Arrachera, cecina, col morada y cilantro.

CHINO \$62

Chicharrón de pescado, mayonesa de pepino, salsa de anguila, salsa roja, col y zanahoria encurtida sobre una tortilla de harina.

ALBAÑIL \$54

Crujiente chicharrón de cerdo, puré de aguacate, salsa mexicana y jalapeño.

HUERFANITO \$49

Cochinita pibil, queso derretido acompañado de salsa roja.

AGUACHILE TATEMADO \$80

Taco dorado relleno de papa, camarones curados en limón, pepino, cebolla y tomate; bañados en una salsa verde tatemada.

DEL MAR Y CORRAL

COCTEL DE CAMARÓN _____ \$148

Acompañado de salsa mexicana con pepino y aguacate. (120 g)

Camarón y pulpo _____ \$195

Pulpo _____ \$190

SANTO DORADO _____ \$195

Cama de arroz a la mantequilla, filete de pescado coronado con salsa mexicana y mayonesa de chiles ahumados, envuelto en una hoja de vástago. (150 g)

CAMARONES _____ \$190

Acompañados de arroz, ensalada verde y ensalada de col. (160 g) Pídelos a tu gusto (empanizados, diabla, mantequilla, ajillo, ajo).

Orden mixta _____ \$230

PULPO _____ \$280

Acompañado de arroz, ensalada verde y ensalada de col. Pídelos a tu gusto (diabla, mantequilla, ajillo, ajo). (160 g)

Platillo mixto camarón y pulpo _____ \$295

SALMÓN & TOMATE _____ \$298

Salmón cocinado al grill sobre una cama de mix de tomates asados, lechugas, mayonesa de pesto y reducción de balsámico. (180 g)

MAR & TIERRA _____ \$285

Medallón de camarón envuelto en tocino, sobre asado de arrachera, ensalada de poblano con frijol negro y nido de papa. (280g)

FRUTTI DI MARE _____ \$240

Arroz rojo tipo paella con camarón, pulpo, mejillón y almeja.

ENSALADA CAESAR _____ \$88

Mix de lechugas, aderezo caesar y queso parmesano.

Camarón (120g) _____ \$ 155

Arrachera (120g) _____ \$ 150

PASTA ALFREDO CON CAMARONES _____ \$185

Pasta capellini, salsa Alfredo, crocante de parmesano y camarón a la plancha.

CAMARONES ZARANDEADOS _____ \$265

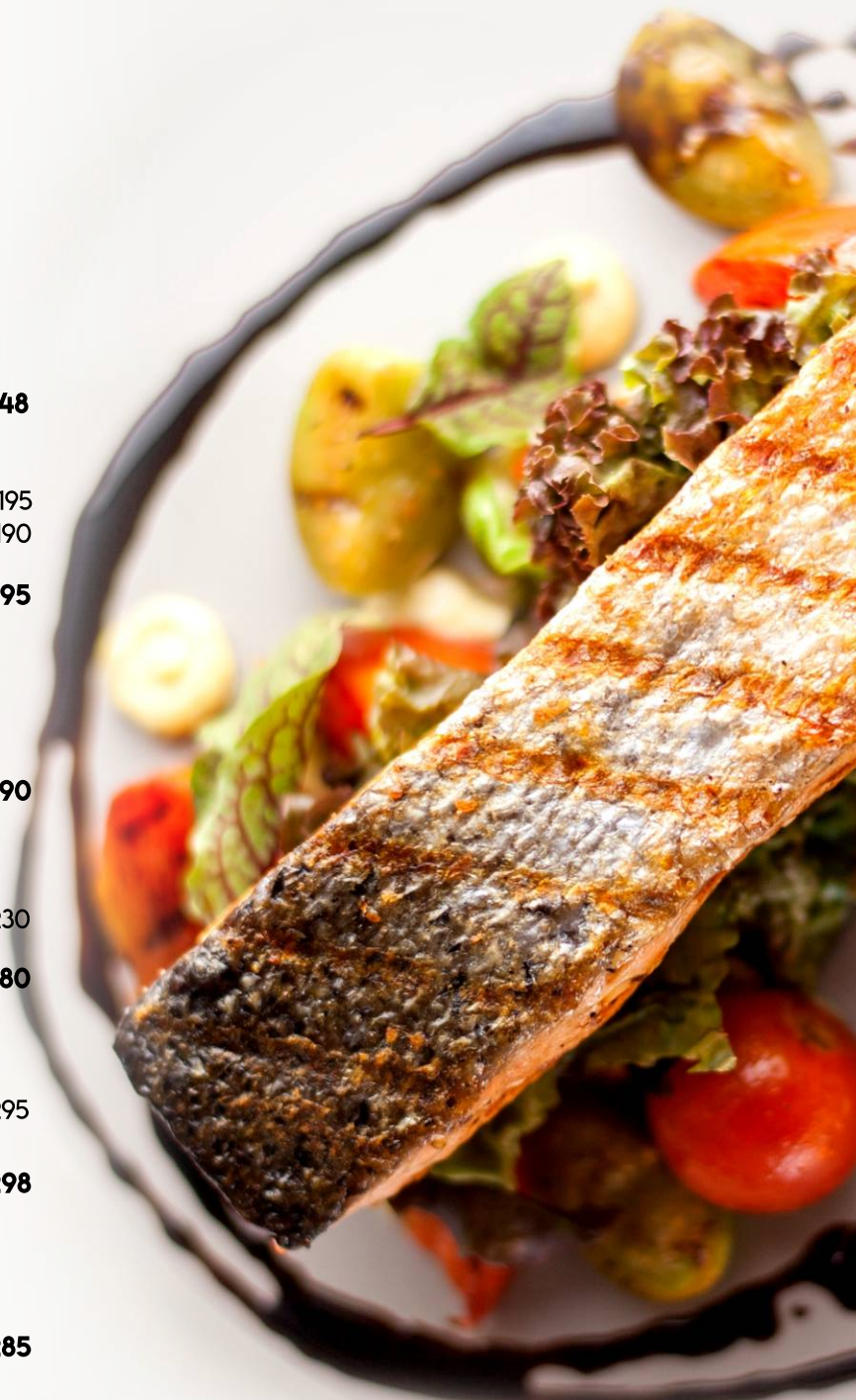
Asados al carbón con adobo de chiles, arroz blanco y aderezo.

PULPO ZARANDEADO _____ \$325

Pulpo asado al carbón con adobo de chiles, chip's de papa, papas en gajo, arroz blanco y aderezo

RIB EYE _____ \$298

350 g de Rib eye, guacamole, salsa mexicana y chile toreado.





BURGERS

CAMARÓN _____ \$115

Camarón a la plancha, costra de queso, vegetales y papas en gajo con chimichurri.

CHACHITA _____ \$115

Camarón empanizado, costra de queso, vegetales y papas en gajo con chimichurri.

RES _____ \$115

Carne de res hecha en casa, costra de queso, vegetales y papas en gajo con chimichurri.

CHACHIBURGER _____ \$158

Carne de res hecha en casa, camarón empanizado, doble costra de queso, cebolla morada y besos de aguacate, vegetales y papas en gajo con chimichurri.

EXTRAS

Salsas y/o aderezos _____	\$10
Aguacate _____	\$30
Arroz _____	\$20
Camarón(4pzas) _____	\$35
Queso _____	\$15
Papas _____	\$15
Pan pita y chips de camote _____	\$20
Camarón empanizado (3pzas) _____	\$40
Extra de callo (50g) _____	\$30
Extra de pulpo (30g) _____	\$45

INFANTIL

NUGGETS DE POLLO _____ \$78

Hechos en casa, acompañados de arroz. (80 g)

DEDOS DE PESCADO _____ \$78

Hechos en casa, acompañados de arroz.(80 g)

QUESADILLAS _____ \$42

Orden de tres quesadillas en tortilla de maíz.

ORDEN DE ARROZ _____ \$42

SALSAS Y ADEREZOS PARA TU HOGAR

Mayonesa de chipotle 250g _____	\$75
Mayonesa de ajo 250 g _____	\$75
Chimichurri 250 g _____	\$65
Pepinillos 250 g _____	\$65
Salsa marisquera 200ml _____	\$65



POSTRES

CHEESECAKE DE GUAYABA _____ \$69

PAY DE FRUTOS SECOS _____ \$59

BROWNIE Y CHOCOMOLE _____ \$95

Brownie bañado en salsa de chocolate, acompañado de helado y palomitas.

HELADO DE VAINILLA _____ \$85

Acompañado de cajeta y palomitas caramelizadas.



BARRA DE CAFÉ

Americano _____ \$55

Espresso _____ \$55

Espresso doble _____ \$70

Espresso cortado _____ \$50

Capuccino _____ \$59

CARAJILLOS

CARAJILLO _____ \$139

CARAJILLO T&G _____ \$149

Espresso, licor 43 y topping de paleta Magnum de almendras mini.

CARAJILLA _____ \$129

Espresso + baileys + durazno en almíbar.

CARAJILLO & VAINILLA _____ \$135

Clásica mezcla de licor 43 y café espresso mezclado con helado de vainilla y un toque dulce con cacahuates garapiñados.

CARAJILLO JACK _____ \$140

Carajillo dulcemente diferente: elaborado con licor 43, café espresso, baileys y whisky Jack Daniels.

CARAJILLO COMALA _____ \$140

Nuestro digestivo especial: un carajillo con un sutil equilibrio entre sus componentes clásicos, ron blanco y miel casera de café de olla, ideal para un dulce final.

CARAJILLO PISTACCIO _____ \$149

Espresso, licor 43, jarabe de pistache y escarcha de coco tostado

CARAJILLO MAZAPÁN _____ \$139

Espresso, licor 43, Frangelico y mazapán.

BEBIDAS

AGUA EL DÍA _____ \$49

LIMONADA _____ \$49

NARANJADA _____ \$49

LIMONADA DE SABOR _____ \$55

Fresa, kiwi, zarzamora, mango, piña

ESA DE ROJO _____ \$70

Bebida gasificada sabor frutos rojos.

Con alcohol _____ \$90

REFRESCO _____ \$47

Coca cola, Coca light, Coca zero, Sprite, Fanta,
Agua mineral, Squirt, Sidral Mundet.

LECHUGUILLA _____ \$58

Bebida fermentada de agave.

Ron _____ \$ 85

Ginebra _____ \$ 85

Mezcal _____ \$ 85

RUSA _____ \$68

Refresco de toronja preparado con cítricos.

Mezcal _____ \$ 85

Tequila _____ \$ 85

COCOHORCHATA _____ \$65

AGUA DE COCO _____ \$55

Gin _____ \$ 90

Mezcal _____ \$ 90

SANGRE DE TORITO _____ \$75

Clamato preparado con salsas, pepino,
aceitunas y crunch de tocino.

CERVEZAS

CERVEZAS

Victoria, Corona, Corona light, Pacífico. _____ \$ 47

Negra modelo, Modelo especial. _____ \$ 49

Michelob Ultra _____ \$ 54

Stella Artois _____ \$ 54

CERVECERÍA COLIMA _____ \$ 70

Colimita, Cayaco, Ticús, Páramo y Piedra Lisa

CERVECERÍA DE LA COSTA _____ \$69

Costera, Mareta, Caleta o Bahía.

MICHELADA TG _____ \$88

Cerveza, clamato, petróleo, limón y sal.

Vaso chelado o michelado con clamato _____ \$ 20

Vaso chelado o michelado _____ \$ 15

Botella de agua natural _____ \$ 38

Agua Quina _____ \$ 39

Perrier _____ \$ 59

Agua de piedra _____ \$ 90

Lahar agua mineral de volcán _____ \$ 59

Topochico _____ \$ 47



COCTELERÍA

BLANCO DE VERANO _____ **\$75**

Vino blanco con un toque de limón, julianas de manzana verde y fresa.

CLERICOT _____ **\$75**

Vino tinto con toque de limón, julianas de manzana verde y nuez.

MOJITO _____ **\$85**

Ron o mezcal, azúcar, hierbabuena, limón y mineral.

MOJITOS FRUTALES _____ **\$89**

Ron o mezcal, piña, fresa, mango, kiwi, zarzamora.

BLOODY MARY _____ **\$90**

Vodka, clamato, limón, aceitunas y apio.

TORO _____ **\$90**

Cerveza Negra Modelo, refresco de toronja, jarabe natural, sal, limón y ron añejo.

VODKA FRESA _____ **\$125**

Vodka, puré de fresa y un toque de limón.

GIN CÍTRICO _____ **\$115**

Bombay, jugo de cítricos y un toque de romero.

PIÑADA _____ **\$85**

Crema de coco, piña, leche condensada y el toque de la casa.

PIÑA COLADA (ron o vodka) _____ **\$98**

GIN HENDRICKS _____ **\$169**

Gin, pepino, pimienta y agua quina.

JAMAICA MEZCAL _____ **\$119**

Mezcal, infusión de Jamaica, jugo de naranja y mezcal.

APEROL SPRITZ _____ **\$125**

Aperol, mezcla de prosecco y agua quina.



MIXOLOGÍA

XOLO _____ \$109
Trago especial de la casa.

PIRAÑA _____ \$109
Mezcal, jugo de arándano, jarabe de romero y refresco de limón.

MEZCAL

TRÓPICO MEZCAL _____ \$135
Mezcal, jarabe de jengibre, piña y cítricos.

LA PALANQUETA _____ \$115
Martini de Mezcal, jarabe de cacahuete y licor de café.

MICTLAN _____ \$145
Mezcal, toque de jengibre, jugo de naranja y escarchado de sal volcánica

REYES _____ \$135
Mezcal, pulpa de maracuya, jugo de piña y crusta de sal de romero

COCOTERO _____ \$130
Mezcal, mezcla de coco y horchata con esencia de whisky.

VODKA

MULITA _____ \$120
Vodka, Ginger ale y jugo de limón.

REYNA _____ \$120
Vodka, pulpa de maracuyá, jamaica y cítricos

TEQUILA

PALOMA NEGRA _____ \$120
Tequila, cítricos y refresco de toronja.

MARGARITA _____ \$120
Margarita a base de frutas tropicales y de temporada, tequila blanco y contreau.

TAMARA _____ \$120
Pulpa de tamarindo, tequila, jugo de cítricos y crusta de sal de chiles.

GINEBRA

GIN No. 1 _____ \$135
Tanqueray, romero, cítricos deshidratados y agua quina.

GIN No. 2 _____ \$135
Bombay, frutos rojos y agua quina.

GIN MARACUYÁ _____ \$149
Ginebra, pulpa de maracuyá, hierbabuena, romero y top de agua quina.

GIN APEROL _____ \$149
Ginebra, Aperol, rodaja de naranja deshidratada y agua quina.

MANGO Y GIN _____ \$120
Ginebra, mango, vino blanco y esencia de mezcal.

SALMONCITO _____ \$149
Ginebra, campari, suprema de toronja y agua quina.

MR PINK _____ \$135
Gin rosa, jarabe de romero, toronja y top de agua quina.

CLÁSICOS

OLD FASHIONED _____ \$149
Terrón de azúcar, amargo de angostura, bourbon, cáscara de naranja y cereza en marrasquino.

NEGRONI _____ \$129
Gin, Campari, Vermouth rosso y cáscara de naranja.

EL ESPECIAL (Pregunta por el especial de temporada) _____ \$149
Corto _____ \$125



DESTILADOS

	Copa 59 ml	Botella 750 ml
TEQUILA		
Centenario plata/reposado	\$89	\$800
Centenario añejo	\$100	
Tradicional José Cuervo reposado	\$89	
Siete Leguas	\$119	\$1400
Maestro Dobel diamante	\$149	\$1800
Don Julio 70	\$189	\$2100
Herradura ultra	\$139	
Herradura reposado	\$129	
MEZCAL (espadín joven)		
Mezcal de la casa	\$79	
Gran espíritu	\$89	
400 conejos	\$119	
Mezcal amores	\$119	
Ojo de tigre	\$129	
WHISKY		
Johnnie Walker etiqueta roja	\$89	\$850
Bourbon Makers Mark	\$89	
Johnnie Walker etiqueta negra	\$139	\$1700
Buchanans 12	\$129	
Old Parr	\$129	\$1450
RON		
Bacardí blanco	\$89	\$980
Matusalem clásico	\$89	
Havana 7	\$89	
Appleton Estate	\$99	
Flor de caña 12	\$119	
Zacapa 23	\$169	
COGNAC		
Hennessey VSOP	\$199	
Martell VSOP	\$159	
VODKA		
Absolut azul	\$99	
Smirnoff	\$79	
Grey goose	\$119	
GIN		
Bombay	\$119	\$1400
Hendricks	\$139	\$1600
Tanqueray	\$109	\$1005

APERITIVOS/DIGESTIVOS

Licor 43	\$109
Amaretto Disaronno	\$99
Baileys	\$89
Frangelico	\$89
Sambuca blanco/negro	\$89
Anis chinchón	\$89

VINOS

	Copa 175 ml	Botella
Tinto		
Cal y Canto	\$85	
Casa Madero 3V		\$599
Blanco		
Casa Madero 2V		\$490
Blanc de Blancs (botella de 187 ml)		\$90
Rosado		
Blanc de Zinfandel (botella de 187 ml)		\$90

Copeo incluye un servicio de 235 ml
Botella incluye 4 servicios