

PUERTO LAS HADAS

RESTAURANT

Menú Matutino

(8:00 a.m. a 1 p.m.)

Lo ligero...

Tazón de Frutas (Gf) \$55

Frutas de temporada, miel y granola casera.

Yogurt + \$20

Chía y linaza + \$10

Tazón de avena \$65

y frutas

Avena hidratada en jugo de naranja y leche de coco, frutas de temporada, miel y granola casera.

Ensalada de \$65

Nopales (Gf)

Nopales curados en sal, cebollita cambray, jocoque, verdolagas, jitomate cherry, cilantro y vinagreta de zanahoria. (servidos con pan o tostadas)

Ensalada Cesar (Gf) \$95

Corazones de lechuga, aderezo cesar, vinagreta y queso añejo y croutones de ajo.

Pollo + \$30

Buenos días...

Huevos al gusto \$80

Estrellados o revueltos, tocino al maple, frijoles de la casa, queso Cotija y pan.

Aporreadillo Colimense (Gf) \$110

Huevo revuelto con machaca en salsa roja de chiles asados, frijoles de la casa, queso Cotija, cilantro fresco, aceite de hierbas, tortilla recién hecha.

Omelette de Requesón y espinacas \$100

Omellete relleno, tocino al maple, frijoles de la casa, queso Cotija y pan de masa madre (ó otro).

Chilaquiles Rojos (P) \$85

Chilaquiles bañados en salsa roja de chile ancho y guajillo, cebolla morada, frijoles de la casa, queso Cotija, crema fresca y pan de masa madre.

¼ Panela fresca + \$20 1 Huevo + \$20

Chilaquiles Verdes 85\$

Chilaquiles bañados en salsa verde, cebolla morada, frijoles de la casa, queso Cotija, Crema de la buena y pan de masa madre.

¼ Panela fresca + \$20 1 Huevo + \$20

Chamorro en Salsa de Tomatillo \$150

y chile morita (Gf) (P)

Chamorro de cerdo braseado 6hrs, frijoles de la casa, queso Cotija, cebollitas asadas y encurtidas, cilantro fresco y tortillas recién hechas.

(v) Vegetariano (Gf) Gluten Free (P) Picante

Menú Vespertino

(2:00 p.m. a 9:30 p.m.)

Del Mar...

Tostada de Aguachile

Verde Estilo “Mazatlán” (Gf) (P)

Camarón macerado en limón, aguachile de chile serrano, cebolla morada, pepino persa y emulsión de aguacate.

Tostada de Callo Machón* (Gf) (P)

Callo de hacha Sinaloense, cebolla morada, pepino persa, emulsión de aguacate, cacahuate tostado y salsa macha de chile morita.

Tostada de atún Oriental (Gf)

Atún fresco, salsa ponzu, ajonjolí, mayonesa de sriracha casera, guacamole y cilantro.

Ceviche Blanco Estilo “Colima” (Gf) (P)

Ceviche de sierra macerado en limón, zanahoria, jitomate, cebolla, cilantro y leche de tigre de habanero acompañado con tostadas.

Tiradito de atún “Las Hadas” *(Gf)

Laminas de atún fresco, salsa ponzu, ensaladilla de jícama y sandía, emulsión de aceituna botija y emulsión de aguacate acompañado con tostadas.

Aguachile de Pulpo Tatemado (Gf) (P)

Pulpo en cocción lenta, salsa tatemada de molcajete, cebolla morada, pepino persa, cherrys asados y aguacate acompañado con tostadas.

(v) Vegetariano (Gf) Gluten Free (P) Picante

\$65

\$67

\$67

\$105

\$150

\$180

Del Huerto...

Guacamole (V)

\$85

Aguacate, jitomates cherry, cebolla morada y aceite de cilantro. (servidos con pan o tostadas)

Chapulines + \$30 Atún + \$40

Ensalada de Nopales (V)

\$65

Nopales curados en sal, cebollita cambray, jocoque, verdolagas, jitomate cherry, cilantro y vinagreta de zanahoria. (servidos con pan o tostadas)

Ensalada Cesar (V)

\$95

Corazones de lechuga, aderezo cesar, vinagreta y queso añejo y croutones de ajo.

Pollo + \$30



Con el Sol...

(2:00 p.m. a 9:00 p.m.)

Del Mar...

Tacos de pescado estilo “Ensenada” (2) \$125

Tortilla de maíz, pescado en tempura, ensalada coleslaw, mayonesa de chile morita y cilantro.

Fish & Chips \$135

Pesca del día en tempura y papas fritas acompañadas de salsa tártara, guacamole y limón amarillo

Camarones al coco \$155

Camarones empanizados al coco, salsa de chile pasilla y tamarindo, emulsión de aguacate y jícama en rodajas.

Callos de hacha embarazados \$210

Callos adobados en una salsa de chiles y cocinados al grill, mayonesa de chile morita, guacamole rústico y ensalada de nopales.

Pulpo a la Diabla (P) \$350

½ Pulpo Grilleado en salsa diabla, papas fritas, mantequilla de ajo, cebolla morada, cilantro y piña asada.

Chamorro en Salsa de Tomatillo y chile morita (P) \$150

Chamorro de cerdo braseado 6hrs, frijoles de la casa, queso Cotija, cebollitas asadas, cilantro fresco y tortillas recién hechas.

(v) Vegetariano (Gf) Gluten Free (P) Picante

Postres...

Helado \$xx

(Propuestas: Helado de galletas María, Helado de Coco, Helado de limón, Helado de tequila, Helado de Chocolate.)

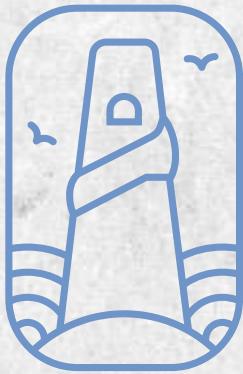
Pie de limón \$xx

Pie de limón colimense, merengue quemado, chía y helado de galletas María.

3 Leches de coco \$xx

Bizcocho de vainilla, 3 leches con crema de coco, crema chantilly, coco rallado y helado de coco.





PUERTO LAS HADAS

RESTAURANT

Amenidad

Tostadas, salsa macha y chile de uña.

Snacks

(2:00 p.m. a 9:00 p.m.)

Guacamole (V)

Aguacate, jitomates cherry, cebolla morada y aceite de cilantro.
(servidos con pan o tostadas)

Chapulines +\$30 Atún +\$40

\$85

Ensalada Cesar (V)

Corazones de lechuga, aderezo cesar, vinagreta y queso añejo y croutones de ajo.
Pollo +\$30

\$95

Ensalada de Nopales (V)

Nopales curados en sal, cebollita cambray, jocoque, verdolagas, jitomate cherry, cilantro y vinagreta de zanahoria.
(servidos con pan o tostadas)

\$65

Fish & Chips

Pesca del día en tempura y papas fritas acompañadas de salsa tártara, guacamole y limón amarillo.

\$135

(v) Vegetariano (Gf) Gluten Free (P) Picante

O LAS HADAS · PUERTO LAS HA

Snacks

(2:00 p.m. a 9:00 p.m.)

Tostada de Aguachile Verde Estilo “Mazatlán” \$65 (Gf) (P)

Camarón macerado en limón, aguachile de chile serrano, cebolla morada, pepino persa y emulsión de aguacate.

Tostada de Callo Machón* \$67 (Gf) (P)

Callo de hacha Sinaloense, cebolla morada, pepino persa, emulsión de aguacate, cacahuate tostado y salsa macha de chile morita.

Tostada de atún Oriental \$67 (Gf)

Atún fresco, salsa ponzu, ajonjolí, mayonesa de sriracha casera, guacamole y cilantro.

Ceviche Blanco \$105

Estilo “Colima” (Gf) (P)

Ceviche de sierra macerado en limón, zanahoria, jitomate, cebolla, cilantro y leche de tigre de habanero acompañado con tostadas.

Tiradito de atún “Las Hadas” * \$150 (Gf)

Laminas de atún fresco, salsa ponzu, ensaladilla de jícama y sandía, emulsión de aceituna botija y emulsión de aguacate acompañado con tostadas.

Aguachile de Pulpo Tatemado \$150 (Gf) (P)

Pulpo en cocción lenta, salsa tatemada de molcajete, cebolla morada, pepino persa, cherrys asados y aguacate acompañado con tostadas.

Tacos de pescado estilo “Ensenada” (2) \$125

Tortilla de harina, pescado en tempura, ensalada coleslaw, mayonesa de chile morita y cilantro.

PUERTO LAS HADAS · PUERTO LAS HADAS · PUERTO LAS HADAS

(v) Vegetariano (Gf) Gluten Free (P) Picante