



Desayuno



Breakfast

Bebidas

CAFÉ AMERICANO CON RELLENO GRATIS	\$60
CAFE GOURMET AMERICANO	\$62
ESPRESSO	\$62
ESPRESSO DOBLE	\$98
CAPUCHINO	\$75
LATTE	\$62

Pregunte por nuestra variedad de té

JUGOS NATURALES DE :

	.360 ml	.540 ml
Naranja	----- \$78	----- \$95
Toronja	----- \$78	----- \$95
Combinado / Verde	\$80	----- \$99

BOWL O PLATO DE FRUTA \$145

Fruta de temporada acompañada de frutos rojos

BOWL DE MORAS Y FRESAS \$160

Frutos rojos con crema montada de limón y queso cottage

AVENA CON CÚRCUMA \$160

Avena con leche de coco, cúrcuma, plátano, frutos rojos, semillas y azúcar morena

MUESLI DE AVENA CON PLÁTANO Y MORAS \$195

Avena con leche de coco y yogurt, fresas, moras y dátiles deshidratados

BAGEL \$140

Queso crema, alcaparras, tomate heirloom, pepino, cebolla morada y ensalada aderezada con vinagreta de la casa.

TOSTA DE AGUACATE \$205

Pan de centeno, aguacate machacado, plátano frito, huevos pochados, ensalada, pepita tostada, aderezada con vinagreta de la casa

ACOMPAÑELOS CON:

GUARNICIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA	\$70
GUARNICIÓN DE YOGURT NATURAL O FRESA	\$50
GUARNICIÓN DE GRANOLA	\$40
GUARNICION DE MORAS Y FRESAS	\$85
GUARNICION DE QUESO COTTAGE	\$48
GUARNICION DE SALMÓN 120 GRS	\$175

Drinks

COFFEE WITH FREE REFILL
GOURMET AMERICAN COFFEE (ONE CUP)
ESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO
CAPPUCCINO
LATTE

Ask about our variety of teas

NATURAL JUICES :

	12oz	18 oz
Orange	----- \$78	----- \$95
Grapefruit	----- \$78	----- \$95
Green	----- \$80	----- \$99

FRUIT BOWL OR PLATE

Seasonal fresh fruit accompanied by berries

MIXED BERRY BOWL

Berries with whipped lemon cream and cottage cheese

TURMERIC-SPICED OATMEAL

Oatmeal with coconut milk, turmeric, banana, berries, seeds, and brown sugar

OAT MUESLI WITH BANANA AND BERRIES

Oats with coconut milk, yogurt, strawberries, berries and dried dates

BAGEL

Cream cheese, capers, heirloom tomatoes, cucumber, red onion, and salad dressed with house vinaigrette

AVOCADO TOAST

Rye bread, mashed avocado, fried banana, poached eggs, salad, and toasted pumpkin seeds, dressed with house vinaigrette

SIDES

* SIDE OF SEASONAL FRUIT
* SIDE OF NATURAL OR STRAWBERRY YOGURT
* SIDE OF GRANOLA
* SIDE OF BERRIES AND STRAWBERRIES
* SIDE OF COTTAGE CHEESE
* SIDE OF SALMON 4 OZ

-Le recordamos que cualquier cambio en los platillos o ingrediente extra tiene un costo
 -El menú es fijo y la variación solo puede ser en los ingredientes a su gusto
 -Al pedir platillos fuera del horario regular, el tiempo de espera puede ser de hasta 90 minutos.
 -Gracias por su comprensión

Any change in our plates or extra ingredient will be charged
 / Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter
 Ordering outside regular hours may require an additional waiting time up to 90 minutes.
 Thank you for your understanding.



Para Compartir

HOT CAKES

Mezcla de harina con tres leches acompañada de frutos rojos macerados con albahaca, crema dulce con ralladura de naranja y mermelada de la casa

PAN FRANCES

Pan brioche con esencia de naranja, canela y azúcar, acompañado de frutos rojos macerados con albahaca y mermelada de la casa

WAFFLES

Servidos con salsa de chocolate, crema batida, frutos rojos y platano dulce

PAN TOSTADO BRIOCHE

Pan tostado con mantequilla y esencia de cítricos, acompañado de mermelada de la casa

ACOMPAÑELOS CON:

- * 1 HUEVO
- * 2 HUEVOS
- * ORDEN DE TOCINO (5 TIRAS)
- * MEDIA ORDEN DE TOCINO (2 TIRAS)
- * GUARNICION DE FRUTA DE TEMPORADA
- * GUARNICION DE MORAS Y FRESAS

Omelets y algo mas

OMELET SALUDABLE

3 huevos con espinaca, champiñon, cebolla, jitomate, albahaca y nopal, bañado con salsa de tomate

OMELET LINDO MAR

3 huevos con 60 grs. de camarón, espinaca, aguacate y queso gouda

OMELET DEL CHEF

3 huevos con jamón, queso gouda, pimienta y cebolla, bañado con salsa especial del chef

OMELET GRATINADO

3 huevos con tocino picado, champiñon, aguacate y panela, gratinado con queso gouda

OMELET AL GUSTO

3 huevos con tres ingredientes a escoger : Jamón, cebolla, espinaca, pimienta, champiñon o chorizo

HUEVOS AL GUSTO

Escoger : Con jamón, chorizo o a la mexicana
O a escoger con dos ingredientes como : queso, espinaca, cebolla, pimientos o champiñones acompañados con papa jardinera y frijoles negros refritos

INGREDIENTE EXTRA

HUEVOS BENEDICTOS

Huevos pochados sobre muffin inglés, bañados con salsa holandesa y acompañados con papa jardinera y ensaladilla de mix de lechugas.

A ELEGIR CON :

- SALMÓN 120 GRS
- LOMO CANADIENSE 120 GRS

To Share

\$150 PANCAKES

Three-milk pancake mix accompanied by macerated berries with basil, sweet cream with orange zest, and house-made jam

\$175 FRENCH TOAST

Brioche bread with orange essence, cinnamon, and sugar, served with macerated berries with basil and house-made jam

\$155 WAFFLES

Served with chocolate sauce, whipped cream, berries, and sweet banana

\$120 BRIOCHE TOAST

Toast with butter and citrus essence, served with home made jam

SIDES

\$50 * 1 EGG

\$85 * 2 EGGS

\$90 * ORDER OF BACON (5 STRIPS)

\$60 * HALF ORDER OF BACON (2 STRIPS)

\$70 * SIDE OF SEASONAL FRUIT

\$85 * SIDE OF BERRIES AND STRAWBERRIES

Omelets And More

\$199 HEALTHY OMELET

3 eggs with spinach, mushrooms, onion, tomato, basil, and cactus, topped with tomato sauce

\$225 LINDO MAR OMELET

3 eggs with 2 oz. of shrimp, spinach, avocado and gouda cheese

\$196 CHEF OMELET

3 eggs with ham, gouda cheese, peppers and onion topped with the chef's special sauce

\$199 MELTED OMELET

3 eggs with chopped bacon, mushrooms, avocado and panela cheese

\$198 OMELET TO YOUR TASTE

3 eggs with three ingredients of your choice: ham, spinach, onion, pepper, mushroom or chorizo

\$175 EGGS ANY STYLE

To choose : With ham or mexican style or scrambled with chorizo or choose two ingredients : spinach, onion, peppers or mushrooms.
Served with garden style potatoes and refried black beans

\$20 EXTRA INGREDIENT

\$285 EGGS BENEDICT

Poached eggs on English muffin, topped with hollandaise sauce and served with garden style potatoes and a mixed leaf salad

TO CHOOSE

- SALMON 4 OZ
- CANADIAN BACON 4 OZ



FRITATTA

Una combinación de huevo, papa, cebolla, calabaza, champiñón, albahaca, gratinada con queso gouda, servida con ensalada de mix de hojas aderezada con pesto de albahaca

BAGEL LINDO MAR

Bagel tostado con huevo revuelto con espinaca, tocino, jitomate, cebolla y morrón, gratinado con queso gouda.

(Todos nuestros omelet van acompañados con papa Jardinera y ensaladilla de lechugas.)

Especiales Mexicanos

HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos sobre tortilla frita de maíz y jamón, jitomate, chicharos, platano macho, gratinados y acompañados de frijoles negros refritos.

ENCHILADAS (4 pzas)

Pollo a la mexicana envuelto en tortilla de maíz, bañadas de salsa verde o roja, gratinadas con queso oaxaca, acompañadas de crema acida, jitomate, cebolla desflemada y frijoles refritos.

HUEVOS DEL PUERTO

Huevos a la mexicana envueltos en tortilla de harina, bañados con salsa de frijol negro, chorizo, jocoque, queso, cebolla macerada, aguacate y chile serrano frito.

ENMOLADAS (4pzas)

Pollo a la mexicana envuelto en tortilla de maíz, bañadas en mole almendrado, acompañadas con cebolla blanca encurtida plátano macho frito, queso ranchero, jocoque y ajonjolí tostado

ENFRIJOLADAS CON ALDILLA(4pzas)

Tortilla rellena de chorizo y queso adobera seco, bañada con salsa cremosa de frijol con chicharrón, con 90 grs. de aldilla de cerdo, cebolla cambray frita, chile serrano, jocoque y queso.

HUEVOS RANCHEROS

Huevos sobre tortilla frita de maíz, bañados en salsa roja, acompañados de frijoles, cebolla cambray frita, chile serrano frito y panela asada.

MACHACA

Machaca de res con huevo, acompañada de ensalada de nopal, aguacate, frijoles refritos y tortillas de harina.

HUEVOS LINDO MAR

Huevos fritos sobre tortilla de maíz frita, bañados en salsa roja, 90 grs. de aldilla en salsa verde picosa, acompañados de frijoles negros, cebolla cambray, chile serrano frito y panela asada

ACOMPÁÑELOS CON:

- GUARNICIÓN DE FRIJOLES
- GUARNICIÓN DE ARROZ ORDEN
- ORDEN DE TORTILLAS (4 PZAS)

\$189 FRITTATA

A combination of eggs, potatoes, onion, zucchini, mushrooms and basil, melted with gouda cheese served with a mixed leaf salad dressed with basil

\$185 LINDO MAR BAGEL

Toasted bagel with scrambled eggs, spinach, bacon, tomato, onion, and bell peppers, melted with gouda cheese

(All our omelets are served with garden potatoes and a mixed leaf salad.)

Mexican Specialties

\$199 MOTULEÑOS EGGS

Eggs on fried corn tortillas with ham, tomatoes, and plantain; gratin and served with refried black beans

\$210 ENCHILADAS (4pcs)

Mexican style chicken wrapped in corn tortillas, topped with red or green sauce, gratin with Oaxaca cheese; served with sour cream, tomatoes, sautéed onions, and refried beans

\$170 EGGS DEL PUERTO

Mexican-style eggs wrapped in flour tortillas, topped with black bean sauce, chorizo, jocoque, cheese, pickled onions, avocado, and fried serrano chili

\$210 ENMOLADAS (4 pcs)

Mexican style chicken wrapped in corn tortillas, topped with almond mole sauce, served with pickled white onion, fried plantain, crumbled ranchero cheese, mexican style sour cream, and toasted sesame seeds.

\$220 ENFRIJOLADAS WITH PORK BELLY (4 pcs)

Tortillas stuffed with chorizo and dry adobera cheese, topped with creamy bean sauce, 3 oz. pork belly, spring onion, serrano chili, jocoque and cheese.

\$190 RANCHEROS EGGS

Eggs on fried corn tortillas, topped with red sauce, served with beans, fried spring onion, fried serrano chili, and grilled panela cheese

\$230 MACHACA

Shredded beef with eggs, served with cactus salad, avocado, refried beans, and flour tortillas

\$260 LINDO MAR EGGS

Fried eggs on fried corn tortillas, topped with red sauce and 3 oz of pork belly in spicy green sauce, served with refried black beans, spring onion, fried serrano chili, and grilled panela cheese.

SIDES

- \$40 SIDE OF BEANS
- \$40 SIDE OF RICE
- \$15 ORDER OF TORTILLAS (4 PCS)



NUESTROS CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Tortilla frita en cuadros bañada en salsa de su elección acompañados de frijoles refritos, crema y queso fresco

CON 1 HUEVO

CON 2 HUEVOS

CON POLLO 120grs

CON ARRACHERA 120 grs

CHILAQUILES ALMENDRADOS

Tortilla frita en cuadros bañada en salsa de mole almendrado y ajonjolí, acompañado de frijoles refritos, jocoque, queso fresco, cebolla y almendra tostada

Comida

Entradas

GUACAMOLE

Aguacate machacado, salsa mexicana, chicharrón duro, panela y totopos

SOPE VEGETARIANO

Frijól negro, queso feta, salsa de chile y pepita, ensaladilla mixta con semillas tostadas

TACO DE ARRACHERA 120g

Arrachera, guacamole, frijoles refritos, salsa mexicana, chicharron duro, nopal macerado y queso cotija

BOTANA MEXICANA

2 pzas de quesadillas, 2 pzas de tacos dorados, con nachos y salsa mexicana

PAPAS BRAVAS

Papas cambray, ajo, mantequilla y salsa brava

PAPAS GAJO

PAPAS GAJO ESPECIALES

Papa gajo, salsa de queso, tocino y aceite de trufa

NACHOS

Tortilla frita, frijoles negros fritos, queso gouda gratinado, y salsa mexicana

ACOMPÁÑALOS CON:

POLLO 120g

ARRACHERA 120g

CAMARÓN 180g

GUACAMOLE

OUR CHILAQUILES

\$150

RED OR GREEN CHILAQUILES

Fried tortilla squares topped with your choice of sauce, served with refried beans, sour cream, and fresh cheese

\$165

CHILAQUILES WITH 1 EGG

\$175

CHILAQUILES WITH 2 EGGS

\$210

CHILAQUILES WITH CHICKEN 4 OZ

\$260

CHILAQUILES WITH STEAK SKIRT 4 OZ

\$195

ALMOND MOLE CHILAQUILES

Fried tortilla squares topped with almond mole sauce and sesame seeds, served with refried beans, jocoque, fresh cheese, onions and toasted almonds.



Lunch

Starters

\$170

VEGETARIAN SOPE

Mashed avocado, Mexican salsa, pork cracklings, panela cheese, and tortilla chips

\$140

VEGETARIAN SOPE

Black beans, cheese, chili and pumpkin seed sauce, mixed greens with toasted seeds

\$230

SKIRT STEAK TACO 4 oz

Skirt steak, guacamole, Mexican salsa, pork cracklings, refried beans, pickled nopal cactus, and Cotija cheese

\$228

MEXICAN APPETIZER PLATTER

2 quesadillas, 2 crispy tacos, with a side of nachos and Mexican salsa.

\$85

SPICY "BRAVAS" POTATOES

Baby potatoes, garlic, butter, and spicy brava sauce

\$85

POTATO WEDGES

\$195

SPECIAL POTATO WEDGES

Wedge potatoes, cheese sauce, bacon, and truffle oil.

\$185

NACHOS

Fried tortilla chips, black refried beans, melted gouda cheese and Mexican salsa

SIDES

\$110

CHICKEN 4 oz

\$160

SKIRT STEAK 4 oz

\$170

SHRIMP 6 oz

\$90

SIDE OF GUACAMOLE



Lo Crudo

*TOSTADA DE ATÚN FRESCO 180 grs (2 PZAS)

Atún, alioli de sirasha, vinagreta de soya, wakame, cebolla morada y aguacate

*AGUACHILE DE ATÚN 180grs

Atún, aguachile verde, aguacate, pepino, cebolla morada, aceite de ajonjolí

*AGUACHILE DE CAMARÓN 180grs

Camarón macerado en limón, láminas de pepino, cebolla morada, ensaladilla de fruta de temporada, salsa de aguachile verde o roja.

*CEVICHE DE PESCADO 180 grs

Callo de pescado, leche de tigre de maracuyá, menta, albahaca, manzana verde y aguacate

*Es bajo su propio riesgo el consumir productos crudos en cualquiera de sus presentaciones, si usted tiene algún tipo de alergia es importante hacerlo saber, antes de preparar su comida

Raw dishes

\$370

*FRESH TUNA TOSTADA 6 oz (2 PIECES)

Tuna, sriracha alioli, soy vinaigrette, wakame, red onion, and avocado

\$370

*TUNA AGUACHILE 6 oz

Tuna, green chili-lime sauce, avocado, cucumber, red onion, and sesame oil

\$290

*SHRIMP AGUACHILE 6 oz

Shrimp marinated in lime, cucumber slices, red onion, seasonal fruit salad, green or red chili-lime sauce.

\$380

*FISH CEVICHE 6 oz

Scallops, tiger's milk marinade with passion fruit, mint, basil, green apple, and avocado

As your own risk to eat raw dishes in any presentations, if you have any allergic is very important to mention our personal service, before to prepare your order

Ensaladas

ENSALADA GRIEGA

Mix de lechugas, pepino, pimientos rojos, tomate cherry, cebolla morada, aceituna negra, alcaparra, orégano, queso feta y aceite de olivo

ENSALADA DEL CHEF

Mix de lechugas, jamón, pechuga de pollo, queso cheddar, tocino, jitomate y huevo cocido

ENSALADA CAPRESSE

Mix de lechugas, tomate, queso mozzarella, pesto de albahaca con reducción de balsámico

ENSALADA DE PERA

Espinaca, mix de lechugas, pera dulce, nuez caramelizada, cebolla morada, tomate cherry, crouton de pan brioche y queso de cabra con aderezo de la casa

\$199

GREEK SALAD

Mixed greens, cucumber, red peppers, cherry tomatoes, red onion, black olives, capers, feta cheese, oregano and olive oil

\$260

CHEF'S SALAD

Mixed greens, ham, chicken breast, cheddar cheese, bacon, tomatoes and boiled egg

\$165

CAPRESE SALAD

Mixed greens, tomatoes, mozzarella cheese, and basil pesto with balsamic reduction

\$260

PEAR SALAD

Spinach, mixed greens, sweet pear, caramelized walnuts, red onion, cherry tomatoes, brioche croutons, and goat cheese with house dressing

Salads

Burritos

BURRO DE CAMARÓN 180 GRS

BURRO DE PULPO 180 GRS

BURRO MIXTO 180 GRS

Proteína de su elección guisada con mix de pimiento, zanahoria, apio y mantequilla, acompañado con papa gajo o ensalada de la casa

-Le recordamos que cualquier cambio en los platillos o ingrediente extra tiene un costo
-El menú es fijo y la variación solo puede ser en los ingredientes a su gusto
-Al pedir platillos fuera del horario regular, el tiempo de espera puede ser de hasta 90 minutos.
Gracias por su comprensión.

Burritos

\$330

SHRIMP BURRITO 6 oz

\$450

OCTOPUS BURRITO 6 oz

\$435

MIXED BURRITO 6 oz

Choice of protein cooked with bell pepper, carrots, celery and butter, served with potato wedges or house salad.

*-Any change in our plates or extra ingredient will be charged
-Fixed menu, recipe ingredients may vary if requested to your waiter
-Ordering outside regular hours may require an additional waiting time of up to 90 minutes.*

Sandwiches Y Hamburguesas

CLUD SANDWICH 120g

Pan de caja, pechuga a la parrilla, queso gouda, jamón, tocino, tomate y lechuga, acompañado de papa gajo.

SANDWICH BLT

Pan de caja, lechuga, tomate bola y tocino acompañado con papas gajo

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Pan brioche, portobello, pimienta morron, cebolla morada, calabaza, zanahoria, tomate bola, lechuga, y queso feta, acompañada con ensalada de la casa

HAMBURGUESA DE RES 220 GRS

Pan brioche, carne molida, queso gouda, cebolla parrillada, tomate bola y lechuga , acompañada con papa gajo

CON GUACAMOLE

CON TOCINO

CON GUACAMOLE Y TOCINO

Sopas

SOPA DE TORTILLA

Caldillo de tomate perfumado con epazote, tortilla frita , chile guajillo frito, crema, queso fresco, aguacate, y tomate cherry

CALDO XÓCHILT

Caldo de pollo hecho en casa, arroz, pollo deshebrado, jitomate, cebolla, aguacate y chile serrano

CALDILLO DE CAMARON ESTILO VALLARTA 180GRS.

Caldillo de camarón, frio o caliente, calabaza, zanahoria y salsa mexicana

Platos Fuertes

MEJILLONES (12 PZAS)

Ajo, cebolla, mantequilla, vino blanco y albahaca

PASTA MARINERA 180g

Camarón, callo, pulpo, mejillón, vino blanco y salsa pomodoro

ENCHILADAS DE JAIBA (4 PZAS)

Tortilla de maíz, jaiba guisada, salsa de mariscos cremosa, alioli de chipotle y aguacate

ENCHILADAS DE CAMARÓN (4 PZAS)

Tortilla de maíz, relleno de espinaca, camarón y queso crema, salsa verde y aguacate

PESCADO EMPANIZADO 220g

Acompañado de papas gajo y ensalada de col

PESCA DEL DÍA 220g

Filete de pescado a la parrilla con hierbas frescas, arroz y vegetales parrillados

CAMARONES SALTEADOS 16/20 (12 PZA)

Acompañados con arroz blanco y vegetales parrillados

SALSA A SU ELECCIÓN

PARA ACOMPAÑAR SU PESCA DEL DIA O SUS CAMARONES SALTEADOS:

* AL AJO * AL AJILLO * A LA MANTEQUILLA

* ZARANDEADOS

HUACHO ZARANDEADO (Precio segun peso)

Servido con arroz blanco, vegetales parrillados y ensalada

Sandwiches And Burgers

\$260

CLUB SANDWICH 4 oz

Sliced bread, grilled chicken breast, gouda cheese, ham, bacon, tomatoes, and lettuce, served with wedge potatoes

\$199

BLT SANDWICH

Sliced bread, lettuce, tomatoes and bacon, served with potato wedges.

\$270

VEGETARIAN BURGER

Brioche bun, portobello mushrooms, bell peppers, red onion, zucchini, carrots, tomato, lettuce, and feta cheese, with a side of house salad

BEEF BURGER 7 oz

Brioche bun, ground beef, gouda cheese, grilled onion, heirloom tomatoes, and lettuce, served with wedge potatoes

\$305

WITH GUACAMOLE

\$310

WITH BACON

\$325

WITH GUACAMOLE AND BACON

Soups

\$120

TORTILLA SOUP

Tomato broth with epazote, fried tortilla strips, fried guajillo chili, cream, fresh cheese, avocado, and cherry tomatoes

\$120

XÓCHILT SOUP

Homemade chicken broth, rice, shredded chicken, tomatoes, onions, avocado, and serrano chili

\$255

VALLARTA-STYLE SHRIMP BROTH 6 oz

Hot or cold shrimp consommé, mexican salsa, zucchini and carrot.

Main Courses

\$315

MUSSELS (12 PCS)

Garlic, onion, butter, white wine, and basil

\$385

SEAFOOD PASTA 6 oz

Shrimp, scallops, octopus, mussels, white wine, and pomodoro sauce

\$245

CRAB ENCHILADAS (4 PCS)

Corn tortillas, stewed crab, creamy seafood sauce, chipotle alioli and avocado

\$258

SHRIMP ENCHILADAS (4 PCS)

Corn tortillas filled with spinach, shrimp, and cream cheese, topped with green sauce and avocado

BREADED FISH 7 oz

Served with potato wedges and coleslaw

CATCH OF THE DAY 7 oz

Grilled fish fillet with fresh herbs, rice, and grilled vegetables

\$385

SAUTÉED SHRIMP 16/20 (12 PZA)

Served with white rice and grilled vegetables

SAUCES

CHOOSE ONE SAUCE TO ACCOMPANY YOUR CATCH OF THE DAY OR

SAUTÉED SHRIMP: * GARLIC * GARLIC AND CHILI

* BUTTERY * GRILLED

GRILLED ZARANDEADO-STYLE RED SNAPPER (Ask for weight and price)

Served with white rice, Mexican salsa, grilled vegetables and salad