



**MARGARITA'S**  
**HOUSE**  
C U I S I N E & C A N T I N A



# ENTRADAS/ ENTREES



**Aros de Calamar / Calamari Rings (150 GRS) \$150.00**

Aros de calamares fritos en tempura.  
Tempura-battered and fried to golden perfection.

**Ensalada Margarita / Margarita Salad \$200.00**

Mezcla de lechugas, tomate cherry, fresas, frutos rojos, queso de cabra, nueces garapiñadas y vinagreta de frutos rojos.  
Lettuce mix, cherry tomato, berries, strawberries, goat cheese, caramelize walnuts and berries vinaigrette

**Ensalada al Grill / Grilled Salad \$200.00**

Verduras de temporada a la parrilla con vinagreta de albahaca, lechuga y aguacate.  
Grilled vegetables with basil vinaigrette, lettuce & avocado

**Guacamole / Guacamole (200 grs) \$180.00**

Aguacate fresco con jitomate, cebolla, cilantro, sal, pimienta y limón  
Fresh avocado with tomato, onion, cilantro, salt & lime

**Nachos con Pollo o Sirloin/ Sirloin or Chicken Nachos \$250.00**

Totopos caseros, frijoles, queso cheddar, crema, guacamole y pico de gallo y 150 gramos de proteína de su elección  
Fried tortilla, refried beans, guacamole, sour cream, pico de gallo with sirloin or chicken. (150 grs)

**Natural Nachos \$200.00**

Totopos caseros, frijoles, queso cheddar, crema, guacamole y pico de gallo.  
Fried tortilla, refried beans, guacamole, sour cream, pico de gallo & guacamole.

**Papas Fritas / French Fries (300 grs) \$170.00**

Papas naturales fritas y sazonadas con hierbas finas  
Crispy seasoned fries with fine herbs.

**Pico de gallo (250 grs) \$150.00**

Jitomate fresco picado con cebolla, chile serrano, sal y limon.  
Fresh tomatoe, onion, serrano pepper, salt & lemon.

**Salsa mexicana/ Chips & Salsa (6 Oz) \$150.00**

Salsa mexicana de la casa, elaborada con tomate tatemado, cebolla y chile serrano  
Mexican salsa made with tomatoe, onion and serrano pepper

# ESPECIALES/ SPECIALS



## **Grilled Octopus / Pulpo Zarandeado**

**\$420.00**

Tentáculos de pulpo zarandeado a la parrilla, acompañado de cremoso puré de papa y vegetales salteados.

Grilled octopus tentacles with our special zarandeado sauce, with a side of creamy mashed potatoes and sauteed veggies

## **Catch of the day / Pesca del dia (Mahi Mahi)**

**\$280.00**

Filete de pescado fresco, preparado a la mantequilla o al ajillo, acompañado con vegetales y cremoso puré de papa.

Fresh fish filet made with butter or garlic, with a side of veggies and creamy mashed potatoes.

## **Camarones al coco/ Coconut shrimps**

**\$290.00**

Camarones empanizados al coco, acompañados de puré de papa, verduras salteadas y aderezo de ajo picante.

Fried coconut shrimps with a side of mashed potatoes, sauteed veggies and spicy garlic dressing.



## **Ceviche de Atun Tropical/ Tropical Tuna Ceviche**

**\$280.00**

Mezcla de mango, manzana verde, pepino, cilantro, y aceite de ajonjolí.

Mix of mango, green apple, cucumber, cilantro & sesame oil.

## **Mariscada/ Seafood Platter**

**4 PERSONAS \$1,600.00**

Filete de pescado al gusto, camarones al gusto aguachile, ceviche, arroz, guacamole y ensalada.

**6 PERSONAS \$2,100.00**

Fish filet, shrimps, aguachile, ceviche guacamole, rice & salad.

**8 PERSONAS \$2,500.00**

# PLATOS FUERTES/ MAIN DISHES

## **Fish Fillet / Filete de Pescado**

**\$260.00**

Preparado a la mantequilla, ajo o diablo, con arroz y ensalada con vinagreta de mostaza dulce

Butter or garlic fish filet, with rice & salad with honey mustard dressing

## **Shrimps/ Camarones al gusto**

**\$280.00**

Preparados a la mantequilla, ajo o diablo, con arroz y ensalada con vinagreta de mostaza dulce.

Butter or garlic shrimps with rice & salad with honey mustard vinaigrette

## **Breaded Shrimp / Camarones Empanizados**

**\$290.00**

Servidos con arroz y ensalada con vinagreta de mostaza dulce  
Served with rice, salad & honey mustard dressing.





**Milanesa de pollo / Chicken milanese**

**\$240.00**

Empanizada o a la plancha, con arroz y ensalada con aderezo de mostaza dulce.

Grilled or breaded, served with rice, salad & honey mustard dressing

## Tacos & Burritos

**Tacos de Pulpo (2 pzs)**

**\$180.00**

Trozos de pulpo al ajillo cocinados a la plancha,

Grilled octopus seasoned with garlic & guajillo pepper

**Tacos de Pulpo Zarandeado (2)**

**\$180.00**

Trozos de pulpo al gill marinado con salsa zarandeada

Grilled octopus marinated with zarandeado sauce

**Tacos Sayulita (2 pzs)**

**\$180.00**

Tacos de camarón zarandeado en una cama de lechuga y queso cheddar sobre tortilla de harina.

Grilled shrimp in zarandeado sauce, served on flour tortilla, with lettuce & cheddar cheese

**Tacos Gobernador (2)**

**\$180.00**

camarón salteado con queso y verduras. en tortilla de harina

Sautéed shrimp with cheese and vegetables on a flour tortilla

**Tacos Baja (3) (Capeados)**

**\$180.00**

Tacos estilo baja de pescado o camarón empanizado con pico de gallo encima.

Baja-style tacos with battered fish or shrimp, pico de gallo on top.

**Tacos de Sirloin (3)**

**\$180.00**

Sirloin a la plancha, servidos con cebolla y cilantro

Grilled sirloin with onions and cilantro

**Tacos de Pescado o Camarón (3) / Fish or Shrimp Tacos**

**\$180.00**

Pescado o camarón a la plancha en tortilla de maiz

Grilled fish or shrimp tacos on corn tortilla





## EXTRAS

Frijoles/ Refried beans.... \$80.00

Arroz/Rice.... \$50.00

Aguacate/Avocado....\$50.00

Tocino/Bacon... \$50.00

Queso de cabra...\$50.00

Porción de res o pollo...\$100.00

Aderezo para llevar (Chipotle,spicy garlic or cilantro) ...\$20.00



SCAN THIS QR TO GET A FREE HOUSE TEQUILA SHOT!

**Tacos de Pollo/ Chicken Tacos (3)**

Pollo a plancha, con cilantro y cebolla  
Grilled chicken with cilantro & onion

**\$180.00****Quesabirrias (3 pzs)**

Tacos de birria en tortilla de maiz, rellenos de birria de res y queso cheddar  
Beef stew on corn tortila, stuffed with cheddar cheese.

**\$200.00****Tacos Vegetarianos/ Vegetarian tacos (3)**

Tortillas de maiz rellenas de vegetales salteados.  
Corn tortillas with sautéed vegetables

**\$180.00**

## BURRITOS

**Burrito de camaron o pollo o sirloin/ Chicken, sirloin or shrimp burrito**

tortilla de harina relleno de la proteina de su eleccion, queso cheddar, guacamole, arroz, frijoles y aderezo.

Flour tortilla stuffed with cheddar cheese, protein, rice & beans

**\$220.00****Burrito Mixto.**

tortilla de harina relleno de sirloin, pollo y camaron con queso cheddar, arroz y frijoles.

Flour tortilla stuffed with chicken, sirloin & shrimps, cheddar cheese, rice & beans

**\$240.00****Burrito Vegetariano / Green Burrito**

Tortilla grande harina, rellena de queso cheddar, vegetales salteados, arroz y frijoles.

Flour tortilla stuffed with cheddar cheese, sauteed veggies, rice & beans

**\$220.00**

## NIÑOS/KIDS

**Cheese Sticks (6) / Cheese Sticks (6 pcs)**

Dedos de queso mozzarella empanizado  
Breaded mozzarella cheese sticks

**\$200.00****Flour Quesadillas (3 pcs)/ Quesadillas de harina**

Quesadillas de harina o de maiz, acompañadas de papas fritas  
Flour or corn quesadillas with a side of fries

**\$180.00****Chicken Tenders (6) / Tiras empanizadas**

6 piezas de fajitas de pollo empanizadas  
Breaded chicken strips

**\$170.00**

## POSTRE/ DESSERT

ASK AVAILABILITY/ PREGUNTA DISPONIBILIDAD

**CREPA: DE NUTELLA O CAJETA CON FRUTOS ROJOS**

**\$120.00**

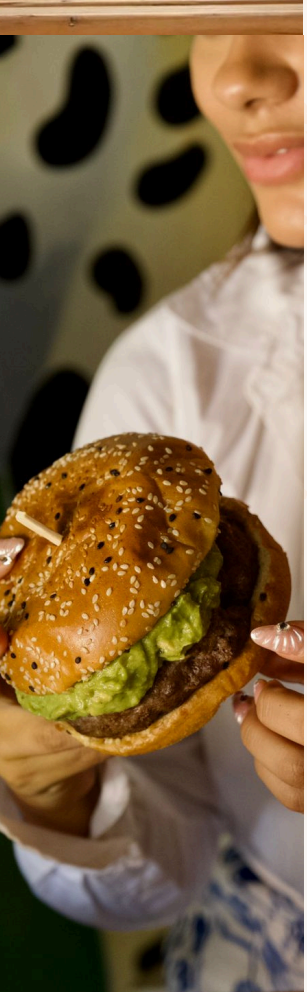
**BROWNIE DE CHOCOLATE CON NIEVE VAINILLA**

**\$120.00**

# Hamburguesas/Burgers

All burgers are made with angus beef, artisanal buttermilk brioche bun and of course... Tasty with a side of fries

Todas las hamburguesas estan hechas con carne angus y pan brioche de mantequilla artesanal, acompañadas de papas fritas.



## **Margarita Burger / Margarita Burger**

**\$250.00**

Carne angus, tocino, queso cheddar, cebolla, lechuga y jalapeño enmielado.

Angus beef,bacon, cheddar cheese, onion, tomato, lettuce, beet & sweet jalapeño pepper.

## **Sayulita Burger**

**\$300.00**

Carne angus con camarones , queso cheddar, lechuga, pepinillos, cebolla a la plancha y tomate

Angus beef & shrimps, topped with fresh guacamole, cheddar cheese, lettuce & pickles.

## **Guacamole Burger**

**\$270.00**

Carne angus con guacamole fresco, lechuga, tomate, pepinillos y cebolla a la plancha.

Angus beef with guacamole, lettuce, tomatoe, pickle & grilled onion

## **Cheeseburger / Hamburguesa de Queso**

**\$240.00**

Carne angus, queso cheddar, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos

Angus beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and pickles.

## **Hamburguesa de Camarón / Shrimp Burger**

**\$280.00**

camarones marinados, cebolla a la plancha,, lechuga, pepinillos, tomate y queso cheddar.

Shrimp patty, grilled onion, lettuce, pickles, tomatoe & cheddar cheese.

## **Hamburguesa de Pollo / Chicken Burger**

**\$260.00**

Pollo crispy empanizado con panko, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla a la plancha con queso cheddar

Fried chicken, lettuce, tomatoe, grilled onion and cheddar cheese

## **Hamburguesa Vegetariana / Veggie Burger**

**\$240.00**

Bollo brioche relleno de vegetales salteados sobre una cama de lechuga y jitomate con cebolla a la plancha.

Brioche bun filled with sautéed vegetables on a bed of lettuce, tomatoe & grilled onion

# CEVICHES & AGUACHILES

## Sashimi

Laminas de atun, en salsas de la casa.

Fresh tuna slices, seasoned with maggy, tabasco & worcestershire

**\$220.00**

## Ceviche de Pulpo/ Octopus ceviche

Trocitos de pulpo, con jitomate, cebolla y pepino.

sliced octopus, chopped tomatoes, onions & cucumber

**\$280.00**

## Ceviche de Camaron o Pescado/ Fish or Shrimp Ceviche

Trocitos de pulpo, con jitomate, cebolla, pepino y cilantro

sliced octopus, chopped tomatoes, onions, cucumber & cilantro

**\$260.00**

## Ceviche Mixto

Combinación de los mariscos de su elección: Pulpo, camarón y pescado.

**\$280.00**

## Aguachile Verde 🌶️🌶️

Camarones cocidos en limon con salsa verde de chile serrano, pepino, cebolla morada y laminas de aguacate.

**\$260.00**

## Aguachile Rojo 🌶️🌶️

Camarones cocidos en limon con salsa roja de chile, pepino, cebolla morada y laminas de aguacate.

**\$260.00**

Shrimps, on a spicy chili pepper, onions, cucumber, and avocado slices.

## Aguachile Negro 🌶️

Camarones cocidos en limon con salsas negras (salsa inglesa, maggy, chile tabasco), pepino, cebolla morada y laminas de aguacate.

**\$260.00**

Shrimps with black sauces (Maggy, worcestershire tabasco)

## Cocktail Acapulqueño de Camaron (Frio/cold)

Camaron cocido en salsa de tomate, con cilantro, cebolla y laminas de aguacate.

**\$280.00**

Shrimps on tomatoe sauce, , onion, cilantro & avocado.

## Cocktail Acapulqueño de Pulpo o Mixto (Frio/cold)

Camaron y pulpo cocido en salsa de tomate, con cilantro, cebolla y laminas de aguacate.

**\$320.00**

Shrimp and octopus on tomatoe sauce, onion, cilantro & avocado.

