



**EL FARO**  
Guaycura  
Beach Club & SPA

## ENTRADAS

### GUACAMOLE

Delicioso guacamole hecho en casa.

**120**

### ENSALADA CAPRESE

Rebanadas de jitomate y queso panela con aceite de olivo, albahaca y orégano.

**145**

### ENSALADA MEDITERRANEA

Combinación de lechugas y espinaca con aceitunas negras, queso feta en aderezo balsámico.

**145**

### TOSTADAS DE PULPO ENAMORADO

Mezcla de pulpo, jitomate, cebolla, cilantro, aguacate y aderezo especial.

**155**

### TOSTADAS DE CAMARÓN

Mezcla de camarones, jitomate, cebolla, cilantro, orégano aderezado con aguacate.

**185**

### SOPE CON QUESO DE CABRA

Sabrosos sopes con frijol y queso de cabra, acompañados de lechuga y salsa

**145**

### QUESADILLAS

Acompañados con salsa mexicana y aguacate.

**95**

### ORDEN DE PAPAS FRITAS

Crujientes papas perfectamente sazonadas.

**65**

## CEVICHE Y COCTELES

### CEVICHE EL TRADICIONAL

Pescado curtido en salsa tradicional, tomate, cebolla, cilantro y aguacate.

**165**

### CEVICHE TODOS SANTOS

Camarón en salsa de piña picosita, mango, cebolla morada, pepino, cilantro, aceite de ajonjolí, aguacate y cacahuete tostado.

**210**

### CEVICHE DE ATÚN

Atún en salsa de tamarindo, pepino, cebolla morada, cilantro, aguacate y aceite de ajonjolí.

**195**

### CEVICHE DE CALLO

Callo en salsa de chiltepín, rábano, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro y aceite de guajillo frito.

**190**

### COCTEL DE CAMARÓN

Camarones cocidos en salsa coctelera, tomate, cebolla, cilantro, pepino y aguacate.

**210**

### COCTEL DE PULPO

Pulpo en salsa coctelera, tomate, cebolla, cilantro, pepino y aguacate.

**180**

### COCTEL MIXTO

Camarón, pulpo y callo en salsa coctelera, tomate, cebolla, cilantro, pepino y aguacate.

**210**

## ANTOJITOS

### PANUCHOS DE CAMARÓN

Camarones al pibil, servidos sobre tortillas caseras y frijoles acompañados de lechuga y cebollas curtidas.

185

### TLACOYOS

Deliciosos mariscos a la mexicana, servidos sobre tortilla caseras, frijoles y queso panela, acompañados de lechuga, cebollas curtidas y aderezo especial.

185

### ESQUITES DE CAMARÓN

Camarones salteados, servidos sobre cama de esquites, acompañados de perlas de queso de cabra, cebolla curtida y totopos.

210

## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA DE RES

Jugosa carne preparada al estilo Guaycura, acompañada de papas fritas, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y salsa secreta.

185

### HAMBURGUESA DE PESCADO

Pescado al mojo de ajo, acompañada de camote frito, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y salsa secreta.

170

### HAMBURGUESA DE CAMARÓN

Camarones al mojo de ajo, acompañada de camote frito, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y salsa secreta.

225

## TACOS

### TACOS DE PESCADO TODOS SANTOS

Pescado marinado y capeado, servido en tortilla de maíz o harina, acompañados de lechuga, salsa mexicana y aderezo especial

185

### TACOS DE JAMAICA

Delicioso guiso de flor de Jamaica agridulce, servido en tortilla de jícama, acompañado de pepino y salsa mexicana.

145

### TACOS GOBERNADOR

Camarones al ajo, queso fundido, pimientos rojos y verdes, servidos en tortilla de maíz o harina, acompañados de salsa mexicana y aguacate.

210

## PLATOS FUERTES

### CAMARONES AL AJILLO

Deliciosos camarones al ajillo, acompañados de arroz y vegetales del huerto.

260

### CAMARONES AL MOJO DE AJO

Con guarnición de arroz y vegetales del huerto.

260

### PESCADO A LA PLANCHA

Pescado sazonado, con guarnición de arroz y vegetales del huerto.

225

### POLLO A LA PLANCHA

Con guarnición de arroz y vegetales del huerto.

180

