

BEBIDAS

Jugos frescos (266 ML) Naranja, Toronja, Verde, Zanahoria, Betabel	\$100
Chilate Bebida Tradicional de Guerrero, Cacao, Canela y Arroz	\$90
Smoothies Fresa, Plátano, Moras ó Papaya	\$125
Café Americano, Espresso, Lungo Cappuccino, Latte	\$100 \$120

PARA EMPEZAR

Plato de Fruta Mixta Melón, Piña, Papaya, Sandia y Kiwi	\$205
Bowl de Frutos Rojos con Yogurt Natural	\$240
Bowl de Yogurt Natural Con Fresa o Durazno y Granola	\$195
Avena Caliente o Fría Preparada con Leche o Agua, endulzada con Miel o Azúcar	\$195
Cereales a su Elección Leche Entera, Light o Soya	\$125

Lo Dulce

Pan Francés : Esta es nuestra receta Cabo Marqués	\$300
Waffles Frutos Rojos, Miel, Maple y Mermelada Hecha en Casa	\$300
Hot Cakes Frutos Rojos, Miel, Maple, Nutella y Mermelada Hecha en Casa	\$300

ESPECIALIDADES

Huevos Rancheros Frijoles Refritos y Tortilla de Maíz, Plátanos Fritos y Queso Cotija	\$305
Huevos Motuleños Chicharos, Jamón de Pavo, Plátano Frito y Salsa Ranchera	\$315
Huevos Pochados Con Salsa de Pipián Verde y Crotones	\$350
Omelet de Claras Con Espinacas, Champiñones, Tomate y Cebolla, Tostada con Queso de Cabra, Aguacate, Arúgula y Pepita de Calabaza	\$315
Aporreadillo de Camarón (180 g) ó Cecina (180 g) de Yecapixtla Tradicional Platillo Guerrerense	\$395
Molletes de Camarón (180 g) Frijoles, Queso Oaxaca, Salsa Mexicana, Chile Serrano	\$355
Quesadillas de Maíz (3 piezas) Rellenas de Queso Oaxaca, Flor de Calabaza, Huitlacoche Rajas Poblanas, Tinga de Pollo o Chorizo	\$315
Chilaquiles Rojos o Verdes: Selección de Huevo Frito ó Cecina (180 g) ó Pollo (180 g) al Grill, Queso Cotija, Crema Acida, Cilantro y Cebolla Morada	\$315
Waffle Huevo Frito, Tocino y Maple; al Estilo Cabo Marqués	\$370
Tamal Frito de Barbacoa de Cordero Salsa Tamulada, Aguacate, Queso Cotija, Tomate, Cebolla y Cilantro	\$380

BEVERAGE

Fresh Juice (266 ml) Orange, Grapefruit, Green, Carrot, Beetroot	\$100
Chilate Traditional Guerrero Beverage, with Cocoa, Cinnamon and Rice	\$90
Smoothies Strawberry, Banana, Berries, Papaya	\$125
Coffee Americano, Espresso, Lungo	\$100
Cappuccino, Latte	\$120

STARTERS

Mixed Fruit bowl Cantaloupe, Pineapple, Papaya, Watermelon, Kiwi	\$205
Red Berries Bowl with Natural Yogurt	\$240
Natural Yogurt Bowl Strawberry or Peach and Granola	\$195
Hot or Cold Oatmeal Mixed with Milk or Water, Served with Honey or Sugar	\$195
Cereal Selection Light, Soy or Whole Milk	\$125

Sweet Corner

French Toast Cabo Marques Recipe	\$300
Waffles Red Berries, Honey, Maple Syrup and Homemade Jam	\$300
Hot Cakes Red Berries, Honey, Maple Syrup, Nutella and Homemade Jam	\$300

Specials

Huevos Rancheros Corn Tortillas with Fried Beans, Fried Plantain and Cotija Cheese	\$305
Huevos Motuleños With Peas, Turkey Ham, Fried Plantain and Ranchera Sauce	\$315
Poached Eggs Green Pipian Sauce and Croutons	\$350
Eggwhite Omelette Spinachs, Mushroom, Tomato, Onion, Goat Cheese Toast, Avocado, Arugula and Pumpkin Seeds	\$315
Aporreadillo with Shrimp (180 g) or Cecina (180 g) from Yecapixtla Traditional Guerrero Dish	\$395
Shrimp (180 g) Molletes Beans, Oaxaca Cheese, Mexicana Sauce and Serrano Chilli	\$355
Corn Tortilla Quesadillas (3 pieces) Stuffed with Oaxaca Style Cheesse, Pumpkin Flower, Huitlacoche, Poblano Chilli Strips, Chicken Tinga or Chorizo	\$315
Red or Green Chilaquiles: Choose Fried Eggs or Cecina (180 g) or Grilled Chicken (180 g), Served with Cotija Cheese, Sour Cream, Coriander and Red Onion	\$315
Waffle Fried Egg, Bacon and Maple Syrup, Cabo Marques Style	\$370
Lamb Barbacoa Fried Tamal Tamulada Sauce, Avocado, Cotija Cheese, Tomato, Onion and Coriander	\$380

La Nao

By Chef Manuel Morales

Entradas

Alitas de Pollo (6 pza.)

Disfrute la Salsa de su Preferencia:
BBQ al Tamarindo, Tradicional ó Nuestra BBQ a la Talla
\$480

Pulpo a la Parrilla

Pulpo (200 g), Adobo de Chiles Secos y Papas Confitadas
\$540

Ensalada de Palmitos

Lechuga, Espinacas, Tomate Cherry, Queso de Cabra,
Espárragos y Vinagreta de Echalote
\$470

Tostadas

Tostada de Pescado (180 g) al Limón

Ensalada de Tomate y Pepino
\$330

Tostada de Atún (190 g)

Habanero, Mayonesa de Cilantro, Berros,
Pepino y Tomate Cherry
\$340

Tostada de Camarón (180 g)

Al Aguachile Negro, Estilo La Nao
\$335

Ceviches

Ceviche (180 g)

Disfrute Nuestra Tradicional Preparación con:
Camarón, Pulpo, Pescado ó Mixto
\$470

Ceviche de Pescado con Ojo Rojo (180 g)

Ojo Rojo y Fritura de Tortilla
\$430

Quesadillas

Quesadilla de Pollo, Camarón ó Res

Tortilla de Harina Gigante con Queso Chihuahua, Tomate, Cebolla Morada,
Guacamole y Salsa Mexicana
Pollo (200 g) \$470 / Res (200 g) \$520 / Camarón (200 g) \$540

Sopa

Cazuela de Mariscos (200 g)

\$585

All Prices are in Mexican Pesos
16% Tax Included

La Nao

By Chef Manuel Morales

Tacos

Prepared with Homemade Corn Tortilla

Arrachera (130 g)

Salsa de Molcajete, Guacamole y Salsa Xnipec
\$195

Pescado (130 g)

Mayonesa con Cilantro y Lechuga
\$205

Pulpo a la talla (130 g)

Tomate, Aguacate y Lechuga Romana
\$215

Sandwiches & Hamburguesas

Sándwich de Jamón York

Pan de Granos, Queso Gouda, Tomate, Aguacate y Huevo Frito
\$605

Hamburguesa Hecha en Casa (220 g)

Costilla BBQ, Pan de Cebolla o Tradicional, Guarniciones Tradicionales y Papas fritas,
Queso a su elección: Cheddar, Suizo o Queso Azul
\$605

Plato Principal

Pesca del Día (220 g)

A la Diabla, con Arroz a la Jardinera, Ensalada del Mercadito
\$715

Arrachera a la Parrilla (220 g)

Acompañado con Burrito de Champiñones, Guacamole, Cebollita Asada y Salsa del Molcajete
\$665

Pechuga de Pollo (220 g)

Al Pipián Verde, Puré de Plátano Macho, Betabel Baby
\$515

Rincón Vegetariano

Ensalada de Quínoa Estilo Tabulé

Pepino, tomate, menta, Perejil, Cilantro, Albahaca, Arúgula, Lechuga y Vinagreta de Balsámico
\$495



Postres

Mousse de Chilate

Amaranto, salsa de Grand Marnier
\$250

Pie de Maíz

Salsa de cajeta salada
\$250

Flan de Plátano

Tierra de vainilla
\$250

Cremoso de Maracuya y Coco

\$250

La Nao

By Chef Manuel Morales

Appetizer

Chicken Wings (6 pcs.)

Enjoy Them with Favorite Sauce:
BBQ Tamarind Sauce, Traditional BBQ Sauce or Local Talla Sauce BBQ Style
\$480

Grilled Octopus

Octopus (200 g), Dried Chili Marinade, Served with Candied Potatoes
\$540

Palm - Heart Salad

Lettuce, Spinach, Cherry Tomato, Goat Cheese,
Sparagus, Shallot Vinaigrette
\$470

Tostadas

Fish Tostada (180 g)

Lemon with Tomato, Cucumber Salad
\$330

Tuna Tostada (190 g)

Habanero, Coriander Mayonnaise, Watercress,
Cucumber, Cherry Tomato
\$340

Shrimp Tostada (180 g)

Black Aguachile La Nao Style
\$335

Ceviches

Ceviche (180 g)

Enjoy our Traditional Dish with:
Shrimp, Octopus, Fish or Mixed
\$470

Fish Ceviche (180 g)

Cabo Marques Style with "Ojo Rojo", Fried Corn Tortilla
\$430

Quesadillas

Quesadilla with Chicken, Shrimp or Beef

Extra Large Flour Tortillas, Chihuahua Cheese, Tomato, Red Onion,
Guacamole and Mexican Sauce
Chicken (200 g) \$470 / Beef (200 g) \$520 / Shrimp (200 g) \$540

Soup

Seafood Soup (200 g)

\$585

La Nao

By Chef Manuel Morales

Tacos

Prepared with Homemade Corn Tortilla

Flank Steak (130 g)

Molcajete Sauce, Guacamole and Xnipec Sauce
\$195

Fish (130 g)

Coriander Mayonnaise and Lettuce
\$205

Octopus Talla Sauce Style (130 g)

Tomato, Avocado and Roman Lettuce
\$215

Sandwich & Burger

York Ham Sandwich

Homemade Multigran Bread, Gouda Cheese, Gourmet Lettuce,
Tomato, Avocado and Fried Egg
\$605

Homemade BBQ Rib Burger (220 g)

Choose Traditional or Onion Bread, Traditional Garnish and Fries,
Enjoy your Favorite Cheese Choice: Blue, Cheddar or Swiss
\$605

Main Course

Catch of the Day (220 g)

Diabla Sauce Style, Rice, Vegetables and Mercadito Salad
\$715

Grilled Flank Steak (220 g)

Served with Mushroom Burrito, Guacamole, Roasted Onion and Molcajete Sauce
\$665

Chicken Breast (220 g)

Traditional Pipián Sauce, Plantain Puree, Baby Beetroot
\$515

Vegetarian Corner

Tabulé Style Quinoa Salad

Cucumber, Tomato, Mint, Parsley, Coriander, Basil, Arugula, Lettuce and Balsamic Vinaigrette
\$495



Desserts

Traditional "Chilate" Mousse

Amaranth, Grand Marnier sauce
\$250

Corn Pie

Salted caramel cream
\$250

Banana Flan

Vanilla dust
\$250

Passion Fruit and Coconut Cream

\$250

*All Prices are in Mexican Pesos
16% Tax Included*



Entradas / Appetizers

Torre de Atún / Tuna Tower \$375

Atún fresco (150 g), cebollín, shallot, mango, arroz inflado, mayonesa de cilantro.

Fresh tuna (150 g), scallion, shallot, mango, puffed rice, coriander mayonnaise.

Ensalada de Langosta / Lobster Salad \$600

Ensalada fresca de langosta con vegetales, aguacate, envuelta con finas láminas de pepino, vinagreta de cítricos.

Fresh salad with lobster and vegetables, avocado, wrapped with cucumber, citrics vinaigrette.

Carpaccio de Res / Beef Carpaccio \$640

Carpaccio de res (120 g) sellado con pimienta, arugula, queso parmesano, clásica mayonesa de mostaza.

Beef Carpaccio (120 g) sealed with black pepper, arugula, Parmesan cheese, classic mustard mayonnaise.

Ensalada de Mozzarella Fresca / Fresh Mozzarella Salad \$515

Mozzarella fresca, tomates sherry, cebollín, shallot, piñones, pesto de albahaca.

Fresh mozzarella cheese, sherry tomatoes, scallion, shallot, pinions, basil pesto.

Pulpo Salteado / Sauteéd Octopus \$525

Pulpo tibio salteado (140 g), verduritas mixtas, almeja blanca al vino blanco, jamón serrano, brotes.

Sauteéd octopus (140 g), mixed vegetables, clams, Serrano ham, sprouts.

Hummus \$405

Humus hecho en casa, ensalada con tomates sherry, pepino, cebolla morada, cilantro, aceite de oliva.

Homemade humus, salad with sherry tomatoes, cucumber, purple onion, coriander, olive oil.

Carnitas de Pato Confitadas / Candied Duck Carnitas \$580

Carnitas de pato (180 g) confitadas con finas hierbas, salsa de cerveza oscura, aguacate, su elección de tortillas de maíz o harina.

Candied duck (180 g) carnitas with herbs, dark beer sauce, avocado, your choice of corn or flour tortillas.

Sopas & Cremas / Soups & Creams

Crema de Almejas / Clams Cream Soup \$450

Crema de almejas al perfume de Pernod, crotones de perejil, crujiente de ajo.

Clams cream soup perfumed with Pernod, parsley croutons, crispy garlic.

Sopa de Frijol / Black Beans Soup \$515

Sopa de frijol, short rib (120 g) con chiles secos, fritura de tortilla.

Black beans soup, short rib beef (120 g) with dry chillis, fried corn tortilla.

Desde la Parrilla / From the Grill

Tomahawk Steak (1,020 g) (36 oz) \$1,785

Acompañado con espárragos, zanahoria, elote, calabacita, setas, chimichurri casero.

Served with asparagus, carrot, corn, baby squash, mushrooms, homemade chimichurri.

Cordero de Nueva Zelanda (280 g) / New Zealand Lamb (280 g) \$1,150

Acompañado con risotto al vino tinto, hongos, jugo de carne.

Served with red wine risotto, mushrooms, beef juice.

Filete de Res (220 g) / Beef Tenderloin (220 g) \$1,200

Servido con puré de yuca, espárragos, panko frito, jugo de carne y pimienta.

Served with mashed cassava, asparagus, fried panko, beef juice and black pepper.



Mariscos / Seafood

Salmón Chileno / Chilean Salmon \$910

Salmón chileno (220 g), puré de papa rústico, alioli de parmesano, pimientos rojos confitados.
Chilean Salmon (220 g), rustic mashed potatoes with olive oil, Parmesan cheese alioli, candied red peppers.

Langosta al Grill (300 g) / Grilled Lobster (300 g) \$1,390

Servida con salsa de naranja y vainilla, ensalada fresca de lechugas con verdolaga, tomate sherry, vinagreta de shallot.
Served with orange and vanilla sauce, fresh green salad with purslane, sherry tomatoes, shallot vinaigrette.

Robalo en Hoja Santa / Local Seabass Wrapped with Hoja Santa \$910

Filete de robalo (200 g) envuelto en hoja santa, ratatouille de vegetales, aguacate tatemado, chutney de tomate.
Local seabass fish fillet (200 g) wrapped with hoja santa, vegetables ratatouille, roasted avocado, tomatoes chutney.

Brocheta de Langostinos (280 g) / Prawns Skewer (280 g) \$920

Acompañada de risotto de parmesano, chimichurri casero.
Served with Parmesan risotto, homemade chimichurri.

Pulpo a la Parrilla (220 g) / Grilled Octopus (220 g) \$920

Servido con lentejas al chile guajillo, chorizo argentino, berros y verdolaga.
Served with spicy lentils, argentinian sausage, watercress, purslane.

Carnes & Pastas / Meats & Pastas

Ossobuco de Ternera (500 g) / Veal Ossobuco (500 g) \$855

Acompañado con pappardelle al burro
Served with pappardelle pasta olio e aglio.

Fettuccini en Salsa de Almejas / Fettuccini with Clams Sauce \$590

Salsa de almejas cremosa, perejil, tomate sherry.
Creamy Clams sauce, parsley, sherry tomatoes.

Raviolis de Camarón / Shrimp Raviolis \$620

Queso de cabra, ajo, perejil, salsa ligera de langosta.
Goat cheese, garlic, parsley, Lobster sauce.

Spaguetti Carbonara \$590

Tocino, yema de huevo.
Bacon, egg.

New York (340 g) (12oz) \$1,155

Estilo milanese empanizado con panko, servido con arugula, queso Parmesano, mayonesa de albahaca.
Breaded with panko, Served with arugula, Parmesan cheese, basil mayonnaise.

Postres / Desserts

Tartin de Manzana con Helado de Cajeta \$315

Apple Pie with Caramel Ice Cream.

Roca de Mascarpone con Mermelada de Tomate y un Toque de Habanero \$315

Mascarpone Cheese with Tomato Jam and Habanero Chili Essence.

Soufflé Chocolate con Helado de Pistacho \$365

Chocolate Souffle with Pistache Ice Cream.

Pie de Limón esta es nuestra Versión con Sorbete de Frutos Rojos \$340

Homemade Lemon Pie with Berries Sorbet.