



CEVICHE Y TOSTADAS

CEVICHE VALLARTA

Pescado Molido, Cebolla, Cilantro, Zanahoria, Pepino, Aguacate, Jitomate Jugo de limón
TOSTADA 60gr. \$ 42
ORDEN 160gr. \$ 150

CEVICHE MESTIZO

Pescado en cubos, Cebolla morada, Elote asado, Camote, Pepino Limón, Cilantro, Salsa peruana con chile piquín y Leche de Tigre.
TOSTADA 60gr. \$ 64
ORDEN 160gr. \$ 180

CEVICHE DE ATUN

Atún, Cebolla morada, Pepino, Cilantro, Aguacate, Salsa negra y rábano sandia
TOSTADA 60gr \$ 70
ORDEN 160gr. \$ 220

PULPO MULATO

Pulpo en Adobo, Cebolla morada, Jitomate, Pepino, Cilantro, Guacamole, Salsa Macha, y Vinagreta de Cacahuete
TOSTADA 60 gr. \$ 78
ORDEN 160gr. \$ 240

CEVICHE JURÉL

Camarón, Pulpo, Pescado, Cilantro, Jitomate, Cebolla morada, Pepino y Gazpacho
TOSTADA 60gr. \$ 70
ORDEN 160gr. \$ 220

TOSTADA DE MARLIN

Guiso casero de marlín con adobo rojo estilo Jurel
\$ 45

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

PARA EL CENTRO

GUACAMOLE RANCHERO 250gr.

Aguacate, Cebolla, Cilantro, y aceite de chiles, servido con Chicharrón de cerdo espolvoreado y Queso panela.

\$ 120

CHICHARRON DE PESCADO

Atún marinado en mezcla de especias 180gr., frito, servido con Guacamole y Frijoles refritos con Tocino, Serrano y Panela. Tortillas y Salsa martajada tatemada.

\$190

AGUACHILES

DUO DE AGUACHILES

Camarón 180gr, Pepino, Cebolla morada, Cilantro, Aguacate, Salsas Negra y Verde de la casa.

\$210

AGUACHILE PESCA DEL DIA

Pesca fresca 180gr. del mercado y Salsa ligera de serrano.

\$ 210

TIRADITOS

JURÉL

Atún fresco 180gr., Chile serrano, Rábano, Aguacate, Aceite de olivo, Apio, Pepino y Cebolla morada.

\$210

VEGETARIANO DE SANDIA

Láminas de Sandía y Aguacate con Pepino, Cilantro, Apio, Cebolla morada y jícama marinados en Aceite de ajonjolí.

\$120

ENSALADAS

BAHIA

Mezcla de lechugas, Elote dulce asado, Naranja, Jícama, Tomate cherry, Aguacate y Pepita tostada con Vinagreta de Chile dulce y Vino tinto.

\$ 120

+Camarón \$80

+Pollo \$60

DEL BOSQUE

Lechuga larga, Espinaca, trocitos de fresa, Higos, Queso panela, Nuez tostada, Ralladura de Jengibre y Vinagreta de Mango con un toque de echalote.

\$ 130

+Camarón \$80

+Pollo \$60

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

POSTRES

FLAN CON BUÑUELO

Clásico napolitano con Salsa de Mango, Menta y Tequila añejo
\$ 98

CHURROS

Servidos con salsas de cajeta y chocolate
\$ 110

HELADOS

Gansito
Vainilla
\$ 96

SORBETES

Jamaica
Coco
Maracuyá
\$ 92

CAFÉ

Americano	\$35
Espresso	\$35
Carajillo	\$140
Mexicano	\$110
Español	\$120
Irlandés	\$120
Frappé	\$70
Amaretto café	\$90



- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.



DEL BAR

MICHELADAS

CHELADA	\$ 55
MICHELADA	\$ 65
CIELO ROJO	\$ 80
CIELO ROJO MODELO, ULTRA	\$ 84
MICHELADA BOTANERA	
CON JICAMA, PEPINO, ZANAHORIA, CACAHUATES JAPONESES Y SALSA ESPECIAL.	\$ 98
MICHELADA MARISQUERA	
CAMARON, PULPO, CHARALES ENCHILADOS Y CACAHUATES JAPONESES	\$ 148

CERVEZAS / BEER

CORONA 355ml.	\$ 36
CORONA LIGHT 355ml.	\$ 38
PACIFICO 355ml	\$ 36
VICTORIA 355ml.	\$ 36
MODELO ESPECIAL 355ml	\$ 42
NEGRA MODELO	\$ 42
MICHELOB ULTRA	\$ 42

SIN ALCOHOL

SODAS ITALIANAS

REG GDE

AGUAS DE SABORES

	\$60	\$80
	\$45	\$60
FRESA, MANGO, MARACUYA, FRUTOS ROJOS		
PIÑADA (SABORES)	\$80	\$110
MOJITO VIRGEN	\$60	\$ 95
LIMONADA	\$44	\$ 65
NARANJADA	\$44	\$ 65
REFRESCOS LATA SABORES		\$ 32
COCA COLA SIN AZUCAR		\$ 34
B-OOST		\$ 45
TOPO CHICO 600ml.		\$ 32
CIEL NATURAL		\$ 25

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

COCTELES

MARGARITAS	\$120
MEZCALITAS	\$140
LIMON, FRESA, PIÑA, MANGO, MARACUYA, PEPINO, JAMAICA, TAMARINDO.	
MARGARITA CADILLAC	\$146
MARGARITA SPRITZ	\$130
TEQUILA SUNRISE	\$110
PALOMA	\$80
CHARRO NEGRO	\$80
BLOODY MARIA	\$120
MOJITO	\$100
PIÑA COLADA	\$120
SANGRIA	\$80
CLERICOT	\$80
CUBA LIBRE	\$80
DAIQUIRI	\$110
RON COLLINS	\$80
BLOODY CESAR	\$120
BLOODY MARY	\$120
DESARMADOR	\$80
VODKA COLLINS	\$80
JAMAICA CRUSH	\$80
MUDSLIDE	\$120
VODKA ELECTRIC LEMONADE	\$100
RUSO BLANCO / WHITE RUSSIAN	\$120
RUSO NEGRO / BLACK RUSSIAN	\$120
GREYHOUND	\$80
GIN TONIC	\$85
FRENCH 75	\$80
NEGRONI	\$130
CITRUS GIN	\$80
GIN COLLINS	\$80
APPEROL SPRITZ	\$120
LONG ISLAND	\$140
BESO DE CAMELO	\$110

MARTINIS / MIMOSAS

CLASICO, COSMO, GIMLET, MANZANA VERDE, ESPRESSO, FRESA, MANGO TAMARINDO, PEPINO, JAMAICA, MARACUYA	\$94
---	------

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

DESTILADOS

TEQUILAS

7 LEGUAS BLANCO	\$110
HERRADURA REPOSADO	\$110
JIMADOR BLANCO	\$70
CUERVO 1800 AÑEJO	\$120
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$80
DON JULIO REPOSADO	\$110
MAESTRO DOBEL	\$120

RAICILLA

RAICILLA HACIENDA DIVISADERO	\$ 110
------------------------------	--------

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN ESPADIN	\$ 96
MEZCAL UNION	\$ 86

RON / RUM

BACARDI BLANCO	\$ 80
BACARDI AÑEJO	\$ 80
CAPITAN MORGAN SPICED	\$ 70
KINGSTON 1800	\$ 60
RON MALIBU COCONUT	\$ 60

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$ 85
SMIRNOFF / TAMARINDO	\$ 75
TITOS	\$ 95

WHISKY & BOURBON

J.W BLACK LABEL	\$ 140
J.W RED LABEL	\$ 100
JACK DANIEL'S	\$ 96
MAKERS MARK	\$ 86

GIN

BEEFEATER	\$ 85
LARIOS	\$ 70

BRANDY

TORRES 10	\$ 80
GRAND MARNIER	\$110

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.

VINO

BLANCO - chardonnay / pinot grigio

TINTO - tempranillo

COPA \$110

CREMAS / LICORES / DIGESTIVOS

APPEROL

\$80

BAILEYS

\$80

LICOR 43

\$80

AMARETTO

\$90

KAHLUA

\$90

CAMPARI

\$90

JAGERMEISTER

\$90



DELIVERY

TEL. 322 406 0543

WHATSAPP 322 227 35 34

jurel.fondademar@gmail.com

- Consumir carnes, aves, pescados, mariscos **crudos** o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por **alimentos**.