

## COMBO CASA LAGUNA \$250

Fruta fresca de temporada, café americano o agua de sabor, pan tostado y huevos al gusto (a la mexicana, fritos, revueltos con jamón, con tocino, naturales, omelette).

## HUEVOS MOTULEÑOS \$220

Huevos sobre base de frijoles en tortilla crujiente, bañados en salsa roja y acompañados de jamón y plátano frito. Un clásico mexicano.

## HUEVOS BENEDICT \$210

Pan tostado con huevos pochados y salsa holandesa, acompañados de chaya y jamón.

## BURRITO DE LA CASA \$195

Burrito relleno de chorizo, aguacate, cilantro y huevo revuelto.

## CHILAQUILES DE POLLO O CAMARÓN \$195

Totopos con frijoles, crema, queso, cilantro y cebolla morada encurtida, acompañados con salsa verde o roja a elegir.

## ENCHILADAS SUIZAS CON POLLO \$220

Enchiladas de pollo en salsa verde, gratinadas, acompañadas de tomate y chaya frita.

## MOLLETES \$170

Pan tostado con frijoles, chorizo y queso gratinado.

## QUESADILLAS MARINERAS \$195

Quesadillas crujientes rellenas de queso y camarón.

## AVOCADO TOAST \$195

Pan tostado con aguacate, huevo frito y tomate cherry.

## ESPECIALES DULCES

## PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$175

Fruta fresca acompañada de yogurt y granola.

## FRUITY PANCAKES \$190

Hotcakes esponjosos acompañados de fruta fresca, chispas de chocolate y caramelo artesanal.

## FRENCH TOAST TIRAMISÚ \$190

Pan francés con mezcla de yogurt griego y queso crema, decorado con caramelo artesanal, cacao y fruta fresca.

## ENTRADAS

### GUACAMOLE CON CAMARÓN \$320

Tradicional pico de gallo, semillas de calabaza, brotes de chícharo.

### GUACAMOLE SENCILLO \$220

Aguacate, cebolla morada, ponzu, pepino, brotes de chícharo, ajonjolí.

### TIRADITO DE RIBEYE \$380

Tiradito de Ribeye, verduras salteadas, tuétano.

### FRANCESAS \$170

Papa, camote, queso parmesano rallado, aceite de trufa y sal de Colima.

### MAC AND CHEESE \$210

Pasta casera, salsa de queso brie.

### TOSTADA DE ATÚN FRESCO \$165

Spicy mayo, aguacate, atún fresco, ponzu, cebolla morada, col morada, pepino, brotes de chícharo.

### SALPICÓN VEGETARIANO MIXTO \$170

Mango, aguacate, perejil, mostaza, aceite de oliva, brotes de chícharo, rábano.

## ENSALADAS

### MEDITERRÁNEA \$250

Trozos de queso panela, tomates cherry, fresas, mix de lechugas con chutney de mango, aceite de cacahuete y chiles secos.

### ENSALADA DE BETABEL \$210

Betabel, aliño, miel mostaza, base jocoque, pistache, brotes de soya, aceite de trufa.

### ENSALADA CÉSAR \$230

Lechuga romana, aderezo cesar, crutones, queso parmesano.

Con pollo \$290  
Con camarón \$350

## CEVICHES Y CRUDOS

### CEVICHE CASA LAGUNA \$320

Pescado, camarón, apio, camote, maíz blanco, maíz amarillo, leche de tigre.

### TARTAR DE ATÚN FRESCO \$260

Aguacate, cebolla morada, ponzu, pepino, brotes de chícharo, ajonjolí.

## PRINCIPALES

### PECHUGA CROCANTE \$320

Empanizada, marinada con sal, pimienta y limón, bañada en salsa de queso.

### SALMÓN TOSCANO \$480

Tomate, crema, parmesano, rábano, sandía, aceite de trufa, chaya, champiñón, col de bruselas, cebolla charlotte.

### FILETE DE PESCADO \$390

Zanahoria, calabaza, pimienta, yerbabuena, brotes de chícharo, rábano, sandía.

### TACOS DE CAMARÓN ROCA \$290

Camarón rebozado, aguacate, espinaca, cebollín y aderezo yuzu.

### FISH AND CHIPS \$320

Robalo rebozado, papas fritas, salsa tártara, vinagre de malta.

### RIBEYE \$600

Servido en jugo de tuétano y acompañado de un mix de vegetales.

### HAMBURGUESA CASA LAGUNA \$360

Pan brioche, camarón, queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, champiñón, pepinillo, mix de papas y camote.

### HAMBURGUESA DE RES \$340

Pan brioche, queso americano, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, mix de papas y camote.

### CLUB SÁNDWICH \$320

Pan artesanal, pollo, jamón, tomate, lechuga, mix de papas y camote.

## POSTRES

### BROWNIE CON HELADO \$210

Delicioso brownie acompañado de helado artesanal.

### PANNA COTA CON MELIPONA \$180

Crema cocida, miel de melipona, frutos rojos, ralladura de cítricos.



# BEBIDAS

LAGOON FRONT  
RESTAURANT

## HOUSE COCKTAILS \$220

### MARGARITA CASA LAGUNA

Margarita reversionada con toque de blue curacao y sal de jamaica.

### PASSION FRUIT MEZCALITA

Mezcal infusionado con deliciosa pulpa de maracuyá.

### VODKA PEPINO

Refrescante vodka con toque de limón y pepino.

## CLÁSICOS \$180

PIÑA COLADA

MARTINI

SANGRÍA

APEROL SPRITZ

MIMOSA

CAIPIRIÑA

BLOODY MARY

MARGARITA (SABORES)

MOJITO

MAI TAI

COSMOPOLITAN

DAIQUIRI (SABORES)

TEQUILA SUNRISE

SEX ON THE LAGOON

CAIPIROSKA

BLUE LAGOON

PALOMA

CUBA LIBRE

GIN TONIC

MEZCALITA (SABORES)

\$200

### WHISKYS

BUCHANANS 12 \$190

BLACK LABEL \$210

### TEQUILA

DON JULIO REPOSADO \$200

DON JULIO 70 \$220

HERRADURA ULTRA \$220

### RON

FLOR DE CAÑA \$180

BACARDI BLANCO \$190

ZACAPA 18 \$220

### GIN

BOMBAY \$190

DIEGA \$220

### MEZCAL

400 CONEJOS \$190

MONTELOBOS \$220

### DIGESTIVOS

CARAJILLO \$180

RUSA BLANCA \$160

RUSA NEGRA \$160

KALHUA \$120

## CERVEZAS \$80

CORONA

MODELO ESPECIAL

BOHEMIA

HEINEKEN

Todos los precios se encuentran en pesos mexicanos (MXN).

# BEBIDAS



## CAFÉ

AMERICANO	\$60
ESPRESSO	\$60
LATTE	\$80
CAPUCCINO	\$80
FLAT WHITE	\$80
MACCHIATO	\$80

## REFRESCOS Y AGUAS

REFRESCOS 355 ML	\$75
AGUA NATURAL 600 ML	\$60
AGUA MINERAL 355 ML	\$80
AGUAS DE SABOR	\$80

Todos los precios se encuentran en pesos mexicanos (MXN).

LAGOON FRONT  
RESTAURANT