

# CASA ALTAMAR

hotel . restaurante

## CASA ALTAMAR

hotel . restaurante

### ENTRADAS

**CAMOTES FRITOS CON PESTO** \$190  
Crocante camote amarillo frito, servido con Pesto de albahaca  
*Crispy fried sweet potato, served with Basil Pesto*

**GUACAMOLE V** \$240  
Aguacate, cebolla, tomate, limón, cilantro servido con totopos  
*Avocado, onion, tomato, lemon, cilantro served with tortilla chips*

**CEVICHE CASA ALTAMAR** 🍷 \$320  
Pescado, camarones, pulpo marinado con jengibre y limón, servido con aguacate, elote y un toque de cilantro.  
*Fish, prawns, octopus, ginger and lime marinade served with avocado, corn & a touch of cilantro*

**ENSALADA VERDE V** \$250  
Mix de lechugas con dressing de la casa, Mostaza Dijon y vinagre de vino tinto  
*Lettuce mix with house dressing, Dijon mustard and red wine vinegar*

### EMPANADAS

**PESCADO** 6 unidades \$230  
Pescado entomatado servido con salsa verde, queso Cotija & cebolla curtida  
*Tomatoed fish served with green sauce, Cotija cheese and pickled onion*

**NOPAL** 6 unidades \$230  
Nopales con queso requesón con salsa verde, queso Cotija y cebolla curtida  
*Nopales with cottage cheese with green sauce, Cotija cheese and pickled onion*

Tip's are not included,  
We kindly suggest 15%

WWW.CASAALTAMAR.COM

## CASA ALTAMAR

hotel . restaurante

### TACOS

Tortilla de maiz, pico de gallo y salsa de habanero  
*Corn tortilla, pico de gallo and habanero sauce*

**ARRACHERA / BEEF** \$290  
Res a la parrilla, cebolla asada y salsa de aguacate  
*Grilled beef, grilled onion and avocado sauce*

**PESCADO / FISH** \$295  
Filetes de pescado a la plancha, con ensalada coleslaw y mayo chipotle  
*Grilled fish filets with salad coleslaw and chipotle mayo*

**CAMARON / SHRIMP** \$330  
Camarones salteados, con ensalada coleslaw y mayo chipotle  
*Sauteed shrimp, with coleslaw salad and chipotle mayo*

**VEGANOS / VEGAN** \$250  
Vegetales salteados, cebolla, zanahoria, calabaza, tomate, champiñones con frijoles  
*Sauteed vegetables, onion, carrot, pumpkin, tomato, mushrooms with beans*

### QUESADILLAS

Tortilla de harina, queso Oaxaca, guacamole, mayo chipotle y crema  
*Flour tortilla, Oaxaca cheese, guacamole, chipotle mayo and cream*

**ARRACHERA / BEEF** \$340  
Res asado a la plancha / *Grilled beef*

**POLLO / CHICKEN** \$320  
Pechuga a la parrilla / *Grilled breast*

**CAMARÓN / SHRIMP** \$360  
Camarones salteados / *Sauteed shrimp*

### BURGUER

Hamburguesa de carne angus a la plancha con , tomate, lechuga, cebolla, acompañada de papas fritas  
*Grilled Angus beef burger with tomato, lettuce, onion & served with french fries*

\$295

WWW.CASAALTAMAR.COM





## · CASA ALTAMAR ·

hotel . restaurante  
HOUSE'S COCKTAILS

### MARGARITA ALTAMAR

Tequila o Mezcal, licor de chile Xcatic y Piña, Sour mix azul  
*Tequila or Mezcal, Chile Xcatic & Pinnapple Liquor, Blue sour mix*

### LES VACANCE DE LA SAUGE

Mezcal infused with sage and st Germain, absinth, pasteurized egg white soursop, lemon  
*Mezcal infusionado con salvia y St Germain liquor, absenta, guanábana, clara de huevo pasteurizado, limón*

### OLD CARIBBEAN

Tequila- Vermouth, pinneapple shrub  
*Tequila - Vermouth y shrub de piña*

### WELCOME DREAM

Tequila, lemon, orange, campari, cinnamon  
*Tequila, limón, naranja, campari, canela*

#### LONGDRIKS

### MEZCAL MULE

Homemade ginger beer, epazote bitters, lemon, mezcal  
*Cerveza de gengibre hecha en casa, bitter de epazote y mezcal*

### EUCALIPTO SPRITZ

Eucalyptus infused with mezcal, chartreuse, prosecco  
*Eucalipto infusionado con mezcal, chartreuse, prosecco*

### BLUE BUTTERFLY

Lemon grass liquor, lime from yucatan & prosecco  
*Licor de Zacate Limon, lima yucateca y prosecco*

\$300

Tip's are not included, we kindly suggest 15%  
All credits card are welcome  
Prices in Mexican pesos, Taxes included

WWW.CASAALTAMAR.COM

## · CASA ALTAMAR ·

hotel . restaurante  
HOUSE'S COCKTAILS

### MARGARITA ALTAMAR

Tequila o Mezcal, licor de chile Xcatic y Piña, Sour mix azul  
*Tequila or Mezcal, Chile Xcatic & Pinnapple Liquor, Blue sour mix*

### LES VACANCE DE LA SAUGE

Mezcal infused with sage and st Germain, absinth, pasteurized egg white soursop, lemon  
*Mezcal infusionado con salvia y St Germain liquor, absenta, guanábana, clara de huevo pasteurizado, limón*

### OLD CARIBBEAN

Tequila- Vermouth, pinneapple shrub  
*Tequila - Vermouth y shrub de piña*

### WELCOME DREAM

Tequila, lemon, orange, campari, cinnamon  
*Tequila, limón, naranja, campari, canela*

#### LONGDRIKS

### MEZCAL MULE

Homemade ginger beer, epazote bitters, lemon, mezcal  
*Cerveza de gengibre hecha en casa, bitter de epazote y mezcal*

### EUCALIPTOS SPRITZ

Eucalyptus infused with mezcal, chartreuse, prosecco  
*Eucalipto infusionado con mezcal, chartreuse, prosecco*

### BLUE BUTTERFLY

Lemon grass liquor, lime from yucatan & prosecco  
*Licor de Zacate Limon, lima yucateca y prosecco*

\$300

Tip's are not included, we kindly suggest 15%  
All credits card are welcome  
Prices in Mexican pesos, Taxes included

WWW.CASAALTAMAR.COM





**· CASA ALTAMAR ·**

*hotel . restaurante*

CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA	\$260
DAIQUIRI	\$240
PISCO SOUR	\$220
BLOODY MARY	\$220
MOJITO	\$240
APPEROL SPRITZ	\$220
MOSCOW MULE	\$260
PIÑA COLADA	\$240
MARTINI SECO	\$240
WHISKY SOUR	\$260
NEGRONI	\$240
OLD FASHION	\$240
MANHATTAN	\$240
AMARETTO SOUR	\$240
CARAJILLO	\$250
SANGRIA	\$220
KIR ROYALE	\$220
MIMOSA	\$220

Propinas no estan incluidas, amablemente sugerimos el 15%

[WWW.CASAALTAMAR.COM](http://WWW.CASAALTAMAR.COM)

**· CASA ALTAMAR ·**

*hotel . restaurante*

CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA	\$260
DAIQUIRI	\$240
PISCO SOUR	\$220
BLOODY MARY	\$220
MOJITO	\$240
APPEROL SPRITZ	\$220
MOSCOW MULE	\$260
PIÑA COLADA	\$240
MARTINI SECO	\$240
WHISKY SOUR	\$260
NEGRONI	\$240
OLD FASHION	\$240
MANHATTAN	\$240
AMARETTO SOUR	\$240
CARAJILLO	\$250
SANGRIA	\$220
KIR ROYALE	\$220
MIMOSA	\$220

Tip's are not included, we kindly suggest 15%

[WWW.CASAALTAMAR.COM](http://WWW.CASAALTAMAR.COM)





## · CASA ALTAMAR ·

hotel . restaurante

### DESSERT

CHURROS Acompañado de cajeta <i>Accompanied with Cajeta</i>	\$250
BROWNIE CHOCOLATE Servido con sirope de piña y cilantro <i>Served with pineapple and cilantro sirope</i>	\$220
CHEESECAKE Compota de frutos rojos, romero y vino tinto <i>Compote of red fruits, rosemary and red wine</i>	\$220

### MEZCAL

CUISH / JOVEN ( CUISHE )	\$260
BURRITO FIESTERO / JOVEN ( CENIZO )	\$240
OJO DE TIGRE / JOVEN ( ESPADIN / TOBALA )	\$240

### CAFE COCKTAIL

ESPRESSO MARTINI Pox, Nixta, Cafe, licor de Cafe y chocolate	\$300
CARAJILLO Licor 43, cafe, hielo	\$250

Propina no esta incluida amablemente sugerimos el 15%  
todas las tarjetas son bienvenidas los precios son en pesos  
mexicanos e incluye IVA

WWW.CASAALTAMAR.COM

## · CASA ALTAMAR ·

hotel . restaurante

### TEQUILA

TIERRA NOBLE EXTRA AÑEJO	\$650
DON JULIO BLANCO	\$240
REPOSADO	\$260
70	\$350

CASA AMIGOS BLANCO	\$350
FORTALEZA BLANCO	\$450
EL TEQUILEÑO REPOSADO	\$350

### DESTILADO MEXICANO

SIGLO CEROPox	\$200
COYOTE (BLANCO)	\$280
ACONTE RON AÑEJO	\$200

### LICORES / LIQUOR

BAILEYS IRISH CREAM	\$240
AMARETTO DISARONNO	\$260
FRANGELICO	\$240
ZACAPA 23 RON	\$280
GLENFIDDICH SCOTCH WHISKY	\$280

Propina no esta incluida amablemente sugerimos el 15%  
todas las tarjetas son bienvenidas los precios son en pesos  
mexicanos e incluye IVA

WWW.CASAALTAMAR.COM