SEA BREEZE

CUCINA MEDITERRANEA

CÓCTELES DE AUTOR

SEA BREEZE MARGARITA - 650
Casa Dragones Reposado 45 ml, Grand Marnier 30 ml, Jamaica, Piña, Limón.

CLEAR COLADA - 480
Ron Matusalem Blanco 20 ml, Licor de Coco 45 ml, Piña.

KING SPICY - 480
Mezcal 400 Conejos Espadín 60 ml, Licor Ancho Reyes Rojo 30 ml, Limón, Chile.

MAREA NEGRA - 480
Ron Matusalem Clásico 60 ml, Cerveza Negra Modelo 15 ml, Miel de Café, Limón, Naranja.

IL OCASO - 550
Cognac Rémy Martín VSOP 45 ml, Aperol 30 ml, Miel de Canela, Maracuyá, Piña Alhumada, Limón Amarillo.

BLUE NOTTE - 480
Cin Hendrick's 45 ml, Bitter de Angostura, Miel de Romero, Limón Amarillo, Mora Azul.

BOURBON VESPRO - 480
Bourbon Maker's Mark 30 ml, Vermouth Rosso 30 ml, Bitter de Angostura, Miel de Chiles.

SPRITZ -LOW PROOF

ASTOR SPRITZ - 550
Champagne Veuve Clicquot 45 ml, Vino de Postre con Butterfly Pea Flower 60 ml, Água Tónica.

ROSSO RIVERA - 650
Champagne Veuve Clicquot 15 ml, Limoncello 15 ml, Reducción de Vino Tinto y Betabel 15 ml, Manzana Verde.

ZERO PROOF & WELLNESS - 250

DOLCE MITA
Fresa, Albahaca, Limón, Água Mineral.

SEA BREEZE TROPICAL
Piña, Limón, Jengibre, Miel.

PINK BREEZE
Sandía, Menta, Limón, Miel de Ágave, Água Mineral.

CERVEZA - 160

Corona
Corona Light
Modelo Especial
Negra Modelo
Pacífico
Bohemia Vienna
Bobemia Pilsner
Heineken 0.0

CERVEZA ARTESANAL - 190

Buclas Pale Ale
Buclas Session
IPA Buclas Witbier

Todos los precios incluyen impueston y están expresados en pesos mexicanos. Los pagos se aceptan únicamente en moneda nacional o con tarjeta de crédito/debito.
El consumo excesivo de alcohol es nativo para la salud. Prohibida la venta a menores de edad.

ENTRADAS

CALAMAR FRITO (120 g) (DF) - 630
Salsa Gribiche.

PIMIENTOS Y ACEITUNAS A LA PARRILLA (DF) (NF) (V) - 330
Pan Ciabatta Artesanal.

BURRATA (D) (NF) (GF) (V) - 630
Durazno Rostizado, Tomates, Albahaca del Huerto del Chef
y Aceite de Oliva Extra Virgen.

BRUSCHETTA DE TOMATE (DF) (NF) (V) - 340
Pan Artesanal a la parrilla, Tomates Cherry de temporada,
Albahaca del Huerto del Chef y Vinagreta Balsámica.

PROSCIUTTO E MELONE (120 g) (DF) (NF) (GF) - 590
Albahaca, Menta y Aceite de Oliva Extra Virgen.

BRESAOLA (120 g) (D) (NF) (GF) - 590
Radicchio, Arúgula, Alcaparras, Queso Pecorino y
Aceite de Oliva Extra Virgen.

ENSALADA MIXTA (D) (NF) (V) - 380
Lechugas Orgánicas, Toronja, Naranja, Hinojo Laminado, Tomates,
Pepino, Cebolla Morada, Queso Parmesano, Crutones de Pan
y Aderezo Italiano.
+ Arrachera (120 g) - 290
+ Camaron (120 g) - 250
+ Pollo (120 g) - 200

PIZZA & PASTA

MARGARITA (D) (NF) (V) - 650
Salsa de Tomate, Mozzarella, Albahaca y
Aceite de Oliva Extra Virgen.

PEPPERONI (NF) - 700
Salsa de tomate, Mozzarella y Pepperoni.

KILLER BEE - 670
Salsa de Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Sapressata,
Pepperoni y Miel Picante de Romero.

PROSCIUTTO (NF) - 710
Salsa de Tomate, Mozzarella, Burrata y Pesto de Albahaca.

DIAVOLA (NF) - 670
Salsa de Tomate, Mozzarella, Salami Calabres y Peperoncino.

CACIO E PEPE (NF) (V) - 650
Salsa Blanca, Queso Pecorino Romano y Pimienta Negra.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (D) (NF) - 690
Guanciale 60 gr. Yema de Huevo, Queso Pecorino Romano
y Pimienta Negra Recién Molida.

LASAGNA (D) (NF) - 710
Ragú de Res, Mozzarella y Queso Parmesano.

PENNE FRUTTI DI MARE (DF) (NF) - 810
Camarones, Mejillones, Callo de Hacha, Salsa de Tomate,
Vino Blanco, Perejil, Limón y Aceite de Oliva.

FETTUCCINE ALLA VESUVIANA (D) (NF) (V) - 620
Salsa de Tomate, Aceitunas, Alcaparras, Ajo, Cebolla,
Queso Parmesano y Mozzarella.

RIGATONI, SUGO DI POMODORO E BURRATA (D) (NF) (V) - 630
Salsa de Tomate, Burrata.

VEGANO (V) LIBRE DE LÁCTEOS (DF) LIBRE DE GLUTEN (GF) LIBRE DE NUECES (NF) VEGETARIANO (VEG)

Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen impuestos. Se aceptan pagos en moneda nacional y con tarjetas de crédito o débito. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos queda a consideración y responsabilidad del comensal. El peso de las proteínas puede variar después de su cocción. En Seabreeze, privilegiamos productos del mar de origen local, seleccionados de pesquerías responsables o certificadas.

PARRILLA Y ESPECIALIDADES

PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA (250 g) (DF) (NF) (GF) - 860
Tomates Cherry, Alcaparras, Aceitunas, Pimiento Morrón, Hinojo Rostizado, Aceite de Oliva Extra Virgen y Limón.

CAMARONES U-10 (5 PZS) (D) (NF) (GF) - 990
A la Parrilla (200 g), Polenta con Queso Parmesano, Pimientos Morrones a la Parrilla, Ajo, Mantequilla de Perejil.

SOUVLAKIS (250 g) (Df) (NF)
Marinadas en Aceite de Oliva, Ajo y Limón, Tzatziki, Pan Pita Caliente.

POLLO - 730 | RES - 950 | KOFTA DE CORDERO - 900

POLLO A LA PARMESANA (280 g) (D) (NF) - 760
Pechuga de Pollo Empanizada y Crujiente, Salsa de Tomate, Queso Fundido, Hinojo Rostizado, Aceitunas y Limón.

BERENJENA A LA PARRILLA (DF) (NF) (GF) (V) - 490
Garbanzos, Tomates, Pimientos Morrones, Tahini, Perejil y Aceite de Oliva Extra Virgen.

RISOTTO DE CHÍCHAROS (VEG) - 680
Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Vino Blanco.

DOLCI- 420

TIRAMISÚ (NF)
Nuestra Reinterpretación de un Clásico.

STRACCIATELLAA DE CHOCOLATE (GF)
Mousse de Chocolate, Helado de Stracciatella con Cereza Amarena, Tierra de Chocolate.

BAKLAVA
Masa de Filo, Nueces, Pistaches, Miel de Especias, Helado de Cardomomo.

DIGESTIVOS - 480

GIUSEPPE
Campari 30 ml, Antica Formula 30 ml, Amaro Averna 30ml.

NEGRONI NERO
Aperol 30 ml, Cynar 30 ml, Jägermeister 30 ml.

SORBETTO DELLA PASSIONE
Licor 43 30 ml, Maracuyá.

CARAJILLO SEA BREEZE
Mezcal Creyente Espadín 30 ml, Licor 43 30 ml, Baileys 20 ml, Espresso.

CROISSANT MARTINI
Tequila Reserva de la Familia Reposado 60 ml, Frangelico 10 ml, Miel de Agave, Leche Evaporada, Croissant.



VEGANO (V) LIBRE DE LÁCTEOS (DF) LIBRE DE GLUTEN (GF) LIBRE DE NUECES (NF) VEGETARIANO (VEG)

Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen impuestos. Se aceptan pagos en moneda nacional y con tarjetas de crédito o débito. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos queda a consideración y responsabilidad del comensal. El peso de las proteínas puede variar después de su cocción. En Seabreeze, privilegiamos productos del mar de origen local, seleccionados de pesquerías responsables o certificadas. El consumo excesivo de alcohol es nativo para la salud. Prohibida la venta a menores de edad.

SEA BREEZE

CUCINA MEDITERRANEA

MENÚ INFANTIL

CRUDITÉS (DF) (NF) (GF) (V) - 120
Vegetales, Aderezo Ranch.

PIZZA MARGHERITA (DF) (NF) (V) - 260
Salsa de Tomate, Mozzarella, Albahaca.

PIZZA DE PEPPERONI (DF) (NF) - 280
Salsa de Tomate, Mozzarella, Pepperoni.

FUSILLI (DF) (NF) (V) - 180
Salsa Pomodoro, Queso Parmesano.

SPAGHETTI ALFREDO (DF) (NF) (V) - 190
Salsa Alfredo, Queso Parmesano.

PENNE (DF) (NF) (80 g) - 210
Salsa Boloñesa de Res.

TIRAS DE POLLO (DF) (NF) - 210
Papas Fritas.

PESCA DEL DÍA (DF) (NF) (GF) (110 g) - 200
Rostizada, Vegetales al Vapor.

HAMBURGUESA (DF) (NF) (100 g) - 210
Con Queso, Papas Fritas.

POSTRES - 210

BROWNIE DE CHOCOLATE (DF)
Helado de Vainilla.

SELECCIÓN DE HELADOS
Y SORBETES (DF)

VEGANO (V) LIBRE DE LÁCTEOS (DF) LIBRE DE GLUTEN (GF) LIBRE DE NUECES (NF) VEGETARIANO (VEG)

Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen impuestos. Se aceptan pagos en moneda nacional y con tarjetas de crédito o débito. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos queda a consideración y responsabilidad del comensal. El peso de las proteínas puede variar después de su cocción. En Seabreeze, privilegiamos productos del mar de origen local, seleccionados de pesquerías responsables o certificadas.