



La Brisa de Oro

Restaurante & Hotel



BIENVENIDOS

Pie de la Cuesta, Acapulco

Visítanos en -  Instagram y Facebook 

La Brisa de Oro Restaurante & Hotel

TEL.--744460-08-29

nuestros precios no incluye IVA en caso de requerir factura se agregara el 16% del IVA.

PARA COMENZAR

SOPES (de frijol con queso 4 pzs)	\$ 100.00
PESCADILLAS (3pzs c/ensalada)	\$ 100.00
QUESADILLAS (de queso, fritas o asadas)	\$ 90.00
TIRITAS DE PESCADO	\$200.00
(limón,cebolla, jalapeño y jugo maggie)	
CAMARONES AGUACHILE	\$300.00
BRISA MIX	\$280.00
(3 sopos-3 pescadillas ,guacamole)	
PIE DE LA CUESTA MIX	\$280.00
(mix de caracol,pulpo , camarón a la mexicana servido en una concha de mar con nuestra salsa especial)	
SOPA DE VERDURAS	\$ 90.00
ARROZ	\$60.00
PAPAS A LA FRANCESA	\$90.00
PAPAS GAJO	\$120.00
GUACAMOLE (c/ totopos)	\$150.00
FRIJOLES DE LA CASA	\$60.00

CEVICHES Y COCTELES

CEVICHE ACAPULCO (tradicional de la región)	\$ 150.00
CEVICHE ACAPULCO (DOBLE)	\$300.00
CEVICHE CON CAMARÓN (4 pzs)	\$220.00
CEVICHE CON CAMARÓN (DOBLE)	\$350.00
CEVICHE CON PULPO	\$300.00
COCTEL DE CAMARÓN \$270.00 DOBLE	\$390.00
(Camarón, tomate, cebolla,ketchup y limón)	
CAMPECHANA	\$350.00
(ceviche, camarón, pulpo, caracol, surimi)	

CARNES

HAMBURGUESA (queso americano y papas)	\$200.00
BISTEC	\$220.00
(a la mexicana, encebollado o asado con ensalada y frijoles)	
CECINA	\$220.00
(asada o frita con ensalada de la casa y frijoles)	
CARNE ENCHILADA	\$230.00
(típica de la región , acompañada de frijoles y aguacate)	
PECHUGA DE POLLO	\$220.00
(marinada especial o enchilada, servida con papas fritas)	

EXTRAS

ORDEN DE CREMA	\$30.00
AGUACATE (1PZ)	\$80.00
CHILES TOREADOS	\$30.00



CAMARONES

AL MOJO DE AJO	\$ 300.00
A LA DIABLA (con salsa de guajillo)	\$ 300.00
AL AJILLO (con ajo y guajillo picado)	\$ 300.00
CALDO DE CAMARÓN (de chile guajillo)	\$ 300.00
NATURALES	\$300.00
BROCHETA DE CAMARONES	\$300.00
(morron,cebolla, jitomate y calabazita).	
EMPANIZADOS	\$350.00
TACOS DE CAMARON	\$270.00
CAMARONES AL CHINGADAZO	\$300.00
(en salsa verde, cebolla y epazote un platillo nacido en pie de la cuesta)	



PESCADOS

FILETE DE PESCADO	\$ 250.00
(empanizado, al ajo, a la diablo, al ajillo, a la talla ó vapor)	
DEDITOS DE PESCADO (Con papas fritas)	\$250.00
MOJARRA TILAPIA	\$300.00
(frita, al ajo, a la diablo, en caldo, al ajillo, al chingadazo).	
HUACHINANGO (frito, al ajo, a la diablo, en caldo)	\$380.00

NUESTRA ESPECIALIDAD

SOPA DE MARISCOS	\$350.00
(pescado, caracol, pulpo, camarón, surimi, almejas)	
CAMARONES PUESTA DE SOL (con ajo y jugo de naranja)... ..	\$330.00
FILETE RELLENO	\$350.00
(camarón, pulpo, caracol, surimi, bañado en salsa de guajillo)	
CAMARONES AL COCO.....	\$350.00
LANGOSTA (al ajo, mantequilla ó a la diablo).....	\$ S/T
PESCADO A LA TALLA (Huachinango).....	\$ S/T
(autentica receta acapulqueña a las brasas, tiempo de preparación 40 MIN ó según la carga de trabajo, servido con arroz y ensalada)	
CAMARONES EMBARAZADOS	\$350
(en vara y asados) aderezados con una salsa a la talla un verdadero manjar, premiado en el festival del pescado a la Talla)	



★ CHAROLA "SABORES DEL MAR"

\$1,850.00

1 ord. Sopas- 1 ord. Pescadillas- 1 Mojarra al gusto
3 ord. Camarones al gusto (NO EMPANIZADOS)
1 Pulpo al gusto- 1 ord. Papas fritas- Arroz y ensalada

PULPO

AL MOJO DE AJO	\$350.00
A LA DIABLA	\$350.00
AL AJILLO	\$350.00
ENAMORADO	\$350.00
A LA MEXICANA	\$350.00
★ PULPO A LA BRASA	Recomendado \$500.00



Guarnición de papas extra ----- \$40.00

TODOS LOS PLATILLOS SON SERVIDOS CON ARROZ Y ENSALADA DE LA CASA.

BEBIDAS Y LICORES

REFRESCOS	\$30.ºº
BOTELLA DE AGUA 500 ML.....	\$30.ºº
LIMONADA Ó NARANJADA NATURAL	\$90.ºº
LIMONADA Ó NARANJADA (MINERAL)	\$120.ºº
JARRA DE AGUA (SABOR) \$120.ºº Mineral	\$180.ºº
CERVEZA (corona ó victoria)	\$50.ºº
CERVEZA (Modelo - Negra Modelo)	\$60.ºº
CUBETAZO (6) (Corona ó Victoria)	\$290.ºº
MICHELADA (limon y sal)	\$ 100.ºº
MICHELADA CUBANA	\$120.ºº
(limón, sal, jugo maggi, inglesa y bufalo)	
MICHELATO	\$140.ºº
(clamato, limón , sal y jugo maggi)	
CLAMATO NATURAL (vaso).....	\$100.ºº
CLAMATO PREPARADO (tarro).....	\$120.ºº
COCO NATURAL	\$ 50.ºº
COCO C/ LIMÓN Y AZUCAR	\$75.ºº
COCO CON GINEBRA	\$90.ºº
COCO LOCO (ron, ginebra y tequila)	\$110.ºº
CUBA	\$120.ºº
PIÑA COLADA NATURAL	\$150.ºº
PIÑA COLADA LICOR	\$200.ºº
CONGA NATURAL	\$ 150.ºº C/LICOR \$200.ºº
MARGARITA (de limon o sabores)	\$150.ºº
TEQUILA BLANCO.....	\$120.ºº
TEQUILA REPOSADO	\$150.ºº
WHISKY	\$180.ºº
CAFÉ Ó TÉ	\$25.ºº
TARRO ESCARCHADO (limon y sal)	\$45.ºº
TARRO CUBANO	\$55.ºº



MOJITO	\$150.ºº
CLERICOT JARRA	\$300.ºº
CLERICOT COPA	\$150.ºº
JARRITO TROPICAL	\$180.ºº



EXTRAS

VASO / HIELO	\$ 7.ºº
HIELERA CHICA	\$ 25.ºº
DESCORCHE (hielera)	\$ S/T
LIMONES	\$ 35.ºº

POSTRES

PLATANOS FRITOS.....	\$ 100.ºº
PAY HELADO DE QUESO.....	\$ 100.ºº
PAY HELADO DE LIMÓN.....	\$100.ºº

