La Brisa de Oro
Restaurante & Hotel



BIENVENIDOS

Pie de la Cuesta, Acapulco

Visitanosen - Instagramy Facebook

La Brisa de Oro Restaurante & Hotel

TEL.--7441029710

WWW.LABRISADEORO.COM

PARA COMENZAR

SOPES (de frijol con queso 4 pzs) ..... $ 100°°
PESCADILLAS (3pzs c/ensalada) ..... $ 100.°°
QUESADILLAS (de queso, fritas ó asadas) ..... $ 90.°°
TIRITAS DE PESCADO ..... $200.°°
(limón,cebolla, jalapeño y jugo maggie)
CAMARONES AGUACHILE ..... $300.°°
BRISA MIX ..... $280.°°
(3 sopes-3 pescadillas ,guacamole)
PIE DE LA CUESTA MIX..... $280.°°
(mix de caracol,pulpo , camarónalamexicanaservidoenunaconcha de mar con nuestrasalsa especial)
SOPA DE VERDURAS ..... $ 90.°°
ARROZ ..... $60.°°
PAPAS A LA FRANCESA ..... $90.°°
PAPAS GAJO ..... $120.°°
GUACAMOLE (c/ totopos) ..... $150.°°
FRIJOLES DE LA CASA ..... $60.°°





CEVICHES Y COCTELES

CEVICHE ACAPULCO (tradicional de la región)..... $ 150.°°
CEVICHE ACAPULCO (DOBLE)..... $300.°°
CEVICHE CON CAMARÓN (4 pzs)..... $220.°°
CEVICHE CON CAMARÓN (DOBLE)..... $350.°°
PULPO EXTRA (250g)..... $300.°°
COCTELDE CAMARÓN ..... $270.°° DOBLE..... $390°°
(CamarÓn, tomate, cebolla,ketchup ylimón)
CAMPECHANA ..... $350°°
(ceviche,camarón,pulpo,caracol,surimi)



CARNES

HAMBURGUESA (queso americano y papas) ..... $200°°
BISTEC ..... $220°°
(a lamexicana,encebolladoÓasadoconensaladayfrijoles)
CECINA..... $220°°
(asadaó fritacon ensaladadela casayfrijoles)
CARNE ENCHILADA ..... $230°°
(típicade laregión , acompañada defrijoles yaguacate)
PECHUGA DE POLLO ..... $220°°
(marinada especial óenchilada, servidacon papasfritas)





EXTRAS

ORDEN DE CREMA ..... $30°°
AGUACATE (1PZ) ..... $80°°
CHILES TOREADOS..... $30°°

CAMARONES

AL MOJO DE AJO ..... $ 300.°°
A LA DIABLA (con salsa de guajillo) ..... $ 300.°°
AL AJILLO (con ajo y guajillo picado) ..... $ 300.°°
CALDO DE CAMARÓN (de chile guajillo) ..... $ 300.°°
NATURALES ..... $300.°°
BROCHETA DE CAMARONES ..... $300.°°
(morron,cebolla, jitomate y calabazita).
EMPANIZADOS ..... $350°°
TACOS DE CAMARON ..... $270.°°
CAMARONES AL CHINGADAZO ..... $300.°°
(en salsa verde,cebollayepazoteunplatillonacidoen pie de la cuesta)





★ CHAROLA "SABORES DEL MAR"
$1,900.°°
1 ord. Sopes-1ord. Pescadillas- 1 Mojarraal gusto
3 ord. Camarones al gusto (NO EMPANIZADOS)
1 Pulpo al gusto- 1 ord. Papas fritas- Arroz y ensalada

PULPO

AL MOJO DE AJO ..... $400.°°
A LA DIABLA ..... $400.°°
AL AJILLO ..... $400.°°
ENAMORADO ..... $400.°°
A LA MEXICANA ..... $400°°
★ PULPO A LA BRASA ..... Recomendado ..... $590.°°

PESCADOS

FILETE DE PESCADO ..... $ 250.°°
(empanizado, al ajo, a la diabla, al ajillo , a la talla ó vapor)
DEDITOS DE PESCADO (Con papas fritas) ..... $250.°°
MOJARRA TILAPIA ..... $320.°°
(frita, al ajo, a la diabla, en caldo, al ajillo, al chingadazo).
HUACHINANGO (frito, al ajo, a la diabla, en caldo) ..... $400.°°



★ NUESTRA ESPECIALIDAD ★

SOPA DE MARISCOS ..... $350.°°
(pescado, caracol, pulpo, camarón, surimi, almejas)
CAMARONES PUESTA DE SOL (con ajo y jugo de naranja)... $330.°°
FILETE RELLENO ..... $350.°°
(camarón, pulpo,caracol, surimi ,bañado en salsa de guajillo)
CAMARONES AL COCO..... $350.°°
LANGOSTA (al ajo , mantequilla ó a la diabla)..... $ S/T
PESCADO A LA TALLA (Huachinango)..... $ S/T
(autentica receta acapulqueñaalas brasas , tiempode preparación
40 MIN ó segun la carga de trabajo , servido con arroz , ensalada y 4 sopes)
CAMARONES EMBARAZADOS $350
(en varayasados)aderezadosconunasalsaalatallaunverdaderomanjar,premiado en el festival del pescado a la Talla)





Guarnición de papas extra ----- $40.°°

TODOS NUESTROS PLATILLOS SON SERVIDOS CON ARROZ Y ENSALADA DE LA CASA

BEBIDAS Y LICORES

REFRESCOS ..... $35.°°
BOTELLA DE AGUA 500 ML..... $30.°°
LIMONADA Ó NARANJADA NATURAL ..... $90.°°
LIMONADA Ó NARANJADA (MINERAL) ..... $120.°°
JARRA DE AGUA (SABOR) ..... $120.°° Mineral $180°°
CERVEZA (corona ó victoria) ..... $50.°°
CERVEZA (Modelo - Negra Modelo) ..... $60.°°
CUBETAZO (6) (Corona ó Victoria) ..... $290.°°
MICHELADA (limon y sal) ..... $ 100°°
MICHELADA CUBANA ..... $120.°°
(limón,sal, jugomaggie,inglesaybufalo)
MICHELATO (clamato, limón , sal y jugo maggie) $140
CLAMATO NATURAL (vaso).....$100
CLAMATO PREPARADO (tarro).....$120
COCO NATURAL $50
COCO C/ LIMÓN Y AZUCAR $110
COCO CON GINEBRA $90
COCO LOCO (ron, ginebra y tequila).....$110
CUBA..... $120
PIÑA COLADA NATURAL $150
PIÑA COLADA LICOR $200
CONGA NATURAL ..... $ 150.°° C/LICOR $200.°°
MARGARITA (de limon o sabores) ..... $150.°°
TEQUILA BLANCO..... $120.°°
TEQUILA REPOSADO ..... $150.°°
WHISKY ..... $180.°°
CAFÉ Ó TÉ ..... $25.°°
TARRO ESCARCHADO (limon y sal) ..... $55.°°
TARRO CUBANO ..... $75.°°

MOJITO ..... $150.°°
CLERICOT JARRA ..... $300.°°
CLERICOT COPA ..... $150.°°
JARRITO TROPICAL .....$180.°°



EXTRAS

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

POSTRES

PLATANOS FRITOS..... $ 100.°°
PAY HELADO DE QUESO.....$ 100.°°
PAY HELADO DE LIMÓN..... $100.°°









