



NUDE

AT THE BEACH

Comidas y cenas

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD (200 g)

Con pechuga de pollo a la parrilla, lechuga orejona, crotón de pan, aderezo César y parmesano.

Grilled chicken breast, lettuce, grated parmesan cheese, crunchy croutons and creamy Caesar dressing.

\$190

ENSALADA TOSCANA / TUSCAN SALAD

Mezcla de lechugas, jitomate Cherry, jitomates deshidratados, olivas negras, cebolla morada, crotones y parmesano.

Mixed greens, sundrieds tomatoes, onions, parmesan cheese, Cherry tomato, crunchy croutons and black olives.

\$190

ENSALADA DE ATÚN / TUNA SALAD (100 g)

La clásica ensalada de atún con mayonesa, elote y zanahoria, montada sobre lechuga.

Classic tuna salad with mayonnaise, corn and carrots on a bed of lettuce.

\$210

ENSALADA RUSA / RUSSIAN SALAD

La clásica ensalada de vegetales y pollo (100 g) con mayonesa, elote y zanahoria, montada sobre lechuga.

Classic chicken (100 g) and vegetables salad with boiled potatoes, corn, carrot, mixed with mayonnaise dressing on a bed of lettuce.

\$210

SOPAS / SOUPS

CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN SOUP (100 g)

Tradicional caldo con pollo, arroz y vegetales
Traditional chicken soup with rice and vegetables

\$100

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP

Con queso fresco, chille pasilla, crema, chicharrón y aguacate.
Crisp tortilla strips, fresh cheese, sour cream, avocado, dried pasilla
chilli and pork rind.

\$145

CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO SOUP

Con pollo (100 g), queso, arroz, verduras y chipotle.
Chicken broth (100 g) with rice, vegetables, cheese and
chipotle pepper.

\$145

PASTAS

PASTA AL GUSTO / PASTA ANY STYLE

De tipo espagueti, preparada en salsa Alfredo, pomodoro,
carbonara, al burro o arrabiata.
Spaghetti prepared in Alfredo sauce, pomodoro, carbonara
or butter.

\$220

HAMBURGUESAS / BURGERS

HAMBURGUESA HOTSSON ESPECIAL / SPECIAL HOTSSON BURGER (200 g)

Con guacamole, dip de mayonesa, jitomate, queso de cabra con
ceniza y cebolla caramelizada.
With guacamole, mayonnaise dip, tomato, goat cheese with ash and
caramelized onion.

\$280

HAMBURGUESA CLASICA / CLASSIC BURGER (200 g)

Queso manchego, dip de mayonesa, jitomate, cebolla y
lechuga sangría.
Manchego cheese, mayonnaise dip, tomato, onion and lettuce.

\$250

LO QUE NO PUEDE FALTAR / WHAT YOU CAN NOT MISS

SINCRONIZADAS

Con tortilla de harina, queso y jamón de pechuga de pavo,
acompañadas de guacamole y frijoles refritos.

Flour tortillas stuffed with turkey breast ham and cheese, served
with guacamole and refried beans.

\$185

TAQUITOS DORADOS CON POLLO / CHICKEN CRISPY TACOS (4 piezas / pieces)

Tacos dorados cubiertos con lechuga, crema y queso, servido
con guacamoles y frijol refrito.

Four chicken crispy tacos, covered with lettuce, sour cream and
cheese. Served with refried beans and guacamole.

\$195

SÁNDWICHES / SANDWICH MENÚ

Preparados con pan multigrano tostado con papas
a la francesa.

Our sandwiches are prepared with multi-grain bread
and french fries.

CLUB SÁNDWICH

Preparado con pollo (100 g), jamón, queso manchego, tocino,
acompañado de lechuga, jitomate y cebolla.

Prepared with chicken (100 g), ham, manchego cheese, bacon,
lettuce, tomato and onion.

\$250

SÁNDWICH TRADICIONAL / TRADITIONAL SÁNDWICH

De jamón, queso manchego, lechuga y jitomate.

Ham, manchego cheese, lettuce and tomato.

\$210

SÁNDWICH DE ENSALADA DE POLLO O ATÚN / TUNA OR CHICKEN SALAD SÁNDWICH (100 g)

Ensalada preparada con mayonesa, apio y zanahoria, acompañada de lechuga, jitomate y germen de alfalfa.

Salad made with mayonnaise, celery and carrots, accompanied with lettuce, tomatoes and alfalfa sprout.

\$210

PEPITO DE FILETE DE RES / STEAK SÁNDWICH (150 g)

Baguette con frijoles refritos, guacamole, filete y papas fritas.

Served with refried beans, guacamole and french fries.

\$260

ESPECIALIDADES DEL MAR / SEAFOOD SPECIALTIES

CEVICHE DE PESCADO ESTILO ACAPULCO / ACAPULCO STYLE FISH CEVICHE (300 g)

Refrescante combinación de salsa coctelera de la casa, aguacate y filete de pescado

Refreshing mix of house cocktail sauce (not spicy), with avocado and fish fillet

\$230

CÓCTEL DE MARISCOS / SEAFOOD COCKTAIL (165 g)

Opción de camarón, pulpo, almeja o campechano.

Choice of Shrimp, octopus, clam or mixed.

\$260

ENSALADA CÉSAR CON CAMARÓN / SHRIMP CAESAR SALAD (100 g)

Lechuga, camarón, crotón, aderezo César tradicional y parmesano.

Lettuce with grated parmesan cheese, shrimp, croutons and homemade Caesar dressing.

\$380

CALDO DE CAMARÓN / SHRIMP SOUP (170 g)

Con base de caldo rojo, vegetales y camarón.

Red shrimp soup with vegetables.

\$250

CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE (300 g)

Combinado de mariscos (mejillón, almeja, pulpo, jaiba) queso manchego y un toque de crema.

Combination of (shrimp, crab, octopus and clams), manchego cheese and sour cream.

\$260

HAMBURGUESA DE CAMARÓN / SHRIMP BURGER (200 g)

Con dip de lechuga, jitomate, piña, guacamole y papas fritas.

With lettuce dip, tomato, pineapple, guacamole and french fries.

\$270

**FILETE DE PESCADO AL GUSTO /
FISH FILET YOUR CHOICE (200 g)**

Filete de pescado de temporada, preparado al gusto (al mojo de ajo, a la mantequilla, al olivo, empanizado) acompañado con arroz y vegetales al vapor.

Fish fillet your choice (with olives, butter or garlic) served with rice and steamed vegetables.

\$280

**CAMARONES AL GUSTO /
SHRIMP ANY STYLE (6 piezas / pieces)**

Camarones preparados al gusto (empanizados, al mojo de ajo, a la diablo o a la mantequilla) acompañados con arroz y vegetales al vapor.

Shrimp prepared to your choice (breaded, with garlic butter, spicy “a la diablo” or sauteed in butter) served with rice and steamed vegetables.

\$320

CARNES Y AVES / BEEF AND POULTRY

FAJITAS DE ARRACHERA / FLANK STEAK FAJITAS (200 g)

Asadas a la parrilla con cebolla y pimientos, servidas con guacamole y frijoles refritos.

Grilled flank steak strips with onions and bell peppers, served with guacamole and refried beans.

\$310

STEAK DE ARRACHERA / ARRACHERA STEAK (250 g)

Steak de arrachera a la parrilla con dos guarniciones de su preferencia (papas fritas, verduras asadas o al vapor, elote dorado entero con mantequilla, guacamole, frijoles, cebollas, chiles toreados o arroz).

Grilled arrachera steak, with two side dishes of your choice (french fries, steamed or grilled vegetables, corn, guacamole, beans, onions, roasted chilli or rice).

\$350

FAJITAS DE POLLO / GRILLED CHICKEN FAJITAS (200 g)

Asadas a la parrilla con cebolla y pimientos, servidos con guacamole y frijoles refritos.

Grilled chicken strip cooked with onions and bell peppers, served with refried beans and guacamole.

\$240

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST (200 g)

A la parrilla o empanizada, con dos guarniciones de su preferencia (papas fritas, verduras asadas, o al vapor, elote con mantequilla, guacamole, ensalada mixta, frijoles, cebollas, chiles toreados o arroz)

Grilled or breaded chicken breast, two side dishes of your choice (french fries, roasted or steamed vegetables, gold corn on the cob, guacamole, mixed salads, beans, onions, roasted chili or rice)

\$260

POSTRES / DESSERTS

BROWNIE

Acompañado de helado de vainilla.
Accompanied with vanilla ice cream.

\$140

PASTEL DE ZANAHORIA / CARROT CAKE

Con betún de queso y salsa de frutos rojos.
With cream cheese topping and fruit sauce.

\$140

PASTEL DE QUESO / CHEESECAKE

Con frutos rojos.
With red fruits.

\$140

CREPAS / CREPE (3 piezas / pieces)

De cajeta con helado de vainilla.
Caramel crepes with vanilla ice cream.

\$140

HELADO / ICE CREAM (90 g)

De fresa, vainilla o chocolate.
Strawberry, vanilla or chocolate.

\$120

BEBIDAS / SOFT DRINKS

REFRESCO / SOFT DRINK (355 ml)	\$65
CERVEZA / BEER (355 ml)	\$85
LIMONADA / LEMONADE (355 ml)	\$75
NARANJADA / ORANGEADE (355 ml)	\$75
COPA DE VINO / RED OR WHITE WINE GLASS (188 ml)	\$150
CAFÉ AMERICANO / REGULAR COFFEE (144 ml)	\$55
CAFÉ EXPRESSO / ESPRESSO (30 ml)	\$55
CAFÉ CAPPUCCINO / CAPPUCCINO COFFE (230 ml)	\$70
BOTELLA DE AGUA / BOTTLE WATER (355 ml)	\$50
MALTEADA / MILKSHAKE (355 ml) Fresa, vainilla, chocolate / strawberry, vainilla, chocolate	\$130
JUGO DE FRUTA / FRUIT JUICE (355 ml)	\$75
VASO DE LECHE / GLASS OF MILK (270 ml)	\$55
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO / HOT OR COLD	\$75

Todos los precios incluyen IVA (16%)/Prices include taxes (16%)
Precios en moneda nacional / Prices in mexican currency
La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal / Consumption of raw food is
responsability of the costumer
La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores de 18 años / The sale and
consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 18 years of age.



HOTSSON ACAPULCO

restaurantes.hotsson.com