

Especialidades

ARRACHERA A LA PLANCHA

Acompañada con guacamole, salsa mexicana, cebollitas a la plancha y chiles serranos toreados \$175

FILETE DE PESCADO AL GUSTO

Al gusto (a la diabla, empanizado, al ajo, a la parrilla y estilo veracruzano) acompañado vegetales al vapor y arroz \$160

CAMARONES AL GUSTO

Al gusto (a la diabla, empanizado, al mojo de ajo o a la mantequilla) acompañado vegetales al vapor y arroz \$185

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con cebolla, chile morron acompañados de frioles y guacamole con tortillas de harina o de maíz \$160

FAJITAS DE POLLO

Salteados con cebolla, chile morron acompañado de frioles, guacamole y tortillas \$150

FAJITAS DE RES

Salteados con cebolla, chile morron acompañado de arroz, frioles, guacamole y tortillas \$170

FAJITAS DE CAMARÓN

Salteados con cebolla, chile morron acompañado de arroz, frioles, guacamole y tortillas \$180

FAJITAS MIXTAS

Con pollo, res y camarón, salteados con cebolla, chile morron acompañado de arroz, frioles, guacamole y tortillas \$190

CANASTA DE POLLO

Tiras de pollo empanizadas, acompañadas de papas a la francesa \$145

CANASTA DE TIRA DE PESCADO

Tiras de pescado empanizadas, acompañadas con papas a la francesa \$155

CANASTA DE CAMARÓN

Camarones empanizados acompañadas con papas a la francesa \$175



Sandwich

Blue CHAIRS
RESORT BY THE SEA

BLUE CHAIRS SUB DE ARRACHERA

Bistek de arrachera con queso derretido, cebolla, morrón y jitomate, servido en pan de sub acompañado de papas a la francesa \$145

CLUB SANDWICH

Preparado con jamón de pavo, pechuga de pollo queso amarillo tocino y jitomate con de papas a la francesa \$110

BLT SANDWICH

Preparado con tocino, lechuga y tomate con papas \$110

HAMBURGUESA DE RES

A la plancha, acompañada con papas \$125

HAMBURGUESA DE POLLO

Pechuga de pollo marinada acompañada con papas \$125

HAMBURGUESA DE CAMARÓN

A la plancha con papas a la francesa \$145

PAPAS A LA FRANCESA \$80

Tacos

TACOS DE CAMARÓN

Tortilla de maíz, pimienta morrón, jitomate cebolla acompañados con guacamole y salsa mexicana \$155

TACOS DE PESCADO MAHI MAHI

Tortilla de maíz, pimienta morrón, jitomate cebolla acompañados con guacamole y salsa mexicana \$140

TACOS DE ARRACHERA

Con guacamole y salsa mexicana \$145

Brochetas

BROCHETA DE RES

Cebolla, morrón rojo y verde, con papas a la francesa y guacamole \$145

BROCHETA DE POLLO

Cebolla, morrón rojo y verde, con papas a la francesa y guacamole \$110

BROCHETA DE CAMARÓN

Cebolla, morrón rojo y verde, con papas a la francesa y guacamole \$170

MENÚ DE COMIDA

Blue CHAIRS
RESORT BY THE SEA

Entradas

GUACAMOLE

Preparado con aguacate hass, cebolla, jitomate, cilantro, chile serrano, jugo de limón con crujientes totopos \$90

ALITAS DE POLLO

Acompañadas con papas a la francesa con aderezo de la casa \$120

NACHOS TRADICIONALES

Totopos acompañados con guacamole y salsa mexicana \$100

NACHOS DE POLLO Y RES

Totopos acompañados con guacamole salsa mexicana y Pollo \$110 ó Res \$130

Sopas

SOPA DE TORTILLA

Sabroso caldo de pollo, servido con tortilla crujiente, queso, crema y aguacate \$85

SOPA DE MARISCOS

Combinación de mariscos frescos, camarón, pulpo, trocitos de pescado, zanahoria, cebolla jitomate y apio. con guarnición de picados de jitomate, pepino, cebolla y cilantro \$135

Ensaladas

CESAR TRADICIONAL

Lechuga orejona, crotones, aderezo, queso parmesano \$90

CESAR CON CAMARÓN

Lechuga orejona, camarones, crotones, aderezo, queso parmesano \$145

ENSALADA BLUE CHAIRS

Lechuga larga con nuez, arándano, queso panela y aderezo mil islas \$90

ENSALADA CHEFF

Lechuga larga, jitomate, pepino, cebolla, chile morrón, tocino, queso amarillo, pollo a la plancha y aderezo ranch \$120



Quesadillas

NATURALES

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana \$85

CON POLLO

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana \$100

CON BISTECK

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana \$110

CON CAMARÓN

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana \$140

Mariscos

AGUACATE CON ENSALADA DE CAMARÓN

Aguacate relleno de camarón. jitomate, cebolla con mayonesa montada sobre cama de lechuga con aderezo de la casa \$120

AGUACATE CON ENSALADA DE ATÚN

Aguacate relleno de atún jitomate, cebolla con mayonesa montada sobre cama de lechuga con aderezo de la casa \$100

COCTEL DE CAMARÓN

Frio o tibio acompañado con jitomate, cebolla, aguacate y chile serrano \$160

COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO

Frio o tibio acompañado con jitomate, cebolla, aguacate y chile serrano \$185

TOSTADAS DE CEVICHE DE PESCADO O CAMARÓN

Cocinado y marinado con jugo de limón, tomate, cebolla, chile serrano, zanahoria, pepino y rebanadas de aguacate, tostadas de maíz hechas en casa \$125

AGUACHILE DE CAMARÓN Y/O PULPO

Marinado y curtido en limón con pepino, cebolla y chile serrano acompañado con totopos \$125

Pancakes & waffles

WAFFLES CON FRUTA

Montados con fresa y plátano acompañada de miel de abeja/maple y mantequilla \$90

WAFFLES CON HUEVO

Montados con huevo estrellado, con tocino o jamón a su elección \$100

PLATO CON FRUTA PEQUEÑO

Una variedad de fruta fresca incluye, piña melón, papaya y plátano a su elección \$65

PLATO DE FRUTA GRANDE

Una variedad de fruta fresca incluye, piña melón, papaya y plátano a su elección con queso cottage y miel \$85

FRUTA CON YOGURT

Una variedad de fruta fresca incluye, piña, melón, papaya y plátano a su elección servida con yogurt natural sin grasa o miel de abeja y granola \$85

HOTCAKES

3 piezas de hotcakes servidos con cascada de frutas frescas y nuez acompañada de miel de abeja /maple y mantequilla \$85

HOTCAKES CON HUEVO

3 piezas de hotcakes servidos con huevos estrellados con tocino o jamón \$95

PAN FRANCÉS CON FRUTA

6 piezas de pan en triángulo servido con coctel de fruta y crema batida \$85

PAN FRANCÉS CON HUEVO

6 piezas de pan en triángulo servido con huevo al gusto acompañado de tocino o jamón a su elección \$100

AVENA

Preparada con leche acompañada de plátano, fresa o granola \$65



Chilaquiles

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

En salsa de su elección, con pollo desmenuzado con crema y queso, acompañados con frijoles fritos \$90

CHILAQUILES TOLUQUEÑOS

En salsa de su elección, con chorizo, crema y queso acompañados con frijoles fritos \$80

CHILAQUILES ARRIEROS

Servidos con carne asada con frijoles fritos con crema y queso \$110

CHILAQUILES SUIZOS

Con pollo desmenuzado con crema y queso gratinado acompañados con frijoles fritos \$95

Huevos

HUEVOS REVUELTOS

Con jamón y queso, acompañados con papa rayada y frijoles fritos y queso fresco \$85

HUEVOS RANCHEROS

Ahogados en salsa roja, con tocino y frijoles fritos con queso fresco \$85

HUEVOS MOTULEÑOS

Montados en una tortilla con jamón, frijoles fritos con queso fresco y salsa motuleña \$85

HUEVOS DIVORCIADOS

Huevos fritos bañados en salsa roja y verde divididos por frijoles refritos con queso fresco \$95

HUEVOS ESCALFADOS BENEDICTOS

Montados sobre pan tostado jamón y salsa holandesa acompañados papa rallada \$110



Tu eliges

CLUB SANDWICH

Preparado con pollo, jamón de pavo, queso amarillo, tocino, lechuga, jitomate acompañado de papas a la francesa \$110

ENCHILADAS POLLO

Preparadas con pollo bañadas en salsa con queso y crema acompañadas de frijoles fritos \$110

SANDWICH GRATINADO

Preparado con jamón de pavo, queso, lechuga tomate y aderezo acompañado de papas a la francesa \$85

BURRITO

CON 4 INGREDIENTES

Preparados con jamón, tocino, queso, champiñones, cebolla, tomate y morrón \$95



Bebidas

Pacifico	\$45
Corona	\$45
Negra Modelo	\$50
Corona Light	\$50
Cielo Rojo	\$45
Smoothie de Fresa	\$65
Smoothie de Mango	\$65
Smoothie de Plátano	\$65

Leche	\$35
Agua Embotellada	\$40
Café	\$35
Te	\$35

Omelettes

OMELETTE

DE 4 INGREDIENTES

A su elección jamón, tocino, queso, champiñones, cebolla, tomate o chile morrón \$100

OMELETTE POBLANO

Con pimientos verdes y queso acompañado con papa rayada \$90

OMELETTE DIETA

Claras de huevo con espinaca, chícharos y queso cottage servido con papa rayada y fruta fresca \$90



Jugo de Piña juice	\$40
Jugo de Naranja	\$40
Jugo de Moras	\$40
Jugo de Tomate	\$40
Jugo de Toronga	\$40
Cerveza con Clamato	\$85
Cubeta de Cerveza (5)	\$185

