



NAUTILUS
DESDE 1955

DESAYUNOS

1 de 2

FRUTA

FRUTA DE TEMPORADA	\$95
FRUTA CON YOGURT, GRANOLA Y MIEL	\$125
SUPREMAS DE TORONJA	\$65
ORDEN DE PAPAYA	\$65

HUEVOS

SHAKSHUKA Ajo, jitomate, pimienta, jocoque y un toque de orégano	\$185
OAXACA Rajas de poblano, cassé y al gratin	\$155
JERUSALÉN Shanklish, cebolla, chile verde, jocoque y aceite de oliva	\$155
RANCHEROS Salsa ranchera de la casa, tortilla y frijoles	\$125
ALBAÑIL Revueltos con salsa de árbol y frijoles.	\$135
APORREADOS Revueltos con pollo y nopales, salsa roja, verde y cassé, con frijoles.	\$165
APORREADOS CON ARRACHERA	\$225
BENEDICTINE Pochados, pan de caja, jamón y bañados con salsa receta de la casa.	\$165
BENEDICTINE CON SALMÓN AHUMADO	\$225
RABO DE MESTIZA Pochados, cassé, nopales y rajas de guajillo	\$155
CLARAS CON NOPALES Acompañadas con salsa verde y frijoles	\$125
TORTILLA ESPAÑOLA Pimientos, papá, cebolla y perejil	\$135
CHILORIO NAUTILUS Acompañados con frijoles	\$145
HUEVOS TIRADOS Revueltos en salsa de frijol con queso panela a la plancha	\$125
HUEVOS TIBIOS(2)	\$95
CON JAMÓN	\$125
A LA MEXICANA	\$125
OMELETTES	
NAUTILUS Espinaca, queso panela con aguacate o papa lionesa	\$135
DE CAMARÓN Pacotilla, cebolla, jitomate y papas lionesas	\$185
DE SALMÓN Salmón natural o ahumado, cebolla y jitomate con papas lionesas	\$235
VARIEDAD DE INGREDIENTES (3 OPC.) Jitomate, pimientos, champiñón, cebolla, jamón, piña, calabaza, panela, manchego, nopal o espinaca	\$155

MAÍZ

CHILAQUILES Rojos o verdes, de pollo o huevo, cebolla crema y queso	\$145
ENFRIJOLAQUILES Lechuga, salsa de frijol, pollo, pico de gallo, crema y queso.	\$165
ENMOLAQUILES Salsa de mole, pollo, cebolla, crema y queso con frijoles	\$175
TORTILLA AZTECA Roja o verde, crema, con pollo, al gratin	\$160
ENFRIJOLADAS De pollo, queso o huevo, salsa de frijol, crema, cebolla y queso	\$145
ENCHILADAS Rojas o verdes, crema y queso gratinado con frijoles	\$155
ENCHILADAS CAMPESINAS De pollo, huevo o queso, salsa verde, guajillo y pasilla, crema queso y cebolla	\$155
ENCHILADAS DE MOLE De pollo, crema, queso, cebolla con frijoles	\$175
TRIGO	
MOLLETES Pan de masa madre, frijoles y manchego con salsa mexicana	\$95
MOLLETES CON JAMÓN	\$105
MOLLETES CON TOCINO	\$125
TECOLOTES ^{ALMO} Dos molletes coronados con chilaquiles rojos o verdes, al gratin.	\$155
SINCRONIZADAS Frijol, jamón y queso con guacamole	\$95
SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO Frijoles, lechuga, jitomate, aguacate, cebolla y vinagreta de la casa	\$125
SÁNDWICH VEGETARIANO Espinaca, jitomate, cebolla, germen, aguacate, frijoles, queso panela y vinagreta	\$115
TAMBIÉN	
QUESO PANELA MAYA ^{ALMO} Envuelto en hoja de plátano, champiñón, epazote, calabaza y rajas de jalapeño	\$185
HOT CAKES(3) Clásicos con mantequilla y maple	\$98
HOT CAKES DOLLAR (6) Minis con mantequilla y maple	\$98
HOT CAKES NAUTILUS ^{ALMO} Minis o clásicos, frutos rojos, plátano y azúcar glass	\$135
AVOCADO TOAST ^{ALMO} Pan integral, aguacate, almendra tostada, cherry, zaatar, espinaca y huevo al gusto.	\$125
NAUTILUS OATMEAL ^{ALMO} Avena con leche de almendra, fresas, plátano, mora azul y miel.	\$85

DESAYUNOS

2 de 2

JUGOS Y MÁS

NARANJA	\$45
TORONJA	\$45
ZANAHORIA	\$45
VERDE	\$52
OSCAR'S	\$55
BOMBA	\$55
ENERGÉTICO	\$52

CAFÉ Y MÁS

AMERICANO	\$40
DESCAFEINADO	\$40
ESPRESSO	\$42
ESPRESSO DOBLE	\$50
CAPUCHINO	\$48
ITALIANO	\$55
CHOCOLATE FRÍO	\$48
CHOCOLATE MEXICANO	\$45
TE VARIEDAD	\$60

PANES

CONCHA	\$52
CHOCOLATIN	\$48
CROISSANT	\$60
CROISSANT CON MERMELADA	\$72

COMIDAS Y CENAS

1 de 2

ENTRADAS

Tiradito de róbalo, atún o salmón	\$320
Tiradito mixto	\$365
Camarones para pelar	\$380
Camarones para chupar	\$380
Pescadillas de róbalo	\$110
Tostaditas del mar(6)	\$145
Pulpo, sierra y camarón	
Tostaditas Nautilus(6)	\$195
Tostaditas de camarón(6)	\$125
Tostaditas de pulpo(6)	\$145
Tostaditas de sierra (6)	\$145
Toritos(5)	\$135
Carpaccio de salmon ahumado	\$235
Tostada de atún	\$135
Tostada de camarón	\$110
Tostada Nautilus	\$165
Camarones rasurados	\$130ch/\$220 gdc

SOPAS

Sopa de lentejas	\$98
Caldo de camarón	\$165
Sopa de róbalo	\$195
Sopa verde de róbalo	\$195
Sopa de mariscos	\$245
Clam chowder	\$110
Pozole blanco de róbalo	\$225
Pozole rojo de mariscos	\$265

ARROCES

Nautilus de camarón	\$195
Nautilus de róbalo	\$265
Isaac	\$265
Marino	\$210
Con plátano	\$85
Arroz negro	\$265
Co-keto de camarón	\$195
Co-keto de róbalo	\$265

ENSALADAS

Oscar's	\$165
Surimi y blue cheese	\$175
De espárragos	\$165
Manzana y Aguacate	\$175
Elias	\$145
Ensalada de mariscos	\$265
De la huerta Pepino, albahaca y jitomate	\$145

CEVICHES

De sierra	\$138ch/\$228gde
Camaron o pulpo	\$130ch/\$220gde
Caracol tipo abulon	\$145ch/\$235gde
Tradicional Nautilus	\$195ch/\$365gde
De la Baja	\$195ch/\$365gde
Atún con soya y habanero	\$185ch/\$285gde
Combinado 2-3 ingredientes	\$155ch/\$265gde
Aguachile de Camarón gigante (6)	\$420

PASTAS

De la mar Róbalo, camarón y pulpo	\$360
Marinera Camarón, pulpo y jaiba	\$360
Nautilus Con camarón gigante	\$385

TACOS

Ensenada(3)	\$235
Fish tacos(3)	\$235
Cancún(3)	\$235
Rosarito(3)	\$235
Pastor	\$235
Carnitas de atún	\$210
Gobernador(1)	\$98
De pulpo(1)	\$125
Talla(1)	\$95
Variedad pieza	\$95

CÓCTELES

Vuelve a la vida Camarón, sierra, pulpo y caracol	\$275
Camaron o pulpo	\$130ch/\$220gde
Caracol tipo abulon	\$145ch/\$235gde
Combinado 2-3 ingredientes	\$155ch/\$265gde
De aguacate	\$85ch/\$125gde

MARISCOS

CAMARÓN GIGANTE Ajillo, plancha, mojo o empanizado.	\$395
PULPO A LA GALLEGA Con papas cambrey y paprika.	\$355
PULPO EN SU TINTA Con arroz blanco.	\$335
PULPO FRITO Adobo de guajillo, alioli de ajo.	\$440
PULPO AL AJILLO Mojo de ajo, chile guajillo y poro.	\$355
CAMARONES BRAVOS Chiles morita, cascabel y de agua, cerveza oscura, tomate cherry.	\$320

COMIDAS Y CENAS

2 de 2

PESCADOS

ROBALO

DAVID \$398
Aceite de oliva, perejil y chile picado.

RODRIGO \$398
Cebolla, cilantro, maggi, salsa inglesa y vino blanco.

AJILLO \$398
Mojo de ajo, chile guajillo y poro.

PORTUGUESA \$398
Relleno de queso, envuelto en tocino, bañado en salsa meunière.

TABASQUEÑO \$398
En hoja de plátano, camarón, champiñón y plátano macho.

VERACRUZANA \$398
Aceitunas, alcaparras, chile güero, pimienta verde y rojo, casse de jitomate.

A LA GUIDO \$398
Manchego, parmesano, crema y vino blanco.

MEXICANO \$398
Adobo de guajillo y nopales.

ALMENDRADO \$398
Aceite de oliva, almendra crujiente y perejil.

VINO BLANCO \$398
Vino blanco, camarón, crema y chile verde.

TRES CHILES \$398
Adobo de morita, pasilla, guajillo y epazote.

ENTEROS

HUACHINANGO \$480

MOJARRA \$380

ATÚN

CHEMITA \$395
Mantequilla, maggi y puré de papa.

SOYA \$395
Soya, aguacate, habanero.

PARRILLA \$395
Con verduras y arroz blanco.

COSTRA \$395
Polvo de chile ancho y epazote.

SALMÓN

SALMÓN DOS PIMIENTAS \$395

NEGRO \$395
Cebolla, paprika, pimienta, balsámico.

PARRILLA \$395
Con verduras y arroz blanco.

FINAS HIERBAS \$395
Mantequilla, finas hierbas y perejil.

A LA NARANJA \$395
Jugo de naranja, supremas.

CARNES

ARRACHERA \$295
Con papas fritas o verduras.

BROCHETA LIBANESA \$180
Pollo con tomate y cebolla.

SUSHI

NAUTILUS ROLL ^{GLUTEN} \$165
Róbalo empanizado, pepino y Tampico de la casa. Cubierta de mango y poro frito, acompañado con ajonjolí negro.

KUSHIAGUE ROLL ^{GLUTEN} \$155
Camarón empanizado, queso manchego y plátano macho cubierto con mayonesa de chipotle y poro frito.

CRAB ROLL ^{GLUTEN} \$145
Tampico de la casa, aguacate, queso crema y zanahoria, cubierta de surimi y ajonjolí negro y rojo.

POSTRES

FLAN DE LA CASA \$110

TARTA DE HIGO \$110

PRÍNCIPE ALBERTO \$115

MIL HOJAS \$115

MOUSSE DE GUAYABA \$115

FRESAS CON CREMA O YOGURT \$85

BEBIDAS

AGUA ARTESANAL ^{GLUTEN} \$90
JENGIBRE, LIMÓN Y MIEL

LIMONADA \$52

NARANJADA \$52

FRAPPÉ LIMÓN / NARANJA \$52

REFRESCOS \$42

AGUA EMBOTELLADA \$26

PERRIER (CH) \$59

PELLEGRINO (CH) \$59

TOPO CHICO \$59

PEÑAFIEL \$39