

WE
CAN
DISAGREE



AND STILL
BE FRIENDS

(SOME EXCLUSIONS APPLY..)

MENU

STARTERS

SOPA DE TORTILLA

TORTILLA JULIANA, DORADA Y
SERVIDA CON SOPITA DE CHILE PASILLA
CREMA Y AGUACATE AL LADO. \$ 97

GUACA MOLE

TAL VEZ YA LO CONOCES, PERO EL NUESTRO
ES MAS SABROSO. \$ 125

PIN, PON PAPAS!

PAPAS CAMBRAY,
SAZONADAS AL CAJUN
CON ADEREZO DE LA CASA. \$ 97

QUESO CHANTRO

QUESO EMPANIZADO Y CAMARON
SOBRE SALSA DE CHANTRO. \$ 170



IN TACOS
WE TRUST

TACOS DE PULPO ESTILO PASTOR,
CON PINA, CHANTRO, CEBOLLA
SALSA DE CHANTRO. \$ 195

TACOS DE CHAMPINONES
CEBOLLA, QUESO, CHANTRO,
SALSA DE AGUACATE. \$ 170

FUERTES STEAKS

NEW YORK 340 G. \$475
RIB EYE 340 G. \$490.
ACOMPANA
PAPA AL HORNO Y ESPARRAGOS.

SURF & TURF BURGUER

CAMARONES TEMPURA Y CARNE MOLIDA
SE FUSIONAN EN ESTA HAMBURGUESA. \$ 240



TAMALES DE SALMON

MASA DE MAIZ ENVUELTA EN HOJA DE ELOTE,
RELLENA DE SALMON AHUMADO. \$ 220.

CHILE RELLENO

CHILE POBLANO EMPANIZADO,
RELLENO DE CARNE MOLIDA Y CAMARON
SERVIDO CON ARROZ. \$ 185

QUE LAS COSAS NO SUCEDAN
HAZ, QUE SUCEDAN LAS COSAS!

TACOS DE SIRLOIN
SIRLOIN, BETABEL FRITO,
CEBOLLA, CHANTRO, SALSA ROJA. \$ 185

TACOS BAJA
PESCADO EMPANIZADO,
SERVIDO CON ENSALADA DE COL. \$ 180

TACOS DE ATUN AHUMADO SAZONADOS Y SOBRE SALSA EN HOJA DE LEGUMIA FRESCA DE GUACAMOLE. \$ 185

TACOS DE CAMARON
CAMARON ACEVICADO. \$ 190

RE COMENDADO

TIRADITO DE ATUN

ATUN FRESCO, SOBRE MAUI
LECHE DE TIGRE. \$ 250

PASTA

FETUCCINI
CAMARONES Y SALSA

ALFREDO, CON CROTONES DE AJO. \$ 240

PESCADO BORRACHO

FLAMEADO AL MEZCAL,
Y PICO DE GALLO. \$ 255

EL CEVICHE

PESCADITO MARINADO AL ESTILO
PERUANO. \$ 220

PIZZAS

PIZZA MARGARITA. \$ 185

PIZZA CAMARON \$ 280

PIZZA CEBOLLA. \$ 175

PIZZA POLLO Y MOLE. \$ 200

EXTRAS.
PRECIO SEGUN PRODUCTO.

SWEET



BROWNIE
CON HELADO \$ 110

CREPAS
DE CAJETA
FLAMEADAS \$ 125

ICE
CREAM \$ 90



WE
CAN
DISAGREE



AND STILL
BE FRIENDS

(SOME EXCLUSIONS APPLY..)

ENGLISH RE

STARTERS

TORTILLA
SOUP

FRIED CORN TORTILLA
SERVED WITH CHILI SOUP,
AVOCADO AND CREAM GARNISH \$ 97

GUACA
MOLE

MAYBE YOU ALREADY KNOW HIM, BUT OURS
IT IS FASTER \$ 125

PIN, PON
PAPAS!

SEASONED POTATOES
WITH CAJUN AND HOUSE
DRESSING \$ 97

QUESO
CILANTRO

BREADED CHEESE WHIT SHRIMP
AND CORIANDER SAUCE.
\$ 170



IN TACOS
WE TRUST

OCTOPUS TACOS

WITH PINEAPPLE, CORIANDER, ONION
GREEN AVOCADO SAUCE.
\$ 195

MUSHROOM TACOS

ONION, CHEESE, CORIANDER,
AVOCADO SAUCE.
\$ 170

FUERTE'S STEAKS

NEW YORK 340 G. \$ 475
RIB EYE 340 G. \$ 490.
POTATO AND ASPARAGUS

SURF & TURF BURGUER

TEMPURA SHRIMP AND GROUND BEEF.
BACON, PINEAPPLE, BLUE CHEESE, AND ONION..
\$ 240



TAMALES
DE SALMON

CORN HUSK WRAPPED DOUGH
STUFFED WITH SMOKED SALMON
\$ 220.

BREADED
CHILI

POBLANO CHILI, BREADED AND STUFFED
WITH MEAT AND SHRIMP.
\$ 185

COMMENDED

TIRADITO
DE ATUN

FRESH TUNA, SERVED
ON A BED OF FISH SAUCE
(LECHE DE TIGRE) \$ 250

PASTA

FETUCCINI

FETUCCINI PASTA, WHIT SHRIMPS,
ALFREDO SAUCE, \$ 240
PARSLEY CROUTONS.

PESCADO

BORRACHO

FLAMED WITH MEZCAL,
SERVED WITH PICO DE GALLO SAUCE.. \$ 255

:EL CEVICHE:

FRESH FISH,
PERUVIAN STYLE COOKED. \$ 220

PIZZAS SWEET

MARGARITA.

\$ 185

SHRIMP

\$ 280

ONION.

\$ 175

CHICKEN POBLANA.

\$ 200

ADDITIONAL FEATURES
PRICE ACCORDING TO PRODUCT.

BEEF TACOS

BEEF, FRIED RED BEEF, RED SAUCE,
ONION, CORIANDER.
\$ 185

FISH BAJA TACOS

BREADED FISH,
COLESLAW AND
CHIPOTLE SAUCE \$ 180

SMOKED TUNA TACOS

SMOKED TUNA AND
GREEN AVOCADO SAUCE
\$ 185

SHRIMP TACOS

FRESH SHRIMP,
ON LETTUCE LEAVES
\$ 190



BROWNIE

WHIT HELADO
\$ 110

CARAMEL
CREAPS

\$ 125

ICE
CREAM

\$ 90



SIN ALCOHOL

SEA HORSE

\$75

TAMARINDO

JUGO DE LIMON Y CHAMOY.

ALUX

KIWI, MENTA,

JUGO DE PINA, JUGO DE LIMON.

STRAWBERRY Y KISS

FRESA, ZARZAMORA, GENGIBRE,

MENTA, JUGO DE LIMON.

SODAS ITALIANAS \$40

MARACUYA, ZARZAMORA, SANDIA
BLUE GUARANA, FRESA, KIWI Y LYCHEE

JUGOS

\$40

NARANJA, PIÑA, TORONJA, ARANDANO.

GASEOSAS

Y AGUA. \$30

CAFE

Y TE. \$35

ENERGETIZANTES

RED BULL \$70

BOOST \$65



EL REFUGIO EL REFUGIO PUERTO MORELOS



CERVEZAS

HEINEKEN
AMSTEL ULTRA
COORS LIGHT
BOHEMIA CLARA
BOHEMIA OSCURA
INDIO



\$55

XX AMBER
XX LAGER
TECATE
TECATE LIGHT
SOL
HEINEKEN G.G



\$48

ARTESANALES

PESCADORES



\$90

GUERA
HABANERO
IPA
PALE ALE
AMBER ALE

ALC.
VOL. IBU

4.5	23
3.6	30
6.8	30
5.6	38
5.9	30

CERVEZA TULUM

\$90



EL REFUGIO



EL REFUGIO PUERTO MORELOS

LICORES & SPIRITS

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO BLANCO	\$145
DON JULIO REPOSADO	\$130
DON JULIO BLANCO	\$120
FRES GENE. AÑEJO	\$140
FRES GENE. AÑEJO BCO.	\$130
HERRADURA REPOSADO	\$120
JOSE CUERVO	\$85
JC TRADICIONAL	\$100

WISKY

CHIVAS	\$130
JACK DANIELS	\$130
MAKER S MARK	\$135

MEZCALES

AMORES REP.	\$130
AMORES ESPADIN	\$120
BRUXO RECETA INICIAL	\$120
MONTELOBOS ESPADIN	\$160
400 CONEJOS REP.	\$135
400 CONEJOS JOVEN	\$120

GIN

HENDRICKS	\$140
FANQUERAY	\$130

VODKA

ABSOLUT	\$120
SMIRNOFF	\$100

RON

CAPTAIN MORGAN	\$110
BORE	\$100



VINOS \$80

POR BOTELLA \$400

CABERNET
MERLOT
MALBEC
CHARDONNAY



LICORES

JAGERMEISTER
LICOR 43 \$130
FRANGELICO

CREMA DE WISKY
LICOR DE CAFE \$100
FERNET



EL REFUGIO



EL REFUGIO PUERTO MORELOS

COCTELERIA

DE CASA

CHUCU CHACA UM

GRAND MARNIER, VODKA, ZARZAMORA, GUAYÁ,
JGO DE LIMON, SPRITE.

\$145

BLOSSOM BUBBLE

GIN, APEROL, VINO ROSADO, JARABE DE ROSAS
JGO. DE LIMON.

\$135

XAMAN

TEQUILA, LICOR DE ANCHO REYES,
JARABE DE CHOCOLATE, Y CERE PASILLA.

\$135

BOSTEZZO DE TIBURON

CAPTAIN MORGAN, CREMA DE COCO, MARACUYA
BLUE GUARANA.

\$130

LIGHTING BOLT

MEZCAL, LICOR DE CAFE, LICOR DE PLATANO, BLUE CURAZAO
JUGO DE PINA.

\$130

INTERNACIONALES

APEROL SPRITZ

\$130

BLOODY MARY

\$130

BLOODY CESAR

\$130

CAIPI

\$125

MOJITO

\$130

GIN TONIC

FRUTOS ROJO, MARACUYA, LYCHEE, KIWI.

\$140

TINTO DE VERANO

\$135

MIMOSA

\$120

MAI TAI

\$135

MARGARITA FROZEN

FRESA, MANGO, LIMON.

\$115

MARGARITA ROCAS

AZUL, MARACUYA, LYCHEE.

\$115



EL REFUGIO

EL REFUGIO PUERTO MORELOS