

## Entradas / Appetizers

GUACAMOLE	\$95
SCOTT'S GUACAMOLE (Con camarones / with shrimp)	\$220
NACHOS NATURALES	\$110
NACHOS CON ARRACHERA / WITH BEEF	\$160
NACHOS CON CAMARÓN / WITH SHRIMP	\$180
BURRITO DE CAMARÓN / SHRIMP	\$180
BURRITO DE ARRACHERA / BEEF	\$170
QUESADILLAS DE POLLO / CHICKEN QUESADILLAS	\$130
FISH & CHIPS	\$140
CLUB SANDWICH	\$140
PAPAS TANTA VIDA (Fries, cheese, peppers, bacon)	\$135
PESCADILLAS / FISH FILLED FRIED TORTILLA	\$140
CAMARONILLAS CANDELA (Filled quesadilla with shrimp and cream cheese)	\$180
PAPAS A LA FARNCESA / FRIES	\$95

## Especiales / Specialties

ENSALADA DE CAMARÓN / SHRIMP SALAD Al grill con aceite de olivo y cítricos, mango, almendra caramelizada, vinagreta de miel y soya. Grilled shrimp with olive oil and citrics, mango, caramelized almond, honey and soy vinaigrette.	\$200
ATÚN SELLADO / SEARED TUNA En costra de ajonjolí, plátano macho, aguacate, coulis de frutos rojos y champagne. In sesame crust, plantain, avocado, red fruits coulis and champagne.	\$220
STEAK DE ATÚN / TUNA STEAK Lonja de atún en costra de ajonjolí, sobre ensalada de lechugas y cítricos. Tuna slice with black sesame crust over lettuce and citrucs.	\$220
LANGOSTA AL GUSTO / LOBSTER YOUR CHOICE	\$400

## Los clásicos

CALDO DE CAMARÓN / SHRIMP BROTH	\$190
CAMARONES AL GUSTO / SHRIMP YOUR CHOICE Al ajo, a la diablo, empanizados, mantequilla, ajillo. With garlic, spicy, butter, breaded.	\$240
FILETE DE PESCADO AL GUSTO / FISH YOUR CHOICE Al ajo, a la diablo, empanizados, mantequilla, ajillo. With garlic, spicy, butter, breaded.	\$200
PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY Pescado entero / Whole fish	\$260
HAMBURGUESA CHOCHO Carne, tocino, jamón, queso amarillo. Acompañada de papas.	\$180



# TANTA VIDA

## BEACH BAR & FOOD

## BARRA FRÍA / COLD BAR

## Tostadas

(POR PIEZA)

CEVICHE ACAPULCO	\$55
TIRITAS DE PESCADO	\$55
ATÚN / TUNA	\$60
CEVICHE DE CAMARÓN	\$65
PULPO ENAMORADO / OCTOPUS	\$65

## Ceviches

CEVICHE TANTA VIDA Pescado, tomate, cilantro, pepino, chile serrano, aceite de oliva. Fish, tomato, coriander, cucumber, serrano chili, olive oil.	\$170
CEVICHE VERDE / GREEN CEVICHE Dorado, aguacate, espinaca, albahaca, cilantro, aceite de oliva. Mahi mahi, avocado, spinach, basil, coriander, olive oil.	\$180
COCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL Camarón, aguacate, naranja, chile serrano, salsa coctelera. Shrimp, avocado, orange, serrano chili, cocktail sauce.	\$190
TARTARA DE ATÚN / TUNA TARTARE Atún, mango, aguacate, jengibre, vinagreta. Tuna, mango, avocado, ginger, vinaigrette.	\$180
TIRITAS DE PESCADO Pescado blanco cocido en limón y cebolla morada, aguacate y chile habanero. White fish cooked in lime, onion, avocado and habanero.	\$150
PULPO ENAMORADO	\$180
AGUACHILE DE CAMARÓN (VERDE O ROJO) / SHRIMP AGUACHILE Camarón cocido en limón, cebolla morada, pepino, habanero. Lemon cooked shrimp, red onion, cucumber, habanero.	\$190
CAMPECHANA Pulpo, camarón, pescado. Octopus, shrimp, fish.	\$240

## Pasta

ELIGE: PESTO / MANTEQUILLA / TOMATE

ESPAGUETI CON CAMARONES / SHRIMP	\$200
ESPAGUETI CON MEJILLONES / MUSSELS	\$190
ESPAGUETI CON LANGOSTA / LOBSTER	\$390

## Tacos

EL IMPERDIBLE (1) Pulpo en recado negro, frijol, mayonesa de habanero, aguacate, col. Octopus, beans, habanero mayonnaise, avocado, cabbage.	\$95
LOS DE CAMARON / SHRIMP (5) Aguacate, unto de chile, ensalada cremosa de cilantro. Avocado, chili, cream coriander salad.	\$180
LOS DE PULPO / OCTOPUS Pulpo al ajillo, queso, frijol. Ajillo octopus, cheese, beans.	\$180
LAS CARNITAS DE SALMÓN (5) Salmón confitado, frijoles, salsa tropical. Confit salmon, beans, tropical sauce.	\$180
LOS DE PASTOR (5) Pescado al pastor, piña, supremas de naranja y toronja. Marinated fish, pineapple, orange and grapefruit supremes.	\$160
LOS CARNIVOROS (5) Tacos de arrachera, queso. Beef skirt, cheese.	\$170
LOS BAJA DE CAMARON (3) Camarón capeado, cilantro, col, zanahoria, salsa cremosa. Weathered shrimp, coriander, cabbage, carrot, cream sauce.	\$180
LOS BAJA DE PESCADO (3) Pescado capeado, cilantro, col, zanahoria, salsa cremosa. Breaded fish, coriander, cabbage, carrot, cream sauce.	\$160
LOS GOBERNADOR (5) Camarón, queso, cebolla, chile serrano, pimienta. Shrimp, cheese, onion, serrano, pepper.	\$180

## Arrooooooz

CON CAMARONES / RICE WITH SHRIMP	\$190
CON PULPO / RICE WITH OCTOPUS	\$180
CON VEGETALES / RICE WITH VEGETABLES	\$160

## Lo dulce

SANDWICH DE NUTELLA Nutella, bombones, fresas, crema batida, chispas de chocolate. Nutella, marshmallows, whipped cream, chocolate chips.	\$105
TWINKIS Pastelitos fritos, rellenos de crema con ron, empanizados en canela y azúcar. Fried cakes filled with rum, breaded in cinnamon and sugar.	\$105
HELADO DE TEMPORADA / ICE CREAM	\$75
PLÁTANOS FRITOS CON LECHERA	\$95



¿Te gusto este VENUE?  
Deja tu comentario en [www.venues.com.mx](http://www.venues.com.mx)



*DISPONIBLE PARA  
DIFERENTES VENUES*

RESTAURANTES  
CLUB UNDERGROUND  
PUBS  
GARDENS  
TERRAZAS LOUNGE  
BISTRO  
TERRAZA BAR  
LGBT  
SPORTS BARS

[WWW.VENUES.COM.MX](http://WWW.VENUES.COM.MX)