

VINO (150ml COPA, 750ml BOTELLA)

ESPUMOSO

DOMAINE STE MICHELLE, BRUT ROSÉ	385/1540
DA LUCA, PROSECO	340/1540

ROSADO

MOULLIN DE GASSAC, PROVENCE, FRANCE, 2021	300/1,200
LE POUSSIN, PROVENCE, FRANCE, 2022	335/1,110

BLANCO

VILLA SAN MARTINO, PINOT GRIGIO, 2022, FRIULI	350/1,000
MONTE XANIC, SAUVIGNON BLANC, MEXICO, 2023	385/1,600

TINTO

MACRAMÉ, CABERNET SAUVIGNON, MEXICO, 2020	340/1,450
ENATE, TEMPRANILLO BLEND, SPAIN, 2019	320/1,710

CERVEZA NACIONAL (355ml)

PACIFICO	INDIO
PACIFICO LIGHT	VICTORIA
TECATE	MODELO ESPECIAL
TECATE LIGHT	NEGRA MODELO
DOS XX	HEINEKEN CERO

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GINGER ALE (200ml)	115
GINGER BEER (200ml)	115
AGUA TONICA (200ml)	115
SMOOTHIE fruta de temporada	170
COCA COLA (355ml)	100
COCA COLA LIGHT (355ml)	100
7 UP (355ml)	100
AGUA DE PIEDRA NATURAL (420ml)	100
AGUA DE PIEDRA MINERAL CON GAS (420ml)	116
TOPO CHICO (355ml)	100

HOTEL SAN CRISTÓBAL

POOL BAR

CÓCTELES ESPECIALES

CRISTÓBAL COLLINS	285
<i>Ginebra infusionada con jamaica (60ml), limón, agua espumante</i>	
LA REINA	285
<i>Mezcal and tequila blanco (60ml), toronja, jalapeño, cilantro</i>	
GREEN SMASH	285
<i>Tequila blanco (60ml), albahaca, limón amarillo</i>	
LA CONGA	285
<i>Mezcal o ron (60ml), maracuyá, naranja, limón amarillo, chile en polvo</i>	
FROSÉ	285
<i>Vino rosado (120ml), limón amarillo, jarabe simple</i>	
ALO-HA	285
<i>Mezcal (60ml), piña asada, averna, limón, sal de tortilla</i>	
MEXICAN LIFE	285
<i>Tequila (60ml), pepino, jalapeño, limón</i>	

MOCTELES ESPECIALES

DIABLITO	140
<i>Maracuya, habanero, piña, limón</i>	
WONDERFULL	
<i>Sandía, cordiar de toronja, limón amarillo, menta, agua tónica</i>	
GUAVAPAYA	
<i>Guayaba, papayo, limón, agua carbonatada</i>	
CHERRY BOOM	
<i>Cereza maraschino, fresa, limón, agua carbonatada</i>	

AGREGA MEZCAL O TEQUILA DE LA CASA

CERVEZA ARTESANAL (355ml)

CERRITOS HAZY IPA DRAFT PUNTA LOBOS	200
MAHI MAHI PILSNER DRAFT PUNTA LOBOS	200
CALIFORNIA SURF BLONDE ALE YENEKAMU BREWING	200
COLIMITA LAGER COLIMITA	200
VAQUITA MARINA PAL ALE WENDLANDT	200
PERRO DEL MAR IPA WENDLANDT	180
LA SURFA LAGER BAJA BREWING	200

BOTANAS

GUACAMOLE AL MOLCAJETE	285
<i>Cilantro, cebolla morada, limón, jalapeño, totopos</i>	
CRUDITES	200
<i>Zanahoria, pepino, jicama, tomate cherry, jocoque</i>	
TRIO DE SALSAS	180
<i>Verde, morita, tatemada, totopos</i>	
PAPAS FRITAS	180
<i>Catsup</i>	

ENTRADAS

ENSALADA VERDE	330
<i>Lechuga, arúgula, albahaca, pepino persa, tomate cherry, maíz tostado, aguacate, vinagreta de cilantro</i>	
ENSALADA KARAAGE	330
<i>Pollo karaage (200gr), lechuga mixta, papaya verde, zanahoria, rebano, vinagreta de ajonjolí</i>	
ENSALADA DE BETABEL	330
<i>Betabel, cacahuete garapiñado, arúgula, albahaca, zanahoria, vinagreta de jerez y miel</i>	
ENSADALA CAESAR	330
<i>120 gr pollo a la parrilla, lechuga romana, aderezo caesar, tomate cherry, crutones, parmesano</i>	
VEGETALES TEMPURA	330
<i>Vegetales de temporada, reducción de salsa soya, mayonesa casera</i>	
HUMMUS DE FRIJOL CRIOLLO	300
<i>Frijol criollo, aceite de oliva, pepino persa, cilantro, pan pita de Lupita, polvo de chiles</i>	

DEL MAR DE PUNTA LOBOS

CEVICHE SAN CRISTÓBAL	320
<i>Pesca del día (120gr), aguachile de tomatillo tatemado, piña, cilantro, pepino persa, cebolla morada</i>	
CEVICHE ROJO	320
<i>Pesca del día (120gr), aceite de macha, cebolla morada, mango, cebollín, maíz tostado, totopos</i>	
TOSTADAS DE PULPO	320
<i>Pulpo (100g), tostada de maíz, nuez pecana, arandano deshidratado, cacahuete, jengibre, cebolla morada, cilantro</i>	
AGUACHILE DE CAMARÓN	350
<i>Camarón crudo (180gr), aguachile verde, aguacate, cebolla morada, habanero</i>	
SASHIMI PUNTA LOBOS	270
<i>Pesca del día (120gr), habenero, tobiko, ajonjolí, salsa ponzu, emulsión de chile</i>	
COCTEL DE CAMARÓN	350
<i>Camarón cocido (120gr), salsa coctelera, cebolla morada, pepino persa, cilantro, aguacate, tomate, totopos</i>	

PLATOS FUERTES

TACOS BAJA	395
<i>Pesca del día (160gr) o camarón tempura (120gr), ensalada de col, guacamole, mayonesa japonesa, tortilla de maíz Moni</i>	
TACOS DE ARRACHERA	395
<i>Arrachera (180gr), tortilla de harina de Moni, salsa criolla, guacamole, chile shishito</i>	
TACOS DE PULPO	395
<i>Pulpo adobado (100g), tortilla de maíz de Moni, mousse de aguacate, cilantro</i>	
TACOS DE HONGOS AL PASTOR	240
<i>Hongos de temporada al pastor, cilantro, guacamole, piña asada, cebolla, tortilla de maíz de Moni</i>	
QUESADILLAS DE COSTILLA DE RES	395
<i>Costilla braseada (100gr), tortilla de harina de Moni, queso oaxaca, cebolla, verdolaga, limón</i>	
HAMBURGUESA DE RES	420
<i>Carne (200gr - 80% sirloin, 20% costilla), guacamole, cebolla camarealizada, queso, pepinillo, pan brioche, papas fritas, catsup</i>	
SANDWICH DE POLLO	350
<i>Pechuga a la parrilla (200gr), pan brioche, cebolla morada, lechuga romana, tomate, pepinillos caseros, mostaza antigua, papas fritas</i>	
PESCADO A LA PARRILLA	350
<i>Pesca del día (120gr), frijoles negros, salsa tatemada, lechuga, tomate cherry, tortilla de maíz de Moni</i>	

ADICIONALES

PESCADO (160gr)	180	FRIJOLES NEGROS	60
CAMARÓN (120gr)	180	AGUACATE	80
POLLO (200gr)	180	TORTILLA DE HARINA (4)	80
ARRACHERA (180gr)	180	TORTILLA DE MAÍZ (5)	80

POSTRES

PALETA DE HIELO	120
<i>Sabores de temporada</i>	
HELADO Y CHURROS	250
<i>Helado de vainilla, churros, caramelo</i>	
LEMON POSSET	200
<i>Crema, crumble de almendra, compota de cítricos</i>	
CHEESECAKE	250
<i>Pastel de queso, compota de frutos rojos</i>	

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN MXN.
EL CONSUMO DE AVES, CARNES, MARISCOS, PESCADO, HUEVO O LECHE
SIN PASTEURIZAR, CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL
RIESGO DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

WINE (150ml GLASS, 750ml BOTTLE)

ESPUMOSO

DOMAINE STE MICHELLE, BRUT ROSÉ	385/1540
DA LUCA, PROSECO	340/1540

ROSADO

MOULLIN DE GASSAC, PROVENCE, FRANCE, 2021	300/1,200
LE POUSSIN, PROVENCE, FRANCE, 2022	335/1,110

BLANCO

VILLA SAN MARTINO, PINOT GRIGIO, 2022, FRIULI	350/1,000
MONTE XANIC, SAUVIGNON BLANC, MEXICO, 2023	385/1,600

TINTO

MACRAMÉ, CABERNET SAUVIGNON, MEXICO, 2020	340/1,450
ENATE, TEMPRANILLO BLEND, SPAIN, 2019	320/1,710

NATIONAL BEER (355ml)

PACIFICO	INDIO	100
PACIFICO LIGHT	VICTORIA	
TECATE	MODELO ESPECIAL	
TECATE LIGHT	NEGRA MODELO	
DOS XX	HEINEKEN CERO	

NON-ALCOHOLIC

GINGER ALE (200ml)115
GINGER BEER (200ml)115
TONIC WATER (200ml)115
SMOOTHIE seasonal fruit170
COCA COLA (355ml)100
COCA COLA LIGHT (355ml)100
7 UP (355ml)100
NATURAL MINERAL WATER (420ml)100
SPARKLING NATURAL MINERAL WATER (420ml)116
TOPO CHICO (355ml)100

HOTEL SAN CRISTÓBAL

POOL BAR

SPECIALTY COCKTAILS

CRISTÓBAL COLLINS	285
<i>Hibiscus-infused gin (60ml), lime, soda</i>	
LA REINA	285
<i>Mezcal and tequila blanco (60ml), grapefruit, jalapeño, cilantro</i>	
GREEN SMASH	285
<i>Tequila blanco (60ml), basil, lemon</i>	
LA CONGA	285
<i>Mezcal or rum (60ml), passion fruit, orange, lemon, chili powder</i>	
FROSÉ	285
<i>Rosé (120ml), lemon, simple syrup</i>	
ALO-HA	285
<i>Mezcal (60ml), grilled pineapple, averna, lime, tortilla salt</i>	
MEXICAN LIFE	285
<i>Tequila (60ml), cucumber, jalapeño, lime</i>	

SPECIALTY MOCKTAILS

DIABLITO	140
<i>Passion fruit, habanero chilli, pineapple, lime</i>	
WONDERFULL	
<i>Watermelon, grapefruit cordial, lemon, mint, tonic water</i>	
GUAVAPAYA	
<i>Guava, papaya, lime, soda</i>	
CHERRY BOOM	
<i>Maraschino cherry, strawberry, lime, soda</i>	

ADD HOUSE MEZCAL OR TEQUILA

CRAFT BEER (355ml)

CERRITOS HAZY IPA DRAFT PUNTA LOBOS	200
MAHI MAHI PILSNER DRAFT PUNTA LOBOS	200
CALIFORNIA SURF BLONDE ALE YENEKAMU BREWING	200
COLIMITA LAGER COLIMITA	200
VAQUITA MARINA PALE ALE WENDLANDT	200
PERRO DEL MAR IPA WENDLANDT	180
LA SURFA LAGER BAJA BREWING	200

SNACKS

GUACAMOLE AL MOLCAJETE	285
<i>Cilantro, red onion, lime, jalapeño, tortilla chips</i>	
CRUDITES	200
<i>Carrot, cucumber, jicama, cherry tomato, jocoque</i>	
TRIO DE SALSAS	180
<i>Verde, morita, and tatemada, tortilla chips</i>	
FRENCH FRIES	180
<i>Ketchup</i>	

STARTERS

GREEN SALAD	330
<i>Lettuce, arugula, basil, persian cucumber, cherry tomato, corn nut, avocado, cilantro vinaigrette</i>	
KARAAGE SALAD	330
<i>Chicken karaage (200g), mixed greens, unripe papaya, carrot, sesame vinaigrette</i>	
BEET SALAD	330
<i>Beet, caramelized peanuts, arugula, basil, carrot, sherry and honey vinaigrette</i>	
CAESAR SALAD	330
<i>120 gr grilled chicken, romaine, caesar dressing, cherry tomato, croutons, parmesano</i>	
TEMPURA VEGETABLES	330
<i>Seasonal vegetables, soy sauce reduction, homemade mayonnaise</i>	
CRIOLO BEAN HUMMUS	300
<i>Creole beans, olive oil, Persian cucumber, cilantro, Chef Lupita's pita bread, chili powder</i>	

DEL MAR DE PUNTA LOBOS

CEVICHE SAN CRISTÓBAL	320
<i>Catch of the day (120g), grilled tomatillo aguachile, pineapple, cilantro, Persian cucumber, red onion</i>	
CEVICHE ROJO	320
<i>Catch of the day (120g), macha oil, red onion, mango, chives, roasted corn, tortilla chips</i>	
OCTOPUS TOSTADAS	320
<i>Octopus (100g), corn tostada, pecans, cranberry, peanut, ginger, red onion, cilantro</i>	
AGUACHILE DE CAMARÓN	350
<i>Raw shrimp (180g), green aguachile, avocado, red onion habanero</i>	
SASHIMI PUNTA LOBOS	270
<i>Catch of the day (120g), habanero, tobiko, sesame seeds, ponzu sauce, chili emulsion</i>	
SHRIMP COCKTAIL	350
<i>Cooked shrimp (120g), cocktail sauce, red onion, Persian cucumber, cilantro, avocado, tomato, tortilla chips</i>	

MAINS

TACOS BAJA	395
<i>Catch of the day (160g) or tempura shrimp (120g), coleslaw, guacamole, Japanese mayonnaise, Chef Moni's corn tortilla</i>	
ARRACHERA TACOS	395
<i>Flank steak (180g), Chef Moni's flour tortilla, salsa criolla, guacamole, chile shishito</i>	
OCTOPUS TACOS	395
<i>Octopus (100g), adobo, Chef Moni's corn tortilla, avocado mousse, cilantro</i>	
MUSHROOM AL PASTOR TACOS	240
<i>Seasonal mushrooms al pastor, cilantro, guacamole, grilled pineapple, onion, Chef Moni's corn tortilla</i>	
BEEF RIB QUESADILLAS	395
<i>Braised rib (100g), Chef Moni's flour tortilla, Oaxaca cheese, onion, purslane, lemon</i>	
HAMBURGER	420
<i>Beef patty (200g - 80% sirloin, 20% rib), guacamole, caramelized onion, cheese, pickle, brioche, french fries, ketchup</i>	
CHICKEN SANDWICH	350
<i>Grilled chicken breast (200g), brioche, red onion, romaine, tomato, homemade pickles, mustard antigüa, french fries</i>	
GRILLED FISH	350
<i>Catch of the day (120g), black beans, salsa tatemada, lettuce, cherry tomato, Chef Moni's corn tortilla</i>	

SIDES

FISH (160g)	180	BLACK BEANS	60
SHRIMP (120g)	180	AVOCADO	80
CHICKEN (200g)	180	FLOUR TORTILLAS (4)	80
SKIRT STEAK (180g)	180	CORN TORTILLAS (5)	80

DESSERTS

POPSICLE	120
<i>Seasonal flavors</i>	
ICE CREAM AND CHURROS	250
<i>Vanilla ice cream, churros, caramel</i>	
LEMON POSSET	200
<i>Cream, almond crumble, citrus compote</i>	
CHEESECAKE	250
<i>Red fruits compote</i>	

ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.
CONSUMPTION OF UNPASTEURIZED, RAW, OR UNDERCOOKED POULTRY,
MEAT, SEAFOOD, FISH, EGGS, OR MILK MAY INCREASE THE RISK OF
FOOD-BORNE ILLNESS.