



🕒 7:00 a 12:00
☎ 323 136 8800

RELAX

- CAFÉ DE OLLA O TÉ +
- Pantostado con mermelada \$70
 - Cuernito con philadelphia \$70
 - Pívilas sándwich especial \$190
(con jamón ahumado y pan artesanal)

PAL' MAREO

- Bowl con fruta \$70
- Bowl avena y fruta \$85
- Yogurt con granola y fruta \$95
- La tosta del Capitán \$105
- Pívilas baguette \$155
(con jamón ahumado y pan artesanal)
- Cuernito relleno de jamón \$105
(jamón ahumado, queso manchego, bowl de fruta)

CLÁSICOS

- Desayuno americano \$120
 - Hotcakes con fruta y huevo al gusto \$150
 - Chilaquiles con pollo \$120
 - Chilaquiles con arrachera \$125
 - Omelet Pívilas \$160
(champiñones, espinaca, tocino, morrón, queso manchego y jamón ahumado)
 - Huevos al gusto \$80
- Los platillos clásicos incluyen ensalada de germinados, espinacas y tomate cherry.

DESAYUNOS PÍPILAS

< El mejor desayuno solo en Pívilas >

Añade jugo de naranja natural
+ \$25
A CUALQUIER DESAYUNO

PÍPILAS LIGHTS

- Ensalada de pollo \$100
- Ensalada con arrachera \$115
- Ensalada con huevo \$80
- Ensalada mixta \$135
(huevo, pollo, arrachera)

HAMBURGUESAS

- Hamburguesa sencilla \$90
(carne, queso manchego, lechuga, jitomate, cebolla, aderezo ranch)
- Hamburguesa Pívilas \$150
(carne, jamón, tocino, queso manchego, cebolla, lechuga, jitomate, aderezo ranch, papas fritas)

En Pívilas usamos ingredientes selectos: pan artesanal, jamón ahumado, queso manchego.



VEN Y DESCUBRE
más allá de la aventura

BEBIDAS

- Café o té \$30
- Smoothie tropical \$70
- Smoothie de frutos rojos \$80
- Malteada de chocolate \$50
- Malteada de fresa \$65
- Jugo verde \$55
- Jugo de naranja natural \$50
- Jugo de lata \$35
- Agua de 600 ml \$35
- Agua del día \$40
- Refrescos \$35
(coca, fresca, agua mineral)

GUISO DEL DÍA

Guiso del día Precio variable
(pregunta por el guiso de hoy)





BEBIDAS PÍPILAS



Las más frías,
solo en Pipilas



Hasta las 23:00

323 136 8800

CHELAS

Corona Light	\$40
Ultra Michelob	\$45
Corona Extra ½	\$40
Pacífico ½	\$40
Modelo (lata)	\$40
Negra Modelo	\$50
Ballena Pacífico	\$75
Ballenón Pacífico	\$100
Heineken	\$40
Amstel Ultra	\$40
Bohemia	\$45
XX Lager	\$35
Tecate	\$35
Tecate Light	\$45
Carta Blanca	\$40
Indio	\$—
Indio ballenón	\$95
Miller ballenón	\$80
Sol Clamato	\$50
New Mix	\$40
Strongbow Honey	\$40
Strongbow Apple	\$40
Strongbow Red Berries	\$40

SHOTS

Tequila de la casa	\$75
Ron	\$85
Vodka	\$85
José Cuervo Especial	\$90
Red Label	\$85
Don Julio Blanco	\$95
Don Julio 70	\$140
Mezcal 400 Conejos	\$110
Black Label	\$180

VINOS

Copa de vino	\$70
Clericot	\$85
Botella de vino	Precio variable

SIN ALCOHOL

Café	\$45
Mangonada	\$80
Limonada natural	\$50
Limonada mineral	\$55
Naranjada mineral	\$55
Naranjada natural	\$50
Coca-Cola lata	\$35
Squirt lata	\$30
Agua mineral 600 ml	\$35
Agua 600 ml	\$35
Piñada	\$80
Fresada	\$80
Corona Cero	\$35
Heineken Cero	\$35
Rusa (sin alcohol)	\$35
Jugo de lata	\$35

PREPARADOS

Cielo rojo	\$35
Escarchado	\$15
Vaso salseado	\$35
Vaso preparado	\$45
Michelada clásica	\$90
Michelada de sabores (tamarindo, fresa, mango, piña, maracuyá)	\$100
Mangonada tequileña	\$130

PINTADOS Y DIVORCIADOS

José Cuervo Especial pintado	\$100
José Cuervo Especial divorciado	\$135
Don Julio 70 pintado	\$150
Don Julio 70 divorciado	\$175
Torres 10 preparado	\$85
Bacardí preparado	\$85
Red Label divorciado	\$115
Black Label divorciado	\$210

DRINKS

Piña colada	\$100
Mezcalitas (tamarindo, piña, mango, jamaica, naranja)	\$125
Carajillo	\$120
Carajillo Baileys	\$120
Margarita clásica	\$80
Margarita de sabores (tamarindo, mango, piña, maracuyá, fresa)	\$85
Margarita frutos rojos	\$90
Tequila Sunrise	\$75
Paloma	\$75
Caipiriña	\$80
Daiquirí clásico	\$80
Daiquirí de sabores (tamarindo, mango, maracuyá, piña, fresa)	\$85
Daiquirí frutos rojos	\$90
Mojito clásico	\$80
Mojito de sabores (tamarindo, mango, maracuyá, piña, fresa)	\$85
Mojito frutos rojos	\$90
Cuba libre	\$85
Azulitos	\$100
Laguna azul	\$90
Ruso blanco	\$95
Ruso negro	\$90
Vodka tonic	\$100
Gin tonic	\$75
Gin tonic de naranja	\$80
Gin tonic de frutos rojos	\$100
Martini	\$110
Martini seco	\$100

VEN Y DESCUBRE
más allá de la aventura

ABIERTO DE 7:00 A 23:00 · MARTES CERRADO · @PIPILASRESTAURANTE · /PIPILASRESTAURANTE



🕒 11:00 a 18:00
☎ 323 136 8800

BALAZOS

Balazo de ostión	\$40 c/u	
Balazo de camarón	\$45 c/u	
Balazo mixto	\$50 c/u	
(ostión y camarón)		
	OSTIÓN	CAMARÓN
Balazo tequileño	\$65	\$70

EN SU CONCHA

	6 PZ	12 PZ
Ostión de piedra	\$90	\$180
Ostión de placer	\$80	\$160
Pata de mula	\$70	\$140

CÓCTEL

Campechana	\$230
(camarón cocido, pulpo y ostión)	
Camarón	\$220
Ostión	\$200

ENSALADA

Camarón cocido	\$230
Pulpo	\$420
Mixta	\$380
(camarón cocido y pulpo)	

COMIDA

PÍPILAS

◁ *Del mar a tu mesa,* ▷
solo en Pívilas

Balazos de ostión
3 × \$100

AGUACHILES	
Verde	\$230
Rojo	\$230
Negro	\$230
Tropical	\$230
(mango o piña)	
Atún	\$240
CEVICHES	
Camarón crudo	\$230
Camarón cocido	\$230
Pescado	\$200
(molido)	
Pescado callitos	\$200
(en trozos)	
Atún	\$240



VEN Y DESCUBRE
más allá de la aventura

TOSTADEO

	CH	GDE
Camarón fresco	\$60	\$120
Camarón cocido	\$70	\$140
Pulpo	\$110	\$220
Atún	\$90	\$180
Pescado (molido)	\$50	\$110
Caracol	\$110	\$220
Mixta	\$150	\$300
(camarón crudo, camarón cocido, callo de hacha y pulpo)		

Torre de mariscos \$300
(camarón, pulpo, callo de hacha y ceviche de pescado)

ESPECIALIDADES

Pívilas	\$790
(callo de hacha, pulpo, camarón crudo, camarón cocido, camarón seco, trocitos de atún y caracol)	
Sashimi de atún	\$200
Don Pato	\$—
(callo de hacha con aguachile de chiltepín)	
Ceviche Islas Marías	\$460
(caracol caribe, pulpo y atún)	
Ceviche San Blas	\$490
(camarón fresco, callo de hacha y pulpo)	

MEDIOS KILOS

Camarones cucaracha	\$185	Camarones al mojo de ajo	\$185
(fritos)			
Camarones al vapor	\$185	Camarones cocidos	\$185
(sancochados con limón y salsa Huichol)			





🕒 11:00 a 18:00
☎ 323 136 8800

COMIDA

PÍPILAS

⚓

◀ Recién salido de la cocina ▶



EMPANADAS

Camarón	\$50
Camarón con queso	\$55
Pulpo	\$60
Pulpo con queso	\$65
Marlín	\$50
Marlín con queso	\$55
Queso	\$30

PESCADO

Pescado frito	\$230
Filete empanizado	\$195
Filete a la plancha	\$175
Filete empapelado	\$200
Filete a la diablo	\$185
Filete con hierbas finas	\$185
Filete a la mantequilla	\$185
Filete al mojo de ajo	\$185
Filete al merequetengue	\$200

CAMARONES

A la momia	\$215
Empanizados	\$200
A la diablo	\$200
Empapelados	\$215
A la plancha	\$200
A la mantequilla	\$200
Al mojo de ajo	\$200
Al merequetengue	\$215
Al ajillo	\$200
Al coco	\$215

MENÚ INFANTIL (todo el día)

Mini pizza	\$55
(carne fría o 4 quesos)	
Nuggets de pollo	\$105
Banderillas	\$80
Papas a la francesa	\$70

SNACKS (todo el día)

Cacahuates	\$20
Guacamole	\$80
Papas gajo	\$80
Papas salseadas	\$45
Orden de chorizo argentino	\$85
Nachos clásicos	\$80
(con rodajas de jalapeño y frijolitos)	
Nachos con arrachera	\$150
Nachos con chorizo	\$160
argentino	
Nachos mixtos	\$180
(arrachera y chorizo)	

Los nachos con proteína van acompañados de salsa mexicana, rodajas de jalapeño y frijolitos.

POSTRE

Plátanos fritos	\$60
(con nieve de vainilla)	

VEN Y DESCUBRE
más allá de la aventura ⚓





CENA · GRILL

PÍPILAS

🕒 18:00 a 22:00
☎ 323 136 8800

◁ La hora en que el muelle
se queda quieto ▷



TACOS

Atún	\$75
Pulpo	\$110
Camarón	\$85

HAMBURGUESAS

Atún	\$220
Pulpo	\$230
Camarón	\$225

LOS MÁS TOP

Pulpo al grill	Por gramaje
Atún sellado	\$220
Camarones zarandeados	\$240
Pescado zarandeado	\$320

VEN Y DESCUBRE
más allá de la aventura

CORTES

Corte Ribeye	\$395
Corte New York	\$370

Guarnición: papa gratinada con hierbas finas, verduras salteadas y ensalada.

COSTILLAS

Media (500 g)	\$270
Kilo (1 kg)	\$510

BBQ, búfalo o mango habanero.

ALITAS

6 piezas	\$130
12 piezas	\$210

🍷 Parmesano 🍷 Lemon pepper 🍷 BBQ 🍷 BBQ hot
🍷 Mango habanero 🍷 Búfalo



ABIERTO DE 7:00 A 23:00 · MARTES CERRADO · @ @PIPILASRESTAURANTE · /PIPILASRESTAURANTE