

CARTA

de Alimentos





ENTRADAS

Volcán de Oro Verde \$65

Guacamole rodeado de totopos.

Volcán de Oro \$89

Totopos con queso cheddar derretido, con carne de arrachera y jalapeños.

Papas Galia \$78

Clasicas papas fritas sazonadas con lemon péper y bañadas de chedar.

Papas de Lirio \$110

Clasicas papas gajos acompañadas de salsa chedar.

Papas Bucaneras \$120

Papas gajos bañadas en queso cheddar con trozos de boneless.

★ Papas Valcasti's \$139

Papas fritas bañadas en queso cheddar con trozos de carne de arrachera.

Anillos de Oro \$115

6 aros de cebolla empanizados, acompañado de aderezo de pizza.

Dedos de Calavera \$115

6 dedos de queso gouda empanizados con especias selecta y acompañado de salsa de pizza.

ENSALADAS

Kraken \$130

Lechuga, cortes de manzana, cortes de pollo, queso parmesano, mozzarella, tomate, crutones y aderezo.

★ Leviatán \$160

Lechuga, cortes de arrachera, fresas, aguacate, tomate, piña, crutones, durazno, queso mozzarella y cheddar.

Holandes Errante \$130

Lechuga, cortes de sirloin, boneless, queso mozzarella, crutones, manzana, tomate, fresa, kiwi y aderezo.



DESAYUNOS

Motín de Huevos Revueltos \$89

Platillo de huevos revueltos a elegir (sachicha, tocino, jamón, champiñones o tortilla) acompañados de frijol refrito.

Huevos Divorciados \$99

Platillo de huevos estrellados cada uno bañado en salsa diferente, uno en salsa verde y el otro en salsa roja acompañados de frijol refrito.

Milanesa \$110

Milanesa de pollo acompañada de papas galia, lechuga y tomate (Vuelvela de res por \$20) (Arrachera por \$35).

Huevos Piratas \$120

Tres huevos estrellados sobre un piso de papas galia, tocino y trozos de carnes de res, cebolla y aguacate.

★ Chilaquiles Maestre \$130

Tortillas de maíz bañada en salsa roja o verde, un huevo frito, trozos de carne de pollo, aguacate, frijol recosido, queso sopero y cebolla (Convierte tu carne en arrachera por \$25).

Quesadillas \$59

3 quesadillas originales de jamón con queso acompañadas de aguacate.

Enchiladas Suizas \$99

Orden de 5 enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde y gratinadas con queso manchego, cebolla y cilantro.

Panes del Corsario \$98

2 molletes con pan artesanal embarrados de frijol refrito, queso mozzarella, trozos de carne de arrachera y salsa mexicana.



Chilaquiles Maestre



Papas Bucaneras

★ recomendación del barco



HAMBURGUESAS

Fancy

\$119

Guacamole, carne de res, lechuga, jitomate, queso americano, jamón, anillo de oro y queso cheddar. Porción de papas.

Ranger

\$129

Guacamole, carne de res, queso mozzarella, peperonni, queso americano, salami y salsa de pizza. Porción de papas.

Royal Fortune

\$139

Guacamole, jitomate, carne de res con piña asada, jamón, queso americano, salami, anillo de oro y queso cheddar. Porción de papas.

Royal James

\$149

Guacamole, carne de pollo, lechuga, jitomate, queso americano, anillos de oro y queso cheddar. Porción de papas.

Valcastis

\$156

Guacamole, carne de sirloin, lechuga, jitomate, queso americano, jamón, anillo de oro, queso cheddar y mermelada receta secreta. Porción de papas.

★ Aventure galley

\$169

Carne de arrachera, boneless bañados en salsa a elegir, queso americano, lechuga, jitomate, queso cheddar. Porción de papas.

Queen Anne's Revenge

\$179

Guacamole, carne de sirloin, chorizo argentino, jamón, tocino, anillo de oro, salchicha asada, queso americano, champiñones, salsa búfalo o BBQ, queso mozzarella, salami. Porción de papas.



Queen Anne's Revenge



Captain Kidd

HOT DOG

Dogo Pirata

\$45

Pan artesanal, salchicha de pavo, acompañado de jalapeños, cebolla asada, tomate. Porción de papas.

Dogo Pizzero

\$79

Pan artesanal, salchicha de pavo, queso mozzarella, peperonis, salami, salsa de pizza. Porción de papas.

★ Dogo Barbanegra

\$130

Pan artesanal, guacamole, salchicha de res, queso mozzarella, trozos de carne de res, salsa mexicana. Porción de papas.

Galeón Bravo

\$149

Pan artesanal, guacamole, salchicha de res, trocitos de arrachera, salsa mexicana. Porción de papas.

Dogo Barbaroja

\$159

Pan artesanal, guacamole, salchicha de res, queso mozzarella, trozos de carne de sirloin, salsa mexicana. Porción de papas.



PANINIS

Henry Every

\$99

Salami, jamón, peperoni, aguacate, cebolla, lechuga y queso gratinado. Porción de papas.

Black Bart

\$109

Tiras de carne de res, queso gratinado, lechuga, jitomate, cebolla, jamón, champiñones, frijol refrito, aguacate. Porción de papas.

★ Ryuu Rolley

\$129

Tiras de carne de arrachera, jitomate, jamón anillos de oro, queso gratinado, salsa chipotle. Porción de papas.

Capitán Kidd

\$169

Frijoles refritos, tiras de carne de sirloin, jitomate, champiñones, aguacate, cebolla, queso gratinado, salchichas asadas, jamón, salsa BBQ. Porción de papas.

★ *recomendacion del barco*



BONELESS

Tradicionales boneless de pollo, bañados en salsa al gusto. Acompañados de papas fritas.

250g.	\$135
1 Sabor (Aderezo o Sazonador)	
375g.	\$189
2 Sabor (Aderezo o Sazonador)	
525g.	\$239
2 Sabor (Aderezo o Sazonador)	
1Kg.	\$459
3 Sabor (Aderezo o Sazonador)	

ALITAS

Tradicionales alitas de pollo, bañadas en salsa especial de la casa. Acompañados de papas fritas

250g.	\$99
1 Sabor (Aderezo o Sazonador)	
450g.	\$149
2 Sabor (Aderezo o Sazonador)	
650g.	\$199
2 Sabor (Aderezo o Sazonador)	
1Kg.	\$379
3 Sabor (Aderezo o Sazonador)	

PALOMITAS

GOURMET

Preguntar por sabores disponibles.

Grandes	\$65
Medianas	\$45
SaborExtra	\$10



Cofre Valcastis

SALSAS

BÚFALO

MANGO HABANERO

CHIPOTLE

BBQ CHIPOTLE

PIÑA HOT

LEMON PEPPER

AJO PARMESANO

TERIYAKI

BBQ

TAKIS FUEGO

CHIPS FUEGO

CHEETOS FLAMIN HOT

TAKIS BLUE HEAT

CHIPS JALAPEÑO

ADOBADAS

MUECAS CHAMOY

RUFFLES QUESO

POFFEIS

LEMON PEPER

PARMESANO

SAZONADORES

COFRES

Sparrow **\$199**

4 Alitas
4 Boneless
2 Anillos de oro
2 Dedos de calavera
Papas galia
1 Sabor a elegir (Aderezo o sazónador).

Hook **\$239**

6 Alitas
6 Boneless
3 Dedos de calavera
3 Anillos de oro
Papas de lirio
2 Sabores a elegir (Aderezo o sazónador).

★ **Valcastis** **\$519**

8 Alitas
8 Boneless
4 Dedos de calavera
4 Anillos de oro
Papas de lirio
1 Brocheta
2 Sabores a elegir (Aderezo o sazónador).

★ *recomendacion del barco*



TACOS

Tacos Náufragos \$39

(3 Tacos de asada acompañados de guacamole y salsa mexicana).

Tacos Ancla \$120

(3 tacos de arrachera acompañados de guacamole y salsa mexicana).

★ Tacos Vela \$135

(3 tacos de sirloin acompañados de guacamole y salsa mexicana).

Tacos Estribor \$150

(1 tacos náufragos, 1 tacos vela, 1 ancla y 1 campechano).

Tacos Timón \$160

(4 tacos campechanos (sirloin, arrachera y asada).



SINCRONIZADAS

Cenizas de Muertos \$80

(Carne de asada, jamón y quesillo acompañados de salsa mexicana).

★ Brújula \$90

(Carne de arrachera, jamón y quesillo acompañados de salsa mexicana).

Tridente de poseidón \$100

(Carne de asada, arrachera y sirloin, jamón y quesillo acompañados de salsa mexicana).

Tesoro del Mar \$110

(Carne de sirloin, jamón y quesillo acompañados de salsa mexicana).

CORTES

Brocheta \$200

Cortes de carnes tradicionales (asada, sirloin, arrachera, chorizo argentino, chistorra, salchicha asada, tocino, jamón), piña asada, guardicionos vegetales, empalados y bañados en la salsa de su preferencia.

Parrillada \$350

Cortes de carnes tradicionales (asada, sirloin, arrachera, salchicha asada, chorizo argentino, chistorra), cebolla y piña asada. Aderezo de su preferencia.

Brocheta Premium \$300

Cortes tradicionales más selectos cortes gourmet (picaña, rib eye, new york), piña asada, guardicionos vegetales, empalados y bañados en la salsa de su preferencia.

★ Parrillada Premium \$550

Cortes tradicionales más selectos cortes gourmet (picaña, rib eye, new york), cebolla y piña asada. Aderezo de su preferencia.

Rib Eye \$650

450g de corte premium de res sin hueso, extraído del lomo alto, específicamente entre la sexta y duodécima costilla.

New York \$599

450g de corte de carne de res de primera calidad, extraído de la parte superior del lomo corto.

T-Bone \$699

450g de corte de carne de vacuno situado en la zona del lomo bajo, cerca de la costilla. Se caracteriza por un hueso en forma de "T" que separa dos piezas: en un lado el solomillo y en el otro el bife angosto. Proviene de la parte trasera del lomo corto.



Parrillada Premium

★ *recomendacion del barco*



CREPAS

- 1 Ingrediente \$60
- 2 Ingredientes \$75
- 3 Ingredientes \$85
- 4 Ingredientes \$90



WAFFLES

- 1 Waffle \$55
- 2 Waffles \$100
- 3 Waffles \$145
- 4 Waffles \$190



POSTRES

Helados

\$35

Una Bola de helado (vainilla - chocolate - fresa - napolitano - nuez - limón) decorado con hersheys.

Gomitas Enchiladas

\$35

Gomitas surtidas bañadas en chamoy y chile miguelito.

★ Capitán Banano

\$65

Plátano cortado en dos, bolas de helado (vainilla, chocolate y fresa) Toppins a elegir.

Fresa con Crema de Abellanas

\$65

Fresas bañadas en cremas de avellanas acompañadas de crema chantilli.

INGREDIENTES CREPAS Y WAFFLES

- | | |
|--------------------|-----------------|
| Miel | Cajeta Envinada |
| Manchego | Cajeta Quemada |
| Jamón | Nuez |
| Pepperoni | Lechera |
| Crema de avellanas | Crema |
| Champiñones | Chantilli |

- Hershey de chocolate
- Hershey de fresa
- Chispas de chocolate
- Chispas de colores
- Sal
- Pimienta

FRUTAS

- Plátano
- Piña
- Kiwi
- Arándano
- Fresa
- Frambuesa

MERMELADA

- Fresa
- Zarzamora
- Frambuesa
- Frutos rojos
- Piña

HELADO

- Fresa
- Vainilla
- Chocolate
- Napolitano



★ *recomendacion del barco*

BEBIDAS

Refrescos (Medio Litro) ----- **\$39**

Aguas Frescas de temporada

Jarra de 2L ----- \$130

Vaso (refill) ----- \$65

Tisanas ----- **\$71**

Manzana, Jengibre, Moringa, Té verde/Frutos Rojos/Piña, canela, Cúrcuma, Apio, y Jengibre/ Toronja, Guayaba, Mandarina, Anisestrella y Clavo.

Chamofruts ----- **\$56/16oz \$76/24oz**

Frappés ----- **\$70/16oz \$88/24oz**

Fresa, chocolate, capuchino, vainilla, caramelo, oreo, taro, mora azul, moka, chocolate blanco y mazapán.

Tapioca ----- **\$79/16oz \$99/24oz**

Brown sugar, Té chai, Taro, Mora azul.

★ **Soda Italiana** ----- **\$76/16oz \$96/24oz**

Blueberry, Fresa, Manzana verde, Frambuesa, Mango, Kiwi, Taro, Piña Colada, Grosella Rosa, Cereza, Maracuyá, Lavanda, Frutos rojos, Curacao azul, Blue berry.

CAFÉS

	4oz	8oz	12oz	16oz
Expreso -----	\$40			
Americano -----	-----	\$45	\$56	\$66
Latte -----	-----	\$54	\$69	\$81
Flat White -----	-----	\$54	\$69	\$78
Mocaccino -----	-----	\$67	\$79	\$98
★ Capuchino -----	-----	-----	\$66	\$88
Afogado -----	\$59			
Carajillo +18 -----	-----	\$139		
Americano Frío -----	-----	-----	\$47	\$59
Caramelo Americano Frío -----	-----	-----	\$70	\$82
Latte Frío -----	-----	-----	\$69	\$78
Chocolate Abuelita -----	-----	-----	-----	\$79

★ *recomendacion del barce*

promociones

Piratas

LUNES

3x2

En todas las bebidas

MARTES

Buffet de Alitas

todas las que puedas comer
por \$149

MIÉRCOLES

Buffet de Boneless

todos los que puedas comer
por \$149

JUEVES

3x2

En Cantaritos

VIERNES

3x2

En Dogos Piratas

SÁBADO

50%

La segunda Cubeta de
Cuartitos

DOMINGO

Hamburguesa Valcastis

a \$109

LUNES - JUEVES

2x1

en Cocteles y Micheladas
de 2pm a 5pm