



ENTRADAS

PATÉ DE PESCADO MOLUSK \$225
Servido con aguacate, cebolla morada, pepino, tostadas de camote, maíz y plátano macho.

SASHIMI FLAMEADO DE ATÚN \$320
Salsa ponzu, chile habanero, naranja agria y ajo frito.

TARTAR DE ATÚN CON ROMESCO \$245
Aguacate, hierbabuena, tomate cherry, pepino, piña macerada y salsa romesco.

GUACAMOLE \$165
Puré de aguacate sazonado servido salsa xnipec, chips de camote y chips de maíz.
Agrega:
[Camarones al ajo \$95]
[Pulpo frito \$115]

AGUACATE MANGLAR \$290
Aguacate a las brasas relleno de jaiba, pulpo y camarón en aderezo tártara de chile xcatic aceite de chiles y vinagreta de cítricos.

CEVICHE DE MARISCOS MOLUSK \$365
Deliciosos mariscos marinados con leche de tigre, pimienta negra, cebolla morada, jitomate y granos de maíz.
¡Elige tu proteína!:
[Camarón] [Pulpo]
[Pescado]

CEVICHE DE TRADICIONAL \$350
Deliciosos mariscos marinados con jugo de limón, sal y pimienta combinados con cebolla morada, julianas de tomate y cilantro picado, servidos con chile habanero picado con limón.
¡Elige tu proteína!:
[Camarón] [Pulpo]
[Pescado]

CÓCTEL DE CAMARÓN \$325
Coctel de camarón con salsa catsup estilo Progreso acompañado de cebolla, cilantro y aguacate.

CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA DE ALCAPARRA \$325
Arúgula, cebolla morada, chimichurri y láminas de queso parmesano.



CARPACCIO DE CARACOL BLANCO \$320
Rasurado de naranja agria, vinagreta de alcaparra, rábano, queso parmesano y supremas de toronja.

CARPACCIO DE RES \$345
Servido con vinagreta de balsámico, aceite de trufa, cebolla morada, alcaparras, arúgula y queso parmesano.

ENSALADA DE BURRATA Y NUECES \$260
Queso Burrata, aceite de oliva, hojas mixtas al limón, tomates cherry, aguacate, mix de nueces y reducción balsámica.

ENSALADA DE SALMÓN Y TORONJA \$320
Mix de lechugas frescas, toronja, queso de cabra, pistaches, aguacate, vinagreta de frutos rojos y salmón con costra ennegrecido de paprika.

FRITO MOLUSK \$265
Camarón y anillos de calamar en témpura, ensalada mixta servidos con aderezo tártara y limón.

DEL MAR

ABIERTO

OSTIONES FRESCOS DEL PACÍFICO

6 PIEZAS \$365

ALMEJA CHOCOLATA FRESCA DEL PACÍFICO

6 PIEZAS \$420

* Servidos con limón eureka, salsa de habanero y salsa petróleo con cebolla y cilantro.

ALMEJA CHOCOLATA MOLUSK

6 PIEZAS \$540

* Servidas en salsa macha con ponzu, acompañado de limón asado eureka.

OSTIONES ROCKEFELLER A NUESTRO ESTILO

6 PIEZAS \$445

Ostiones al vino blanco gratinados con espinacas, mix de 3 quesos, queso crema, rockefort y parmesano.

TENAZAS DE CANGREJO LOCAL \$2.5 el gramo

AL NATURAL

Tenazas de cangrejo local servidas en mantequilla y salsa tártara.

CALIENTES

Tenazas de cangrejo local salteadas con vino blanco, ajo y limón italiano.

KING CRAB \$7.5 el gramo

PASTAS

HECHAS EN CASA

FETTUCINI ALFREDO CON POLLO \$250

Pasta salteada con salsa Alfredo, servido con pan foccacia al ajo, queso parmesano y pollo.

RISOTTO AL AZAFRÁN \$325

Risotto al punto servido con almejas, camarones y calamares salteados con ajo, terminado con parmesano y tomates cherry salteados.

RIGATONI CON SALSA DE TOMATES FRESCOS,TOMATES DESHIDRATADOS Y CAMARONES \$275

Pasta salteada con ajo y mantequilla, servidas con queso parmesano camarones y hojas de albahaca.

SPAGUETTI CON PUNTE DI PETTO \$295

Salsa pomodoro, puntas de arrachera, pepita de calabaza, Chaya, vino tinto y queso parmesano.

SPAGUETTI ALLÁ CARBONARA \$225

Pasta salteada con queso parmesano, queso gouda, perejil, ajo y huevo.

MOLUSKBURGER

Carne de res al término en pan de hamburguesa hecho en casa, gratinada y servida con aderezo tártara, jitomate, cebolla y queso, acompañada con papas a la francesa. \$295

LA PARRILLA DE MOLUSK CORTES DE CARNE

ARRACHERA 250 G \$420

FILETE DE RES 250 G \$485

RIB EYE 600 G \$1,250

* Acompañados de verduras a la parrilla, papa cambray, espárragos asados a la mantequilla de romero y salsa de pimienta negra.

PLATOS

FILETE DE PESCADO DEL DÍA \$370

Acompañado de calabaza asada, spring mix, tomate cherry y papas cambray.
[Salsa de ajo con vino blanco y mantequilla]
[Salsa de ajillo con paprika y limón eureka]

PESCADO FRITO \$0.70 el gramo | Precio por Kilo

Pescado entero recién salido del mar según el tamaño, frito, acompañado de cebolla curtida y limón asado.

CAMARONES SALTEADOS \$365

Acompañados de calabaza asada, spring mix, tomate cherry y papas cambray.
[Salsa de ajo con vino blanco y mantequilla]
[Salsa de ajillo con paprika y limón eureka]

PULPO A LAS BRASAS \$450

Acompañados de calabaza asada, spring mix, tomate cherry y papas cambray.
[Salsa de ajo con vino blanco y mantequilla]
[Salsa de ajillo con paprika y limón eureka]

PULPO MOLUSK \$480

Delicioso pulpo cocinado a las brasas, marinado con chimichurri y servido con salsa de chiles y salsa macha con papas cambray.

SALMÓN AL TERIYAKI \$420

Delicioso salmón a la plancha, glaseado de salsa teriyaki, costra de ajonjolí, cama de puré de papa, espinacas salteadas con ajo, espárragos y pimienta a las brasas.

LANGOSTA AL PESTO Y AJO \$3 pesos el gramo

Deliciosa langosta a la mantequilla servida con espárragos, papas fritas con salsa de ajo, vino blanco y mantequilla.

PIZZAS

HECHAS EN CASA CON MASA MADRE

PIZZA MARGARITA \$275

Salsa pomodoro, queso mozzarella y parmesano, tomate cherry, hojas de albahaca y aceite de oliva.

PIZZA DE CAMARÓN MOLUSK \$395

Camarón salteado con pimientos baby, cebolla cambray y vino blanco sobre masa cocida en horno de piedra con salsa de tomate, queso mozzarella fresco, queso parmesano, gazpacho verde y mix de brotes.

PIZZA DE POLLO BÚFALO \$325

Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y parmesano terminada con pechuga de pollo bañada en salsa búfalo, chile jalapeño en escabeche, pétalos de cebolla morada y cilantro.

PIZZA DE PULPO AL ACHIOTE \$460

Deliciosa pizza de pulpo marinado con recado rojo y naranja agria, sobre base de tomate y mix de queso, terminada con cilantro, pétalos de cebolla.

PIZZA BIANCA DE LANGOSTA \$445

Salsa blanca con toque de queso azul, queso mozzarella, parmesano y mezcla de chile xcatlic con aceite de ajo y tomate cherry terminada con langosta al vino blanco.

PIZZA DE JAMÓN SERRANO Y BURRATA \$385

Un homenaje al los sabores de la tierra, base de tomate con maíz de queso, terminada con Jamón serrano, pesto de cilantro, burrata, reducción de balsámico y arúgula.
¡ Está deliciosa !

PIZZA DE PERA CON MIEL TRUFADA \$325

Salsa blanca con 4 quesos, mozzarella, parmesano, roquefort y feta con peras, Jamón serrano y aceituna verde y negra terminada con miel a la trufa blanca.

VINOS

TINTOS	MOLUSK TINTO	Cabernet sauvignon - Merlot - México	\$990
	PUNTI FERRER	Merlot - Chile	\$550
	BODEGA LOS CEDROS	Pinot Noir - México	\$1,990
	BODEGA LOS CEDROS TUMA	Blend - México	\$990
	FUSIÓN LOS CEDROS	Blend - México	\$1,550
	CAMELO RODERO CRIANZA	Tempranillo - España	\$2,900
	31.8 SANTO TOMAS	Temp.shiraz.cab - México	\$990
	KEY GRAN RESERVA	Carmenere - Chile	\$990
	VALDUBON 9 MESES	Tempranillo - España	\$1100
	CAYMUS	Cabernet sauvinion - Eua	\$4,650
	BODEGAS DEL VIENTO	Pinot noir - México	\$1,900
	ROCCA	Sangiovese - Italia	\$730
	VALLE OCULTO	Malbec - México	\$730
	VILLA SANTERA	Prmitivo - Italia	\$1,100
	POZO DE LUNA	Syrah - España	\$1,050
	MAS DE 10	Merlot - México	\$1,350
	RED 10	Grenache - México	\$1,250
	IROSTONE	Pinot Noir - California	\$1,190
	POZO DE NIEVE	Tempranillo - España	\$790
	MASI ROSSO VERONA	Blend - Italia	\$1,490
	SURCO 2.7	Cabernet sauvinion - México	\$1,090
BLANCOS	MAIJA	Nebbiolo - México	\$1,730
	MOLUSK BLANCO	Sauvignon Blanc	\$990
	ACQUARELLO	Pinot Grigio - Italia	\$590
	CASTELO DO MAR	Albariño	\$1,420
	ORLOTTI	Pinot grigio - Italia	\$670
	ANTERRA	Pinot grigio - Italia/Veneto	\$670
	31.8 SANTO TOMAS	Chenin/chard. - México	\$970
	MONTE XANIC VIÑA KRISTEL	Sauvignon Blanc - México/California	\$1175
	BARRAMUNDI	Chardonnay - Australia	\$670
	2 BUHOS	Sauvignon Blanc - México	\$1,150
	NAUFRAGO	Chardonnay - México	\$1,080
	ELITE	Alvariño - México	\$1,290
	EMSAMBLE BLANCO	Chardonay - Chenin Blanc - México	\$990
	MAS DE 10	Chardonnay - Chenin Blanc - México	\$1,250
	LOS CEDROS	Reisling - México	\$990
	MASSI MASIANCO	Pinot Grigio - Italia	\$1,075
	BALGUARDO	Vermentino - Italia	\$1,250
	LAGRIMAS	Chardonay - México	\$1,110
ROSADOS & ESPUMOSOS	MOLUSK ROSE	Pinot Noir - México	\$990
	CEDROS ROSE	Malbec/Tempranillo - Mexico/Coahuila	\$1275
	PROVETTO BRUT	Airen-Viura - España	\$675
	CUATRO PASOS	Mencia - España	\$980
	BALVENTO VELAROSA	Grenache - Italia	\$980
	PICIS ROSE	Grenache - México	\$1,190
	MOET & CHANDON NECTAR	Champagne - Francia	\$2,950
	MOET & CHANDON BRUT	Champagne - Francia	\$2,950
	VUEVE CLICQUOT BRUT	Champagne - Francia	\$3,150
	ROCCA	Pinot grigio rose - Italia	\$730
	DUETTO	Blend - Italia	\$720
	CONSERVA ROSADO	VINHAO - BORACAL - ESPADEIRO - PORTUGAL	\$580
	LOUIS PERDRIER BRUT	BLANCS DE BLANCS - FRANCIA	\$1,150
	BLEAU DE MER ROSE	Blend - Francia	\$990
	ABREPUERTAS ROSE	Malb - Nebl - México	\$790
	VALLE OCULTO	Moscatel - México	\$750
BLANCOS & ROSADOS	MOLUSK ROSE	Pinot Noir - México	\$200
	MOLUSK BLANC	Sauvignon Blanc - México	\$195
	ACQUARELLO	Pinot Grigio - Italia	\$205
	MAS DE 10	CHARDONNAY-CHENIN BLANC - MÉXICO	\$260
TINTOS	MOLUSK TINTO	Cabernet Sauvignon - Merlot - México	\$200
	BODEGA LOS CEDROS TUMA	Blend - México	\$210
	POZO DE NIEVE	Tempranillo - España	\$160
TINTOS	CARMELO RODERO CRIANZA	TEMPRANILLO - España	\$600
	LOS CEDROS	Pinot Noir - México	\$400
BLAN-COS	CASTELO DO MAR	ALBARIÑO - España	\$280

| BOTELLA

| COPEO

| COPEO
PREMIUM
(CORAVIN)

REFRESCOS

TOPO CHICO 355ml	\$80	LIMONADA	\$65
AGUA PERRIER 330ml	\$85	Natural/Soda 12oz	
AGUA PURIFICADA 600ml	\$65	NARANJADA	\$65
REFRESCOS 355ml	\$65	Natural/Soda 12oz	
		JUGO 12oz	\$65

CERVEZAS

BOHEMIA 355ml	\$75	XX LAGER 325ml	\$70
INDIO 325ml	\$70	XX AMBAR 355ml	\$70
AMSTEL ULTRA 355ml	\$75	CHELADA	\$30
TECATE LIGHT 325ml	\$70	MICHELADA	\$35
HEINEKEN 355ml	\$75	OJO ROJO	\$45
HEINEKEN SILVER 355ml	\$75		
HEINEKEN 0.0 355ml	\$75		

SIN ALCOHOL

SANGRÍA NATURAL	\$105	TORRES 10	\$145
PIÑADA	\$105	TORRES 20	\$225
MOCKTAIL APEROL	\$105	MARTELL VSOP	\$185
CLAMATO NATURAL	\$105	HENNESSY VERY SPECIAL	\$235

MARTINIS

BEEFEATER	\$215	BEEFEATER	\$175
GREY GOOSE	\$310	BOMBAY SAPPHIRE	\$185
STOLICHNAYA	\$225	HENDRICKS	\$235
ABSOLUT	\$225	TANQUERAY	\$195
BOMBAY	\$245		
TANQUERAY	\$225		

DIGESTIVOS

LICOR 43	\$125	KAHLÚA	\$115
BAILEYS	\$135	FRANGÉLICO	\$120
GRAND MARNIER	\$135		
AMARETO DISANORO	\$135	SAMBUCA VACCARI	
XTABENTÚ	\$115	Blanco	\$125
		Nero	\$125

WHISKYS

JW ETIQUETA NEGRA	\$225	BUCHANAN'S	\$195
BUCHANAN'S 18años	\$335	12 años	
CHIVAS 12 años	\$180	JW ETIQUETA ROJA	\$145
		JW ETIQUETA AZUL	\$830
		JACK DANIELS	\$155

SINGLE MALTS

BUSHMILLS 10 años	\$225
THE MACALLAN 12 años	\$305
GLENLIVET 12 años	\$235
GLENFIDDICH 12 años	\$245

VODKAS

TITOS	\$165
GREY GOOSE	\$195
STOLICHNAYA	\$125
SMIRNOF	\$110
ABSOLUT AZUL	\$115

RONES

MALIBÚ	\$125	HAVANA 7 años	\$135
MATUSALEM CLÁSICO	\$125	FLOR DE CAÑA 4 años	\$125
MATUSALEM PLATINO	\$125	FLOR DE CAÑA 7 años	\$120
BACARDI BLANCO	\$115	BACARDI AÑEJO	\$120
ZACAPA 23	\$240	APLETON SIGNATURE	\$130
MATUSALEM 18 años	\$195		

TEQUILAS

MAESTRO DOBEL BLANCO	\$155
TRADICIONAL PLATA	\$125
DON JULIO 70	\$245
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$205
HERRADURA BLANCO	\$165
HERRADURA REPOSADO	\$170
1800 CRISTALINO	\$215
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$135
DON JULIO REPOSADO	\$195
DON JULIO BLANCO	\$175

MEZCALES

MONTE LOBOS - ESPADÍN	\$185	400 CONEJOS	
AMARAS JOVEN/ESPADIN	\$195	Espadín	\$175
CREYENTE CRISTALINO	\$195	Tobala	\$215
CREYENTE JOVEN ESPADIN	\$165		

CAFÉS

AMERICANO	\$65	TE DE	\$55
CAPUCCINO	\$90	MANZANILLA	
ESPRESSO	\$60		



COCTELES

MOJITO HIERBABUENA

JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR, MATUSALEM
CLÁSICO, AGUA MINERAL.
\$145

MARGARITA ROCAS

JUGO DE LIMÓN, CONTROY, TEQUILA
TRADICIONAL REPOSADO, ESCARCHADO DE SAL.
\$145

PIÑA COLADA

JUGO DE PIÑA, CREMA COCO, LECHE
EVAPORADA Y RON MATUSALEM PLATINO.
\$135

MARTINI ESPRESSO

CAFÉ ESPRESSO, VODKA TITOS, KAHLÚA,
NOTAS DE CARDAMOMO MOLIDO.
\$225

OLD FASHIONED

JACK DANIELS TENNESSE WHISKEY, AZÚCAR
MASCABADO, ZUMO DE CEREZA, RODAJA DE
NARANJA.
\$215

EL NEGRONI

GINEBRA TANQUERAY, CAMPARI, VERMUT ROJO
Y RODAJA DE NARANJA.
\$225

CARAJILLO

CAFÉ EXPRESO Y LICOR 43.
\$190

TINTO DE VERANO

SPRITE Y VINO TINTO.
\$135

SANGRÍA PREPARADA

JUGO DE LIMÓN, AGUA MINERAL,
JARABE, VINO TINTO Y VODKA TITOS.
\$145

FUGITIVO

RON MOSQUITO RUNNER 12 AÑOS, JUGO DE
LIMÓN, PROSECO, ANGOSTURA Y JARABE.
\$225

BLOODY MARY

ABSOLUT VODKA, JUGO DE TOMATE,
MICHELADA, ESCARCHADO CON SAL Y
ACOMPAÑADO CON BASTÓN DE APIO.
\$155

ST. GERMAIN

SPRITZ LICOR DE SAÚCO, VINO PROSECO,
AGUA MINERAL Y RODAJA DE LIMÓN HOREKA.
\$335

CLAMATO PREPARADO

MICHELADA Y CLAMATO, VODKA ABSOLUT.
\$150

AZUL TURQUESA

MARACUYÁ, JUGO DE PIÑA, CREMA DE COCO,
RON MATUSALEM, JUGO DE LIMÓN MATUSALEM
PLATINO.
\$175

MARGARITA APEROL

TEQUILA, APEROL, JUGO LIMÓN EUREKA, MIEL
DE AGAVE, ESCARCHADO DE TAJIN.
\$195

APEROL SPRIT

CINZANO, APEROL, RODAJA DE NARANJA,
MINERAL.
\$195

MEZCALITA DE MARACUYA

MEZCAL 400 CONEJOS, PULPA DE MARACUYA, JUGO
DE LIMÓN, ESCARCHADO CON TAJIN.
\$195

MARTINI DE LA CASA

VODKA TITOS, LICOR DE MANZANA, CONTROY,-
JUGO DE LIMÓN.
\$225

DELIRIO

MOSQUITO RUNNER 3 AÑOS, JUGO DE LIMÓN Y
GINGER ALE.
\$215



MIXOLOGÍA DE AUTOR

SIRENA

Tradicional plata, maracuyá, jarabe de jengibre y jugo de limón.
\$195

RIA CHELEM

Ginebra, infusión de pepino, cardamomo, limón y jarabe natural.
\$215

TINTINKI

Mezcal creyente cristalino, compota de piña, limón y jarabe natural.
\$225

YUCATECO

Ginebra, lima, licor de naranja y jarabe de romero.
\$195

XILBALBA

Mezcal 400 conejos tobala, lima, naranja agria, jarabe nat y axiote.
\$225

LAS COLORADAS

Tequila dobel blanco, frutos rojos, lima y crema de coco.
\$225

MARACUYA MULE

Vodka titos, maracuyá, limón, jarabe natural y ginger ale.
\$235

DON CEFERINO

Vodka titos, jugo naranja, jugo toronja, limón, jarabe natural y agua tónica.
\$235

INSIGNIA

Ron añejo, agua de coco, jugo de piña, crema de coco y hierbabuena.
\$215

CENOTE MAYA

Vodka titos, jugo de piña, curacao azul, crema de coco, sprite.
\$225

MANDARINA SUNSET

Mezcal creyente cristalino, aperol, jugo de mandarina, vermut rojo y jarabe natural.
\$235



SIN ALCOHOL

MARACUYÁ

Pulpa de maracuyá, jugo de limón, jarabe natural
\$125

AGUA DE COCO

Jugo de coco, jarabe natural.
\$95

MANGO TROPICAL

Pulpa de mango, jugo de limón, jugo de naranja, mineral y tajín.
\$125

LIMA-LIMÓN

Jugo de lima, jarabe natural, concentrado de chaya.
\$95

ROJO SALVAJE

Frutos rojos, jarabe de romero, jugo de naranja, agua tónica.
\$125

CUCUMBER FRESH

Concentrado de albahaca-pepino, jugo de lima, jugo de limón, mineral, tajín.
\$125

