

ENTRADAS

GUACAMOLE \$150

Preparado con aguacate, cebolla, jitomate, cilantro, chile serrano, jugo de limón con crujientes totopos

ALITAS DE POLLO \$180

Acompañadas con papas a la francesa con aderezo de la casa

NACHOS TRADICIONALES \$160

Totopos acompañados con guacamole y salsa mexicana

NACHOS | POLLO \$180 | ARRACHERA \$220

Totopos acompañados con guacamole y salsa mexicana

SOPAS

SOPA DE TORTILLA \$150

Sabroso caldo de pollo, servido con tortilla crujiente, queso, crema y aguacate

SOPA DE MARISCOS \$270

Combinación de mariscos frescos, camarón, pulpo, trocitos de pescado, zanahoria, cebolla jitomate y apio.

ENSALADAS

CESAR TRADICIONAL \$160

Lechuga orejona, crotones, aderezo y queso parmesano

CESAR CON CAMARÓN \$210

Lechuga orejona, camarones, crotones, aderezo, queso parmesano

ENSALADA BLUE CHAIRS \$190

Lechuga larga con nuez, arándano, queso panela y aderezo mil islas

ENSALADA CHEFF \$190

Lechuga larga, jitomate, pepino, cebolla, chile morrón, tocino, queso amarillo, pollo a la plancha y aderezo ranch

MENÚ COMIDA

QUESADILLAS

NATURALES \$130

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana

CON POLLO \$170

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana

ARRACHERA \$200

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana

CON CAMARÓN \$240

Servidas con tortillas de harina o maíz con queso gouda, guacamole y salsa mexicana

MARISCOS

AGUACATE C/ ENSALADA DE CAMARÓN \$240

Aguacate relleno de camarón, jitomate, cebolla montada sobre cama de lechuga con aderezo de la casa

AGUACATE C/ ENSALADA DE ATÚN \$170

Aguacate relleno de atún, jitomate, cebolla con mayonesa montada sobre cama de lechuga con aderezo de la casa

CÓCTEL DE CAMARÓN \$250

Frio o tibio acompañado con jitomate, cebolla, aguacate y chile serrano

CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO \$270

Frio o tibio acompañado con jitomate, cebolla, aguacate y chile serrano

TOSTADA DE CEVICHE: PESCADO \$170 CAMARÓN \$210

Cocinado y marinado con jugo de limón, tomate, cebolla, chile serrano, zanahoria, pepino y rebanadas de aguacate, tostadas de maíz hechas en casa

AGUACHILE DE CAMARÓN \$230 CAMARÓN Y PULPO \$260

Marinado y curtido en limón con pepino, cebolla y chile serrano acompañado con totopos

ESPECIALIDADES

MOLCAJETE \$450

Es el lenguaje de los Aztecas, se sirve con cebolla cambray, salsa guajillo, queso panela, chorizo, Pollo, carne, piña y chile toreado

ARRACHERA A LA PLANCHA \$250

Acompañada con guacamole, salsa mexicana, cebollitas a la plancha y chiles serranos toreados y tortillas

PESCADO FRITO ENTERO \$285

Pescado entero de 700g, acompañado de verduras al vapor, arroz, salsa y tortillas

FILETE DE PESCADO AL GUSTO \$220

Al gusto (a la diabla, empanizado, al ajo, a la parrilla y estilo veracruzano) acompañado de vegetales al vapor y arroz

CAMARONES AL GUSTO \$250

Al gusto (a la diabla, empanizado, al mojo de ajo o a la mantequilla) acompañado vegetales al vapor y arroz

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$230

Con cebolla, chile morrón acompañados de frijoles y guacamole con tortillas de harina o de maíz

CAMARONES AL TEQUILA \$320

Camarones salteados en mantequilla, ajo, pimienta negra, cebolla flameada con tequila de casa, bañados con crema bachamel servido con arroz y verdura

SANDWICH

BLUE CHAIRS SUB DE ARRACHERA \$220

Bistek de arrachera con queso derretido, cebolla, morrón y jitomate, servido en pan de sub acompañado de papas a la francesa

CLUB SANDWICH \$180

Preparado con jamón de pavo, pechuga de pollo queso amarillo tocino y jitomate con papas a la francesa

BLT SANDWICH \$150

Preparado con tocino, lechuga y tomate con papas

HAMBURGUESA DE RES \$220

A la plancha, acompañada con papas y queso amarillo

HAMBURGUESA DE POLLO \$180

Pechuga de pollo marinada acompañada con papas

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$250

A la plancha con papas a la francesa

PAPAS A LA FRANCESA \$120

CAMARONES AL COCO \$320

200g Camarones cubiertos con coco, dorado y frito, servidos sobre una rebanada de piña con ensalada fresca, salsa de manzana y tamarindo, acompañado con arroz

FAJITAS DE POLLO \$180

Salteados con cebolla, chile morrón acompañado de frijoles, guacamole y tortillas

FAJITAS DE RES \$200

Salteados con cebolla, chile morrón acompañado de arroz, frijoles, guacamole y tortillas

FAJITAS DE CAMARÓN \$240

Salteados con cebolla, chile morrón acompañado de arroz, frijoles, guacamole y tortillas

FAJITAS MIXTAS \$260

Con pollo, res y camarón, salteados con cebolla, chile morrón acompañado de arroz, frijoles, guacamole y tortillas

CANASTA DE POLLO \$200

Tiras de pollo empanizadas, acompañadas de papas a la francesa

CANASTA DE TIRA DE PESCADO \$220

Tiras de pescado empanizadas, acompañadas con papas a la francesa

CANASTA DE CAMARÓN \$240

Camarones empanizados acompañadas con papas a la francesa

TACOS

3 TACOS DE CAMARÓN \$240

Tortilla de maíz, pimienta morrón, jitomate cebolla acompañados con guacamole y salsa mexicana

3 TACOS MAHI-MAHI \$210

Tortilla de maíz, pimienta morrón, jitomate cebolla acompañados con guacamole y salsa mexicana

3 TACOS DE ARRACHERA \$270

Con guacamole y salsa mexicana

BROCHETAS

BROCHETA DE RES \$180

Cebolla, morrón rojo y verde, con papas a la francesa y guacamole

BROCHETA DE POLLO \$160

Cebolla, morrón rojo y verde, con papas a la francesa y guacamole

BROCHETA DE CAMARÓN \$220

Cebolla, morrón rojo y verde, con papas a la francesa y guacamole

Brochetas Mixtas \$250