

PARA INICIAR

Sashimi de róbalo \$370.00
Láminas de róbalo fresco en salsa de soya con especias, decoradas con chile serrano.

Carpaccio de salmón \$285.00
Salmón ahumado con cebolla, alcaparras, cilantro, limón y crutón tostado.

Atún soya \$365.00
Medallones de atún en salsa especial de soya con habanero.

Tostaditas de ceviche \$193.00
Seis mini tostadas con ceviche de róbalo, chile serrano, cebolla y aguacate.

Tostaditas del mar \$188.00
Seis mini tostadas de pulpo, sierra y camarón con jitomate, cebolla, cilantro y aguacate.

Camarones para chupar \$444.00
Seis camarones jumbo fritos con sal de mar, limón, cebolla morada y perejil.

Ensalada de espárragos \$215.00
Espárragos al vapor con vinagreta balsámica, parmesano y jitomate.

Guacamole \$176.00
Guacamole con cebolla, cilantro, chile serrano, sal de mar y jitomate cherry.

Toritos \$182.00
Cinco chiles cuaresmeños rellenos de camarón y quesos en salsa casse, con poro frito.

Pescadillas \$157.00
Dos pescadillas rellenas de róbalo con jitomate, cebolla, pimientos y epazote.

ENSALADAS

Ensalada Oscar \$225.00
Lechuga, espinaca, jitomate, aguacate, parmesano y vinagreta balsámica con poro frito.

Ensalada de manzana \$212.00
Lechuga con manzana y almendras, aderezo de mostaza Dijon, decorada con perejil.

Ensalada de surimi \$212.00
Lechuga con surimi en juliana y aderezo de queso azul.

Ensalada de la huerta \$195.00
Jitomate, pepino, aguacate y albahaca con limón y aceite de olivo.

ENTEROS

Huachinango entero \$540.00
Elige el estilo: Frito, talla, a la veracruzana, mojo de ajo o a tu gusto.

Mojarra entera \$399.00
Frita y dorada, acompañada de ensalada de la casa o arroz.

SOPAS

Caldo de mariscos \$335.00
Camarón, pulpo y róbalo en caldo mixto de pescado y camarón, ligeramente picante.

Pozole blanco o rojo de róbalo \$265.00
Róbalo con maíz pozolero en consomé de pescado.

Sopa de róbalo (roja) \$210.00
Consomé de pescado con róbalo, papa y zanahoria.

Clam chowder \$210.00
Crema de almeja con papa, pimienta verde y cebolla blanca.

Caldo de camarón \$194.00
Caldo de camarón con papa, zanahoria y camarón pacotilla.

Sopa de lentejas \$160.00
Lentejas con jitomate, cebolla, cilantro y sal de mar.

PASTAS

Pasta al pesto con camarón \$410.00
Camarones en pesto de almendras, mantequilla y parmesano.

Pasta del mar \$405.00
Róbalo, pulpo y camarón salteados en vino blanco, mantequilla, perejil y crema.

Pasta pomodoro \$385.00
Róbalo planchado sobre pasta pomodoro con albahaca, ajo y salsa casse.

Pasta Nautilus \$420.00
Camarones en salsa cremosa de mantequilla, vino blanco y perejil, con chile güero.

SUSHI

Nautilus roll \$224.00
Róbalo empanizado, salsa tampico, pepino, mango, ajonjolí negro y poro frito.

Kushiague roll \$215.00
Empanizado con camarón, queso manchego y plátano macho, con mayo chipotle y poro frito.

CARNE

Arrachera \$331.00
Arrachera planchada, acompañada de papas a la francesa

Alambre de pollo \$256.00
Cebolla, pimienta, queso y tortillas de harina

TOSTADAS

Tostada de ceviche Nautilus \$184.00
Tostada horneada con mayo chipotle, ceviche de róbalo, cebolla morada, aguacate y cilantro.

Tostada de atún \$171.00
Atún marinado en soya sobre tostada con mayo chipotle, aguacate, habanero y poro frito

Tostada de camarón \$155.00
Camarón pacotilla con jitomate, cebolla, cilantro, aguacate y limón, en tostada con mayo chipotle.

Tostada de pulpo \$167.00
Pulpo con aguacate, cebolla, cilantro, limón y aceite de olivo sobre tostada horneada.

Aguachile verde Nautilus \$365.00
Camarón, pulpo, róbalo o atún en salsa de serrano, pepino, limón y aceite de olivo.

CAMARONES GIGANTES

Al ajillo \$435.00
Seis piezas de camarones jumbo salteados en nuestra salsa secreta de guajillo y mojo de ajo, servidos sobre una cama de verdura y arroz

Empanizados \$420.00
Camarones jumbo empanizados en panko con verduras al vapor y salsa tártara.

Al mojo de ajo \$425.00
Camarones jumbo al grill con arroz, bañados en receta tradicional de mojo de ajo.

Brochetas de camarón \$410.00
Dos brochetas de camarón jumbo con pimientos, acompañadas de salsa de tamarindo.

PULPO

Pulpo frito \$389.00
Pulpo estilo Ensenada en salsa Pacífico, sobre cremoso puré de papa, decorado con germen.

Pulpo en su tinta \$389.00
Pulpo salteado en mojo de ajo, salsa casse y tinta, acompañado de arroz basmati.

Pulpo a la gallega \$399.00
Pulpo asado con aceite de olivo, paprika y sal de mar, servido con papas cambrey.

Pulpo al ajillo \$389.00
Pulpo salteado con mojo de ajo, poro frito y salsa guajillo de receta secreta.

Pulpo al pastor \$399.00
Pulpo asado estilo pastor marino con piña, papas cambrey, cebolla morada y cilantro.

MASARYK 360, POLANCO – NAUTILUS.COM.MX



NUESTRA ESPECIALIDAD CON RÓBALO

Filete portuguesa \$485.00
Medallones de filete con queso manchego y tocino en salsa meniere, con papas cambray y verduras salteadas.

Filete veracruzana \$460.00
Filete pochado en consomé de pescado con salsa casse, pimientos, aceitunas, alcaparras y vino blanco, servido con arroz.

Filete Rodrigo \$460.00
Filete a la plancha en salsa de mantequilla, cebolla, vino blanco y salsas negras, con arroz y verduras salteadas.

ARROCES

Arroz Nautilus
Arroz basmati con mojo de ajo y mayonesa natural, decorado con poro. Elige róbalo o camarón.

Róbalo \$315.00
Camarón \$265.00

Arroz marino \$282.00
Mezcla de pimientos, cebolla, róbalo, camarón y pollo en salsas negras, decorado con poro frito.

Arroz Isaac \$312.00
Arroz basmati mezclado con mayonesa chipotle, róbalo y mojo de ajo

Arroz negro \$305.00
Camarón y pulpo al mojo de ajo con tinta de calamar, arroz basmati y hierbas de olor.

Arroz con plátano \$165.00
Arroz natural acompañado de plátano macho frito.

PARA TAQUEAR

Carnitas de atún \$415.00
Lomo de atún sellado y frito con guacamole, cebolla y cilantro, tortillas hechas a mano.

Róbalo al pastor \$355.00
Róbalo planchado en salsa pastor con piña, cebolla y cilantro, servido con tortillas hechas a mano.

Tacos dorados de camarón \$335.00
Tres tacos de camarón en salsa casse con queso manchego, en tortilla de harina y salsa morita.

Tacos adobados \$365.00
Tres tacos de camarón pacotilla en adobo de guajillo y orégano, en tortilla de harina.

Fish taco (orden) \$345.00
Róbalo empanizado en tortilla de harina con mayo chipotle, lechuga, zanahoria y aguacate, con guacamole.

Filete David \$460.00
Filete a la plancha con sal de mar, vino blanco, chile serrano y perejil, con arroz basmati y verduras salteadas.

Filete tabasqueño \$460.00
Filete en hoja de plátano con salsa pasilla, vino blanco, camarón y champiñón, con arroz, plátano macho y cebolla.

Filete tres chiles \$460.00
Róbalo con salsa de guajillo, pasilla y morita, mojo de ajo y epazote, acompañado de arroz.

Filete empanizado/planchado \$445.00
Róbalo empanizado o a la plancha, a tu elección, acompañado de papas y arroz.

CEVICHE

Ceviche tradicional Nautilus
G\$475.00 / CH\$294.00 Róbalo en tiras, marinado en limón, aceite de olivo y orégano, con cebolla morada y chile serrano.

Acapulqueño de sierra
G\$430.00 / CH\$285.00 Sierra en cubos con aguacate, jitomate, cebolla y cilantro, marinado en limón y salsas negras.

De la baja
G\$475.00 / CH\$294.00 Róbalo en cubos con chimichurri, pepino, cilantro, aceite de olivo y limón, decorado con jitomate cherry.

De atún con habanero
G\$475.00 / CH\$295.00 Atún en cubos marinado en salsa de soya con habanero.

De caracol
G\$420.00 / CH\$245.00 Caracol rasurado con cebolla, cilantro y aguacate, con un toque de aceite de olivo.

COCTELES

Vuelve a la vida
G\$444.00 / CH\$285 Pulpo, caracol, callo, sierra y camarón en salsa de ceviche con jitomate, cebolla, cilantro y aguacate.

De camarón/pulpo/ostión
G\$410.00 / CH\$245.00 En salsa de tomate, limón, salsas negras y pimienta, decorado con cebolla, cilantro y aguacate.

Campechano
G\$444.00 / CH\$285.00 Mezcla a tu elección (pulpo, callo, ostión, camarón) en salsa especial, con limón, cebolla, cilantro y aguacate.

De caracol
G\$410.00 / CH\$245.00 Caracol en salsa de ceviche o catsup preparada, decorado con cebolla, cilantro y aguacate.

De aguacate
G\$176.00 / CH\$133.00 Aguacate en salsa especial con cebolla y cilantro.

Filete Nautilus \$460.00
Róbalo a la plancha en salsa cremosa de chipotle, mantequilla y champiñones, con arroz basmati y verduras salteadas.

Filete almendrado \$460.00
Róbalo planchado con vinagreta, limón, vino blanco, perejil y almendras, sobre arroz y verduras salteadas.

Filete Costa Brava \$460.00
Róbalo a la plancha con camarones, champiñones, orégano y chipotle en salsa balsámica al vino blanco, con arroz.

ATÚN

Chemita \$444.00
Medallones de atún a la plancha en salsa Chemita de mantequilla y salsas negras, con puré de papa.

Costra \$436.00
A la plancha con costra de chile ancho y epazote, acompañado de cremoso puré de papa.

A la parrilla \$425.00
Al grill con vinagreta, limón y sal de mar, decorado con poro frito, verduras y ensalada.

SALMÓN

Salmón negro \$415.00
Salmón al grill en salsas negras, balsámico, cebolla, pimienta y paprika, con ensalada de la casa.

Salmón finas hierbas \$430.00
Salmón al grill en salsa de hierbas, acompañado de verduras y arroz.

Dos pimientos \$445.00
Salmón al grill en salsa de dos pimientos, decorado con poro frito, con verduras y arroz.

A la naranja \$425.00
Salmón en salsa de naranja y mantequilla, acompañado de verduras y arroz.

Salmón al grill \$405.00
Salmón al grill acompañado de verduras y ensalada de la casa.

TACOS POR PIEZA

Ensenada \$106.00
Róbalo empanizado en tortilla hecha a mano, con mayo chipotle, col y zanahoria rallada.

Rosarito \$112.00
Róbalo empanizado con mayo chipotle, lechuga, jitomate, pepino, cebolla y aguacate, en tortilla hecha a mano.

Talla \$114.00
Róbalo a la plancha en salsa talla, con costra de queso, col rallada y aguacate en tortilla de harina.e

Gobernador \$105.00
Camarones en salsa casse con pimiento y queso manchego, en tortilla hecha a mano, con lechuga y jitomate.

Cancún \$110.00
Camarones empanizados con mayonesa, jitomate, pepino, lechuga y aguacate en tortilla de maíz.

Pulpo \$118.00
Pulpo a la plancha con salsa Pacífico, en tortilla de maíz con costra de queso, col blanca y nopales.

Nuestros platillos son preparados con recetas tradicionales, y una extensa variedad de especias e ingredientes frescos, es responsabilidad del visitante comentar con su mesero de algún padecimiento alérgico.

MASARYK 360, POLANCO – NAUTILUS.COM.MX



ESPECIALES NAUTILUS

■ Huevos Motuleños **NUEVO** \$216.00
Huevos estrellados servidos sobre tortilla tostada y frita, frijoles con nuestra salsa especial estilo Motul, chicharos, salsa de tomate y plátano macho frito

Huevos Oaxaca \$203.00
Huevos pochados, servidos en salsa casse, rajas de chile poblano, cebolla y queso asadero gratinado

■ Huevos Jerusalén \$212.00
Huevos revueltos con queso shankkish, chile verde picado, cebolla blanca, jocoque aceite de oliva y zaatar

■ Huevos Shakshuka \$224.00
Huevos pochados, sazonados con pimientos, ajo, salsa de tomate, jocoque y un toque de orégano

■ Rancheros Especial \$212.00
Huevos fritos tiernos, servidos sobre sincronizada de jamón de pavo y espinaca, bañados en nuestra salsa ranchera ligeramente picante, acompañados de frijoles de la casa

■ Chilaquiles divorciados con Arrachera **NUEVO** \$331.00
Porción XL de nuestros famosos chilaquiles, cebolla morada, queso rallado, crema ácida y arrachera de la casa

Hot cakes de la casa 6 pzas. \$185.00
Hot cakes mini, con frutos rojos, plátano, miel y almendra tostada

Hot cake dólar 10 pzas. \$137.00
 Hot cakes clásicos 3 Pzas. \$133.00

FRUTA

Fruta con yogurt, granola y miel \$163.00
Papaya, melón, piña, plátano, fresa y mora azul

Plato de Frutos Rojos \$178.00
Pregunta por disponibilidad

Plato de Fruta \$133.00
Consulta la temporada

Supremas de toronja \$85.00
 Orden de papaya \$91.00



SÍGUENOS
 en Instagram



VALORANOS
 en Trip Advisor



SCAN FOR
 English Menu

NAUTILUS

DESDE 1955



BEBIDAS NATURAL Y SALUDABLES

■ Jugo de frutos rojos **NUEVO** \$83.00
Jugo antioxidante, fresa, arándanos, zarzamora, frambuesa y mora azul

Oscar \$77.00
Piña, plátano, papaya y jugo de naranja

Verde \$77.00
D-Tox de apio, espinaca, nopal, piña, jugo de naranja o toronja. Perejil y jengibre opcional

Bomba \$77.00
Fresa, papaya, plátano y jugo de naranja

Energético \$83.00
Manzana, plátano, granola y leche

Jugo combinado \$75.00

Jugo de zanahoria \$67.00

Jugo de toronja \$67.00

Jugo de naranja \$67.00

Agua artesanal de Jengibre \$95.00
Jengibre, jugo de limón y miel

SALUDABLE Y RICO

Nautilus Oatmeal \$127.00
Leche de almendra, mora azul, fresas, plátano, miel y almendras

Avocado Toast \$186.00
Mezcla de aguacate, aceite de olivo, jitomate cherry, espinaca, zaatar y almendras servido con huevo

Claras con nopales \$186.00
Acompañados de aguacate frijoles y salsa verde

Panela maya \$224.00
Rebanada de panela asado a la plancha, mezclado con champiñones, epazote, calabaza y aceite de olivo, envuelto en hoja de plátano, acompañado de salsa verde y tortillas hechas a mano

■ Omelette Nautilus \$176.00
Omelette de claras, relleno de espinaca y queso panela, acompañado de papa leonesa y aguacate

OMELETTES

Omelett de Salmón \$271.00
Salmón ahumado, jitomate y cebolla salteadas, acompañado de ensalada fresca con vinagreta

Omelett de Camarón \$244.00
Camarón salteado con jitomate, cebolla y queso gratinado, acompañado de papa leonesa

Tortilla española \$178.00
Mezcla de pimientos, cebolla, papa, perejil, acompañado de salsa roja y frijoles de casa

Extra mermelada \$5.00

Extra mantequilla \$10.00

MAIZ

Chilaquiles con culpa	\$210.00
<i>Nuestra ya famosa receta de la casa, verdes, rojos o divorciados con pollo, huevos, cebolla morada, cilantro, queso y crema</i>	
■ Chilaquiles Clásicos	\$188.00
<i>Más que famosos, pollo o huevo, con la salsa de tu preferencia, acompañados de queso rallado y crema ácida</i>	
■ Enchiladas Suizas 3 pzas. NUEVO	\$225.00
<i>Rellenas de pollo, bañadas en nuestra salsa de tomate verde, chile poblano con un toque de epazote y crema, gratinadas acompañadas de frijoles de la casa</i>	
Enchiladas de mole con pollo 3 pzas.	\$210.00
<i>Rellenas de pollo, bañadas con nuestro mole de Oaxaca, crema, gratinadas acompañadas de frijoles de la casa</i>	
Enchiladas Verdes o Rojas 3 pzas.	\$194.00
<i>Rellenas de pollo, bañadas con salsa de tu elección, crema y queso gratinado, acompañadas de frijoles de la casa</i>	
Enfrijoladas 3 pzas.	\$188.00
<i>Rellenas de pollo y bañadas en nuestra salsa de frijol con chile morita</i>	
Enchiladas campesinas	\$210.00
<i>Tres piezas rellenas de pollo, bañadas en una mezcla de salsa de chiles pasilla, de árbol y verde, acompañadas de queso fresco.</i>	
Enfrijolaquiles	\$188.00
<i>Chilaquiles bañados en salsa de frijol, con pollo, acompañados de lechuga fresca y pico de gallo.</i>	
HUEVOS	
Benedictine con salmón ahumado	\$282.00
<i>Huevos pochados, servidos sobre muffin inglés, salmón ahumado, bañados en salsa holandesa tradicional, acompañados de ensalada de la casa.</i>	
■ Benedictine Nautilus	\$212.00
<i>Huevos pochados, servidos sobre muffin inglés, jamón de pavo, bañados en salsa holandesa tradicional, acompañados de ensalada de la casa.</i>	
Aporreados con arrachera	\$282.00
<i>Arrachera, nopales revuelta con huevo y mix de salsa casse, salsa verde y un toque de salsa de árbol, acompañados de frijoles refritos</i>	
Aporreados con pollo	\$212.00
<i>Pollo, nopales revueltos con huevo y mix de salsa casse, salsa verde y un toque de salsa de árbol, acompañados de frijoles refritos</i>	
Huevos al gusto	\$176.00
<i>Revueltos, estrellados, tirados, etc.</i>	
Rabo de mestiza	\$188.00
<i>Huevos pochados acompañados de nopales, bañados en salsa casse, italiana, adornado con julianas de chile pasilla frito.</i>	
Huevos al albañil	\$176.00
<i>Huevos revueltos bañados en salsa de chile de árbol muy picoso acompañados de frijol</i>	

BEBIDAS CALIENTES

■ Capuchino italiano	\$67.00
Capuchino clásico	\$60.00
Europeo	\$67.00
Americano	\$60.00
Chocolate mexicano caliente	\$67.00
Té caliente (<i>Variedades</i>)	\$72.00
■ Té de jengibre con limón y miel	\$95.00

PAN DULCE

Brunn de manzana caliente con helado	\$120.00
■ Croissant preparado	\$87.00
Chocolatín	\$87.00
Roll de guayaba	\$85.00
Roll de canela	\$81.00
Concha de Vainilla o Chocolate	\$76.00
Brunn de manzana	\$87.00
Croissant	\$76.00
Scone de masa madre	\$72.00

BEBIDAS FRIAS

■ Mimosa Nautilus	\$115.00
Malteadas	\$120.00
Chocolate Frio	\$67.00
Vaso de leche	\$46.00
Limonada	\$77.00
Naranjada	\$77.00
Agua de Mango	\$77.00
Refrescos	\$77.00

TRIGO

■ Tecolotes	\$198.00
<i>Dos molletes coronados con chilaquiles con pollo rojos o verdes gratinados, crema ácida, cebolla y cilantro</i>	
Molletes clásicos	\$133.00
<i>4 pzas. con pan de masa madre frijoles de casa acompañados de pico de gallo</i>	
Sándwich vegetariano	\$151.00
<i>Espinaca, aguacate, germen, jitomate, queso panela, vinagreta de la casa y frijol</i>	
Sándwich de jamón y queso	\$151.00
<i>Jamón de pavo, lechuga, jitomate, aguacate y frijol</i>	
Complemento de jocoque	\$15.00
Complemento de chilaquiles	\$55.00
Segunda orden de tortilla	\$25.00

Complementos y ordenes extra en la compra de plato fuerte

COMPLEMENTOS Y ORDEN EXTRA

Orden de tocino 4 pzas.	\$91.00
Orden de tocino 2 pzas.	\$48.00
Orden de pollo	\$55.00
Huevo extra	\$26.00
Orden de aguacate	\$65.00
Complemento de aguacate	\$20.00