

---

MENÚ · CARTA 2026



## *Sense by Celin*

---

*Cocina del mar y de la tierra, frente a la playa  
de Acapulco Diamante.*

ALIMENTOS · BEBIDAS · COCTELERÍA

---

HOTEL CELIN · ACAPULCO DIAMANTE

BIENVENIDOS

# La mesa *de Cecilia*

---

*Cada plato de esta carta nace en nuestra cocina con ingredientes del Pacífico y de la tierra mexicana. Pescados del día, mariscos frescos, tortillas hechas a mano, salsas curadas con paciencia.*

*Comer aquí es probar Acapulco como nosotros lo vivimos: sin prisa, frente al mar, con tiempo para disfrutarlo.*

---

*Chef Cecilia Irabien*

DIRECCIÓN DE COCINA · SENSE BY CELIN

SENSE BY CELIN · HOTEL CELIN ACAPULCO

# Desayunos

Servidos hasta el mediodía

## · A LA CARTA ·

Granola con yogurth	\$65
Leche con chocolate	\$50
<i>Frío o caliente.</i>	
Waffles	\$145
<i>Con fruta de estación, crema batida y chocolate líquido.</i>	
Hot cakes (3 pzas)	\$160
Huarache con barbacoa	\$210
<i>Barbacoa de la casa.</i>	
Quesadillas (3 pzas)	\$130
<i>Queso, o queso con chorizo.</i>	
Tacos de barbacoa (3 pzas)	\$210
Huevos motuleños	\$160
<i>Huevos fritos sobre tortilla de maíz y jamón en salsa cassé con chicharos, acompañado de frijoles.</i>	
Queso envuelto	\$155
<i>Envuelto en hoja santa, en salsa verde.</i>	
Bagel de salmón	\$195
<i>Salmón ahumado, queso crema con cebollín, alcaparras, huevo duro y aderezo de aceite de oliva con eneldo.</i>	

## · A LA CARTA ·

Pancita norteña	\$170
Chilaquiles verdes o rojos	\$120
Enchiladas (3 pzas)	\$130
<i>Verdes o rojas.</i>	
Huevos al gusto (2 pzas)	\$140
Nopal con queso	\$110

## · PAQUETES DE DESAYUNO ·

**Paquete 1** \$110  
*Café o té, jugo o fruta, pan tostado con mantequilla y mermelada.*

**Paquete 2** \$190  
*Lo del paquete 1 más nopal asado con queso de prensa.*

**Paquete 3** \$200  
*Lo del paquete 1 más 2 huevos al gusto.*

**Paquete 4** \$220  
*Lo del paquete 1 más chilaquiles rojos o verdes.*

**Paquete 5** \$230  
*Lo del paquete 1 más 3 enchiladas verdes o rojas.*

## · EXTRAS ·

Plato de fruta	\$70	Dip de habanero	\$40	Huevo	\$30
Arroz	\$40	Tocino	\$40	Frijoles	\$40
Salchicha	\$25	Aguacate	\$50	Jamón	\$25
Queso manchego	\$30	Pollo	\$50	Chiles toreados	\$30
Pan	\$20				

# Entradas & Tacos

Para empezar

## · TOSTADAS ·

**Trilogía de tostadas** ..... \$265

Atún marinado en soya con cebolla caramelizada y poro frito.  
Ceviche de pescado con lajas de aguacate. Ceviche de camarón con aguacate.

**Tostada de atún fresco (2 pzas)** ..... \$260

Cubos de atún marinados en soya, cebolla caramelizada y poro frito.

**Tostada de pulpo (2 pzas)** ..... \$250

Pulpo adobado, lajas de aguacate y cebolla cambray frita.

**Tostada Sense (1 pza)** ..... \$250

Camarón curtido y cocido, pescado, pulpo, atún, callo margarita, pepino, cebolla morada y aguacate sobre mayo-chipotle con salsa de la casa.

**Tostada mango-habanero (1 pza)** ..... \$150

Queso crema y cebollín, atún y mango en vinagreta de eneldo, poro frito.

## · TIRADITOS ·

**Callo de hacha** ..... \$420

**Camarón** ..... \$360

**Pulpo** ..... \$360

**Mixto** ..... \$385

## · PARA PICAR ·

**Aros de calamar empanizados** ..... \$230

Acompañados de salsa arrabiata.

**Tiritas de pescado** ..... \$240

Curtidas en jugo de limón, chile manzano, cebolla morada y vino blanco.

**Pescadillas (3 pzas)** ..... \$130

**Sopes estilo Guerrero (4 pzas)** ..... \$120

## · TACOS DE LA CASA ·

**Taco Celin** ..... \$170

Chile güero relleno de marlín con queso sobre tortilla de maíz adobada, col curtida, aderezo mayo-chipotle, crema y dip habanero.

**Taco Sense** ..... \$170

Camarón empanizado sobre tortilla de harina gratinada con queso, col curtida, aguacate, mayo-chipotle y dip de habanero.

**Arrachera** ..... \$300

Acompañada de guacamole.

**Dorados de pollo** ..... \$150

# Ceviches & Aguachiles

Recetas curtidas en limón, servidas frías

## · CEVICHES ·

Camarón .....	\$310
Pescado .....	\$265
Mixto .....	\$285

## · AGUACHILES ·

Camarón .....	\$360
Callo de hacha .....	\$430
Mixto .....	\$400
Rib eye .....	\$495

### ELIGE TU SALSAS:

**Verde** · Curtido de limón, salseo verde de chile serrano, pepino, aguacate, rábano y cebolla morada.

**Rojo** · Curtido de limón, salseo rojo a base de chile chiltepin, clamato de la casa, pepino, aguacate y rábano.

**Mango-habanero** · Curtido de limón, salseo de mango y habanero, pepino, aguacate, rábano y cebolla morada.

## · SOPAS Y PASTAS ·

Pozole de camarón .....	\$290
Caldo de camarón .....	\$290
Fetuccini arrabiata con mariscos .....	\$290
Spaguetti carbonara .....	\$240
Spaguetti boloñesa .....	\$240
Spaguetti al burro .....	\$200
Spaguetti alfredo .....	\$200

## · PESCADO ENTERO · ESTILO GUERRERO ·

Robalo .....	\$1,100
Huachinango .....	\$800

### PREPARACIONES:

**Al ajo** · Salsa a base de ajo rostizado.

**Sense picosito** · Salsa de la casa a base de chile habanero y mostaza.

## Mariscos

Del Pacífico mexicano

<b>Torre Sense de mariscos</b>	\$380	<b>Huachinango a los olivos (500gr)</b>	\$480
<i>Cama de pepino, cebolla morada, camarón crudo y cocido, aguacate, atún fresco y pulpo, con nuestra salsa de la casa servida en tu mesa.</i>		<i>Aceitunas verdes, alcaparras, jitomate, cebolla morada y vino blanco.</i>	
<b>Chicharrón de pescado</b>	\$500	<b>Cazuela de mariscos</b>	\$350
<i>Huachinango de 600gr en cubos pasados por tempura, acompañado de arroz y col curtida.</i>		<i>Camarón, pulpo, mejillón y cangrejo en salsa cremosa de chipotle gratinada con mezcla de tres quesos.</i>	
<b>Camarones al gusto</b>	\$420	<b>Tartar de atún</b>	\$350
<i>Plancha, ajillo, mantequilla, diabla, mojo de ajo o empanizados. Con ensalada mixta y aderezo de la casa.</i>		<i>Cubos de atún en salsa de soya de la casa sobre cama de aguacate, arándanos, cebolla caramelizada y poro frito.</i>	
<b>Camarones al coco</b>	\$450	<b>Salmón a la miel</b>	\$400
<i>Empanizados con coco, ensalada mixta y salsa mango-habanero.</i>		<i>Con guarnición de puré de papa rústico.</i>	
<b>Huachinango al gusto (500gr)</b>	\$460	<b>Pulpo Sense</b>	\$460
<i>Frito, mantequilla, mojo de ajo, ajillo, diabla o talla. Con arroz y puré rústico.</i>		<i>Pulpo a las brasas sobre cama de arroz, alioli, ajo rostizado y cebollín.</i>	
<b>Mojarra al gusto (500gr)</b>	\$300	<b>Tuétano con pulpo</b>	\$260
<i>Frita, mantequilla, mojo de ajo, ajillo, diabla o talla. Con arroz y puré rústico.</i>		<i>Adobado con ajo rostizado.</i>	
<b>Lonja de dorado</b>	\$320	<b>Mejillones al vino blanco</b>	\$270
<i>Plancha, mantequilla, mojo, ajillo, diabla o talla. Con arroz y puré rústico.</i>			

# Carnes & Snacks

Para todos los apetitos

## · CARNE Y POLLO ·

**Molcajete mar y tierra (2 pers.)** ..... \$550

Arrachera, camarón, chorizo, queso, nopal, cebolla cambray, chiles toreados, aguacate y salsa martajada.

**Rib eye con papa al horno** ..... \$430

Acompañado de chiles toreados y cebolla cambray.

**Molcajete de chicharrón de rib eye** ..... \$430

Acompañado de guacamole y vinagreta de chile serrano.

**Pechuga parmesana** ..... \$190

Empanizada con queso parmesano, arroz y puré rústico.

**Paella** ..... \$480

Sábados y domingos.

## · GUARNICIONES ·

**Puré de papa rústico** ..... \$30

**Papa al horno** ..... \$55

## · SNACKS ·

**Hamburguesa con queso** ..... \$200

Acompañada de papas a la francesa.

**Hot dog** ..... \$120

Acompañado de papas a la francesa.

**Papas a la francesa** ..... \$120

**Alitas de pollo** ..... \$160

Hot o BBQ, con aderezo de blue cheese y papas.

**Pizza** ..... \$300

Pepperoni, hawaiana o queso. 30 minutos hecha al momento.

**Nachos con queso** ..... \$185

Con chile jalapeño.

**Tiritas de pescado rebozado** ..... \$185

Acompañadas de salsa arrabiata.

**Crudités** ..... \$95

Pepino, zanahoria, jícama, limón y chile tajin.

**Guacamole con totopos** ..... \$120

**Nuggets de pollo con papas** ..... \$130

**Flautas de marlín** ..... \$135

Acompañadas de lechuga y aderezo de habanero.

## · POSTRES ·

**Plátano macho flameado** ..... \$110

Con helado.

**Crepas de cajeta** ..... \$160

Con helado.

**Helado sencillo** ..... \$50

Vainilla, chocolate o napolitano.

**Helado artesanal** ..... \$160

Elote, naranja, manzana, coco, piña o mamey.

# Bebidas & Coctelería

Refrescos, cervezas y cócteles de la casa

## · REFRESCOS · LATA 355ML ·

Coca Cola	\$50
Coca Cola Light	\$50
Coca Cola Zero	\$50
Fresca	\$50
Sprite	\$50
Sprite Zero	\$50
Sidral Mundet	\$50
Yoli	\$50
Agua mineral	\$50
Botella de agua 500ml	\$50
Agua quina 296ml	\$50
Ginger ale 296ml	\$50
Boost 235ml	\$70

## · CERVEZAS · LATA 355ML ·

Corona	\$60
Corona Light	\$60
Victoria	\$60
Modelo Especial	\$70
Negra Modelo	\$70
Ultra Michelob	\$70
Pacífico	\$70
Cerveza cero	\$70

## · TARROS ·

Michelado	\$25
Cubano	\$30
Michelato	\$45

## · COCTELERÍA DE LA CASA ·

Apperol Spritz	\$250
Carajillo	\$200
Carajillo Frangelico	\$200
Margarita	\$150
Baileys Banana	\$150
Sangría con vodka	\$140
Luces de la Havana	\$140
Mojito	\$130
Blue Lagoon	\$130
Piña Colada	\$130
Daiquirí	\$120
Éxtasis	\$120

## · LICORES ·

Strega	\$160
Jägermeister	\$150
Licor del 43	\$150
Amaretto	\$150
Sambuca	\$150
Baileys	\$150
Apperol	\$150
Midori	\$145
Chinchón dulce	\$140
Chinchón seco	\$140
Chinchón campechano	\$140

# Destilados · Copeo

Servidos en copa

## · TEQUILA ·

Don Julio 70 .....	\$200
1800 Cristalino .....	\$190
Maestro Dobel Diamante .....	\$170
Don Julio Reposado .....	\$160
Don Julio Blanco .....	\$160
Herradura Ultra .....	\$160
Centenario Reposado .....	\$150
Tradicional .....	\$140
Tradicional Plata .....	\$140

## · RON ·

Zacapa 23 .....	\$230
Zacapa 12 .....	\$160
Havana Club 7 .....	\$160
Flor de Caña 7 .....	\$140
Matusalem Clásico .....	\$135
Matusalem Platino .....	\$135
Matusalem 23 .....	\$135
Captain Morgan Spiced .....	\$130
Appleton Especial .....	\$130
Appleton Estate .....	\$130
Malibu .....	\$130
Bacardí Blanco .....	\$130

## · BRANDY ·

Martell V.S.O.P. ....	\$280
Torres 10 .....	\$160
Torres 5 .....	\$140

## · WHISKY ·

Buchanan's 18 .....	\$320
Chivas 18 .....	\$280
Buchanan's .....	\$280
Glen Livet .....	\$250
Macallan 12 .....	\$250
Etiqueta Negra .....	\$230
Chivas 12 .....	\$200
Old Parr .....	\$200
Etiqueta Roja .....	\$150

## · VODKA ·

Grey Goose .....	\$180
Stolichnaya .....	\$140
Absolut .....	\$140
Absolut Mandarin .....	\$140
Smirnoff .....	\$130

## · GINEBRA ·

Hendrick's .....	\$220
Bombay Sapphire .....	\$180
Beefeater .....	\$150
Tanqueray .....	\$150

# Vinos & Botellas

Para la mesa

## · VINO BLANCO · BOTELLA 750ML ·

Veiga Naum Albariño	\$1,200
Monte Xanic Sauvignon Blanc	\$950
Los Vascos Chardonnay	\$850
XA Domecq Valle de Guadalupe	\$550

## · VINO TINTO · BOTELLA 750ML ·

Protos Ribera del Duero	\$1,350
Casillero del Diablo Merlot	\$1,200
Cune Rioja	\$1,100
Monte Xanic Calixa	\$1,100

## · DESCORCHE ·

Nacional 750ml	\$500
Internacional 750ml	\$700

Incluye 5 mezcladores y hielo ilimitado.

## · TEQUILA · BOTELLA 750ML ·

Don Julio 70	\$3,200
1800 Cristalino	\$2,800
Maestro Dobel Diamante	\$2,600
Herradura Ultra	\$2,500
Don Julio Blanco	\$1,800
Tradicional Plata	\$1,700
Tradicional	\$1,700
Don Julio Reposado	\$1,600
Centenario Reposado	\$1,600

## · BRANDY · BOTELLA 750ML ·

Martell V.S.O.P.	\$2,800
Torres 10	\$1,600
Torres 5	\$1,400

## · WHISKY · BOTELLA 750ML ·

Macallan 12	\$4,000
Buchanan's 18	\$4,000
Etiqueta Negra	\$3,500
Chivas 18	\$3,500
Buchanan's	\$3,500
Old Parr	\$3,500
Glen Livet	\$3,200
Chivas 12	\$2,800
Etiqueta Roja	\$1,600

## · RON · BOTELLA 750ML ·

Zacapa 23	\$3,500
Havana Club 7	\$2,100
Zacapa 12	\$2,000
Matusalem 23	\$2,000
Appleton Estate	\$1,800
Flor de Caña 7	\$1,600
Appleton Special	\$1,600
Bacardí Blanco	\$1,600
Matusalem Clásico	\$1,600
Matusalem Platino	\$1,600
Captain Morgan	\$1,500
Malibu	\$1,500

## · VODKA · BOTELLA 750ML ·

Grey Goose	\$2,800
Stolichnaya	\$1,600
Absolut	\$1,600
Absolut Mandarin	\$1,600
Smirnoff	\$1,600

## · GINEBRA · BOTELLA 750ML ·

Hendrick's	\$3,000
Beefeater	\$2,800
Tanqueray	\$1,800
Bombay Sapphire	\$1,800



*Sense by Celin*



HOTEL CELIN ACAPULCO  
ACAPULCO DIAMANTE  
HOTELCELINACAPULCO.COM