



HOTEL CELIN
— ACAPULCO —

— RESTAURANTE —

Sense

*Cocina del Pacífico mexicano,
por Chef Cecilia Irabien.*

CARTA · TEMPORADA 2026

La mesa de *Cecilia*.

Cada plato de esta carta se cocina aquí. Pescados del día, mariscos del Pacífico, tortillas hechas a mano, salsas curadas con tiempo.

Comes lo que hay hoy. Si algo se acabó, te lo decimos. Si quieres saber cómo se hace, pregunta — Cecilia está en la cocina.

Aquí el día empieza tarde y no pasa nada. Tómate el tiempo que quieras.

Chef Cecilia Irabien

DIRECCIÓN DE COCINA · SENSE BY CELIN

01

Desayunos

Servidos hasta el mediodía.

A LA CARTA

Granola con yogur	\$65
Leche con chocolate	\$50
Fría o caliente.	
Waffles	\$145
Con fresas o plátano, crema batida y chocolate líquido.	
Hot cakes (3 piezas)	\$160
Huarache con barbacoa	\$210
Barbacoa de la casa.	
Quesadillas (3 piezas)	\$130
Queso, o queso con chorizo.	
Tacos de barbacoa (3 piezas)	\$210
Huevos motuleños	\$160
Huevos fritos sobre tortilla de maíz y jamón en salsa cassé con chicharos, acompañados de frijoles.	
Queso envuelto	\$155
Envuelto en hoja santa, en salsa verde.	
Bagel de salmón	\$195
Salmón ahumado, queso crema con cebollín, alcaparras, huevo duro y aderezo de aceite de oliva con eneldo.	
Pancita norteaña	\$170

HUEVOS Y ANTOJITOS

Chilaquiles verdes o rojos	\$120
Enchiladas (3 piezas)	\$130
Verdes o rojas.	
Huevos al gusto (2 piezas)	\$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				

02

Entradas *y tacos*

Para empezar la mesa.

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 piezas)	\$260
Cubos de atún marinados en soya, cebolla caramelizada y poro frito.	
Tostada de pulpo (2 piezas)	\$250
Pulpo adobado, lajas de aguacate y cebolla cambray frita.	
Tostada Sense (1 pieza)	\$250
Camarón curtido y cocido, pescado, pulpo, atún, callo margarita, pepino, cebolla morada y aguacate sobre mayonesa de chipotle con salsa de la casa.	
Tostada mango-habanero (1 pieza)	\$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 piezas)	\$130
Sopes estilo Guerrero (4 piezas)	\$120

TACOS DE LA CASA

Taco Celin	\$170
Chile güero relleno de marlín con queso sobre tortilla de maíz adobada, col curtida, aderezo de mayonesa con chipotle, crema y dip de habanero.	
Taco Sense	\$170
Camarón empanizado sobre tortilla de harina gratinada con queso, col curtida, aguacate, mayonesa de chipotle y dip de habanero.	
Arrachera	\$300
Acompañada de guacamole.	
Dorados de pollo	\$150

03

Ceviches *y aguachiles*

Curtidos en limón, servidos fríos.

CEVICHES

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

AGUACHILES

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

ELIGE TU SALSA

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 y cebolla morada.

SOPAS Y PASTAS

Pozole de camarón	\$290	Caldo de camarón	\$290
Fettuccine arrabiata con mariscos	\$290	Espaguetti carbonara	\$240
Espaguetti boloñesa	\$240	Espaguetti al burro	\$200
Espaguetti alfredo	\$200		

PESCADO ENTERO · ESTILO GUERRERO

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

PREPARACIONES

- Talla tradicional **guerrerense**. Adobo guerrerense a la leña, receta tradicional de la casa.
- Al **ajo**. Salsa a base de ajo rostizado.
- Sense picosito**. Salsa de la casa a base de chile habanero y mostaza.

04

Mariscos

Del Pacífico mexicano.

DE LA BARRA FRÍA

Torre Sense de mariscos \$380

Cama de pepino, cebolla morada, camarón crudo y cocido, aguacate, atún fresco y pulpo, con nuestra salsa de la casa servida en tu mesa.

Tartar de atún \$350

Cubos de atún en salsa de soya de la casa sobre cama de aguacate, arándanos, cebolla caramelizada y poro frito.

CAMARÓN Y PESCADO

Chicharrón de pescado \$500

Huachinango de 600 gramos en cubos pasados por tempura, acompañado de arroz y col curtida.

Camarones al gusto \$420

A la plancha, ajillo, mantequilla, diablo, mojo de ajo o empanizados. Con ensalada mixta y aderezo de la casa.

Camarones al coco \$450

Empanizados con coco, ensalada mixta y salsa de mango con habanero.

Huachinango al gusto (500 gramos) \$460

Frito, mantequilla, mojo de ajo, ajillo, diablo o talla. Con arroz y puré rústico.

Mojarra al gusto (500 gramos) \$300

Frita, mantequilla, mojo de ajo, ajillo, diablo o talla. Con arroz y puré rústico.

DE LA COCINA

Lonja de dorado \$320

A la plancha, mantequilla, mojo, ajillo, diablo o talla. Con arroz y puré rústico.

Huachinango a los olivos (500 gramos) \$480

Aceitunas verdes, alcaparras, jitomate, cebolla morada y vino blanco.

Cazuela de mariscos \$350

Camarón, pulpo, mejillón y cangrejo en salsa cremosa de chipotle gratinada con mezcla de tres quesos.

Salmón a la miel \$400

Con guarnición de puré de papa rústico.

Pulpo Sense \$460

Pulpo a las brasas sobre cama de arroz, alioli, ajo rostizado y cebollín.

Tuétano con pulpo \$260

Adobado con ajo rostizado.

Mejillones al vino blanco \$270

05

Carnes *y snacks*

Para todos los apetitos.

CARNE Y POLLO

Molcajete mar y tierra (2 personas) \$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
Picantes o barbecue, con aderezo de queso azul y papas.	
Pizza	\$300
Pepperoni, hawaiana o queso. Treinta 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 en polvo.	
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.	

06

Bebidas *y coctelería*

Refrescos, cervezas y cócteles de la casa.

REFRESCOS · LATA 355 MILILITROS

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 500 mililitros	\$50
Agua quina 296 mililitros	\$50	Ginger ale 296 mililitros	\$50
Boost 235 mililitros	\$70		

CERVEZAS · LATA 355 MILILITROS

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

TARROS

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

COCTELERÍA DE LA CASA

Aperol Spritz	\$250	Carajillo	\$200
Carajillo Frangelico	\$200	Margarita	\$150
Baileys Banana	\$150	Sangría con vodka	\$140
Luces de la Habana	\$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
Aperol	\$150	Midori	\$145
Chinchón dulce	\$140	Chinchón seco	\$140
Chinchón campechano	\$140		

07

Destilados *por 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
Malibú	\$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	Glenlivet	\$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

08

Vinos *y botellas*

Para la mesa.

VINO BLANCO · BOTELLA 750 MILILITROS

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

VINO TINTO · BOTELLA 750 MILILITROS

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

DESCORCHE

Nacional 750 mililitros	\$500	Internacional 750 mililitros	\$700
-------------------------------	-------	------------------------------------	-------

BOTELLAS

Todas las botellas. Incluyen cinco mezcladores y hielo ilimitado.

TEQUILA · BOTELLA 750 MILILITROS

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		

WHISKY · BOTELLA 750 MILILITROS

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
Glenlivet	\$3,200	Chivas 12	\$2,800
Etiqueta Roja	\$1,600		

BRANDY · BOTELLA 750 MILILITROS

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

RON · BOTELLA 750 MILILITROS

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 Especial	\$1,600	Bacardí Blanco	\$1,600
Matusalem Clásico	\$1,600	Matusalem Platino	\$1,600
Captain Morgan	\$1,500	Malibú	\$1,500

VODKA · BOTELLA 750 MILILITROS

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

GINEBRA · BOTELLA 750 MILILITROS

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



Sense by Celin

AV. DEL MAR #2 · PLAYA LA GLORIA · C.P. 39931

ACAPULCO DIAMANTE · GUERRERO

+52 744 420 5468

HOTELCELINACAPULCO.COM

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS