



The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10

Welcome to Sayulita's best hidden spot.



In the heart of Sayulita, The Embers blends tropical vibes with flavors from all other the world. Under the trees of our hidden patio, nights turn into vibrant celebrations of gastronomy and connection.

Led by Chef Andrea Nardo, an internationally recognized Italian chef, our kitchen celebrates bold flavors and refined technique. Every dish is crafted to be shared — an invitation to savor unforgettable moments together.



menu



The Embers

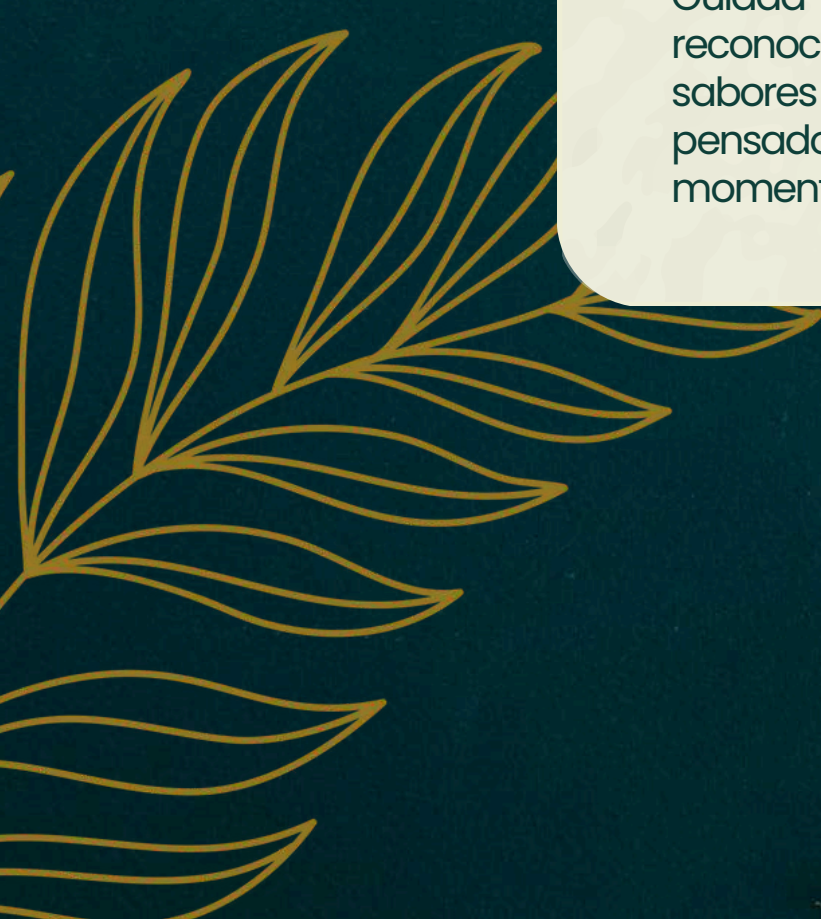
SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10



El secreto mejor guardado de Sayulita.

En el corazón de Sayulita, The Embers mezcla vibras tropicales con sabores de todo el mundo. Bajo los árboles de nuestro patio escondido, las noches se convierten en vibrantes celebraciones de gastronomía y conexión.

Guiada por el Chef Andrea Nardo, un chef italiano reconocido internacionalmente, nuestra cocina celebra sabores audaces y técnica refinada. Cada platillo está pensado para compartirse — una invitación a disfrutar momentos inolvidables juntos.



menu

The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10

Brunch Plates

AVOCADO TOAST • 170

avocado on toast with egg

SHAKSHOUKA • 160

2 poached eggs in tomato sauce, peppers & onion, Middle Eastern spices, cilantro, garlic pita bread

FULL ENGLISH BREAKFAST • 250

sausage, mushrooms, baked beans, eggs, bacon, tomato, hashbrown

CHICKEN & WAFFLE • 250

buttermilk fried chicken on a waffle, crunchy slaw, sunny side egg, honey sriracha

OPEN STEAK SANDWICH WITH EGG • 250

grilled arrachera, chimichurri aioli, bacon, fried egg, arugula

FRENCH TOAST • 160

golden toast with butter, egg and milk, topped with passion fruit custard and red berries

SMOOTHIE BOWL • ASK YOUR WAITER



Brunch

11am-4pm

Brunch Drinks

MIMOSA • 130

BLOODY MARY • 150

BLOODY SANDIA • 150

watermelon gazpacho, tequila, tabasco, lemon juice

RED SMOOTHIE • 90

mixed berries, banana, orange juice

YELLOW SMOOTHIE • 90

pineapple, mango, turmeric, guava and orange juice

GREEN SMOOTHIE • 90

celery, pineapple, cucumber, spinach, ginger and lemon juice



The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10

Platos Brunch



TOAST DE AGUACATE • 170

Aguacate en tostada con huevo

SHAKSHOUKA • 160

2 huevos escalfados en salsa de jitomate, pimientos y cebolla, especias del Medio Oriente, cilantro y pan pita al ajo

DESAYUNO INGLÉS COMPLETO • 250

salchicha, champiñones, frijoles horneados, huevos, tocino, jitomate y hashbrown

POLLO & WAFFLE • 250

pollo frito en suero de mantequilla sobre waffle, ensalada crujiente, huevo estrellado y miel con sriracha

SÁNDWICH ABIERTO DE ARACHERA CON HUEVO • 250

arrachera a la parrilla, alioli de chimichurri, tocino, huevo frito y arúgula

PAN FRANCÉS • 160

pan dorado con mantequilla, huevo y leche, servido con crema de maracuyá y frutos rojos

SMOOTHIE BOWL • PREGUNTA A TU MESERO

Brunch

11am-4pm

Brunch Bebidas

MIMOSA • 130

BLOODY MARY • 150

BLOODY SANDIA • 150

gazpacho de sandía, tequila, salsa Tabasco, jugo de limón

SMOOTHIE ROJO • 90

frutos rojos, plátano y jugo de naranja

SMOOTHIE AMARILLO • 90

piña, mango, cúrcuma, guayaba y jugo de naranja

SMOOTHIE VERDE • 90

apio, piña, pepino, espinaca, jengibre y jugo de limón

The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10

Gourmet Bites

to start
to share



BREAD & BUTTER • 120

artesanal bread with homemade butter

MARINATED OLIVES • 120

selection of fragrant olives

HOUSE PICKLES • 90

homemade crunchy marinated vegetables

ASIAN DEVILLED GREEN BEANS • 140

spicy sautéed green beans

BOQUERONES • 220

anchovies, bread crostinis, lemon & pink peppercorn

SWEET POTATOE FRIES • 120

with chipotle mayonnaise & cilantro

TUNA TARTARE ON HASHBROWN • 280

with avocado purée, cucumber-radish, soy-ginger glaze on a crunchy hashbrown

BEEF TARTARE • 220

raw beef, bread crostinis, whole grain mustard, egg yolk, spring onion & lemon dressing

Dinner

4pm-6pm

On the Grill

GRILLED BONE MARROW • 190

with flat garlic bread (pita)

RIB-EYE 300g • 820

with grilled seasonal vegetables & flavored butter

TUNA STEAK 250g • 680

with grilled seasonal vegetables & flavored butter

RED SNAPPER 500g • 550

with grilled seasonal vegetables & flavored butter

GRILLED LAMB CHOPS • 720

with red pepper coulis, corn puree, brussel sprout & baby corn

The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10

Botanas Gourmet

para empezar
para compartir



PAN & MANTEQUILLA • 120

pan artesanal con mantequilla casera

ACEITUNAS MARINADAS • 120

selección de aceitunas aromáticas

PICKLES DE LA CASA • 90

verduras encurtidas crujientes caseras

EJOTES ASIATICOS • 140

ejotes salteados con un toque picante

BOQUERONES • 220

anchoas, crostinis de pan, limón y pimienta rosa

CAMOTE FRITO • 120

con mayonesa de chipotle y cilantro

TÁRTAR DE ATÚN SOBRE HASHBROWN • 280

con puré de aguacate, pepino-rábano, glaseado de soja-jengibre sobre tostada de hashbrown.

TÁRTAR DE RES • 220

res cruda, crostinis de pan, mostaza de grano entero, yema de huevo, cebollín y aderezo de limón

A la Parrilla

TUÉTANO ASADO • 190

con pan pita al ajo

RIB-EYE 300g • 820

con verduras de temporada y mantequilla saborizada

STEAK DE ATÚN 250g • 680

con verduras de temporada y mantequilla saborizada

HUACHINANGO 500g • 550

con verduras de temporada y mantequilla saborizada

COSTILLAS DE CORDERO • 720

con coulis de pimiento rojo, puré de elote, coles de Bruselas y baby corn

Cena
4pm-6pm

The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10



Signature Dishes

WATERMELON SALAD • 250

with fresh panela cheese, balsamic cream, basil, arugula, black olives, cucumber & red onion

GUAZETTO • 420

mussels, squid, clams, mahi mahi & shrimp with cherry tomato, white wine & toasted bread

FISH NORI • 490

seaweed wrapped around tuna and mahi-mahi, served with Asian slaw and sautéed bok choy

SHRIMP & BURRATA RISOTTO • 470

with pea purée, semi-dried cherry tomatoes & lumpfish roe

CRAB ROLL • 320

homemade brioche roll with crab meat & chef's secret sauce

SHRIMP BAO BUN • 260

tempura shrimp in a bao bun, served with dynamite sauce, cucumber, cilantro

PORCHETTA • 390

herbed and rolled pork belly, with mashed potatoes, grilled green beans, red wine jus

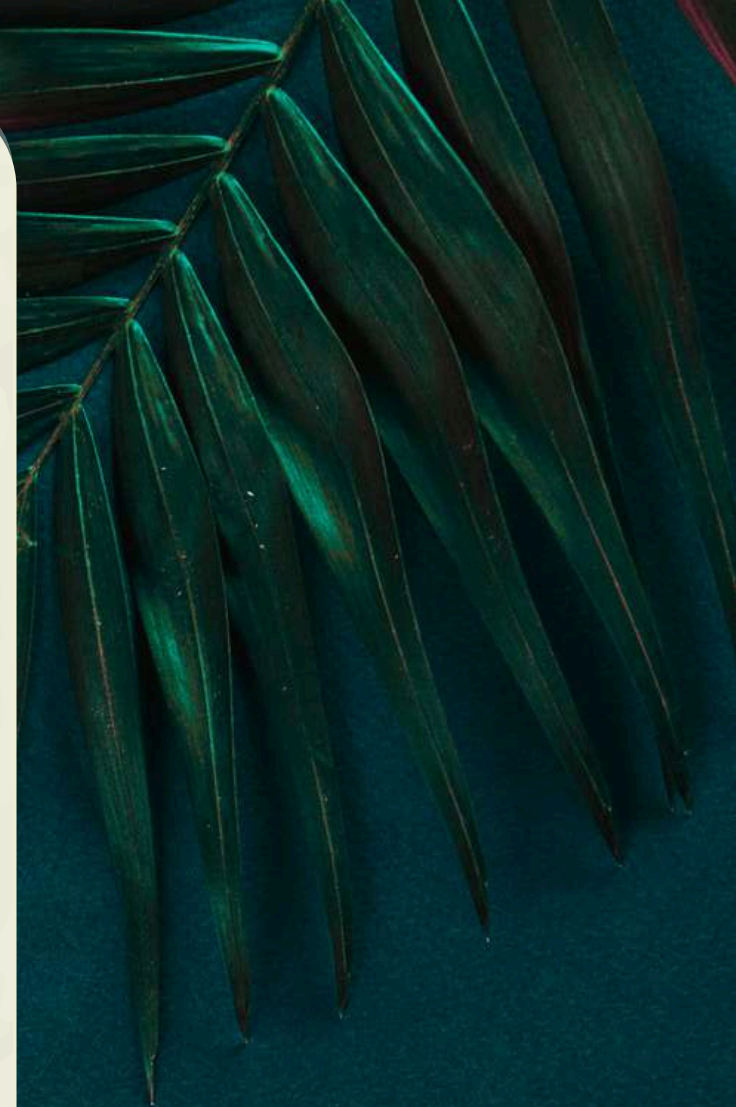
Desserts

BASQUE CHEESECAKE • 140

spicy fruit compote or chocolate & bacon

RUM BABA • 150

light, rum-soaked sponge cake, served with passion fruit custard and fresh berries



Dinner

4pm-10pm



The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10



Platos Signature

ENSALADA DE SANDÍA • 250

con queso panela fresco, crema balsámica, albahaca, arúgula, aceitunas negras, pepino y cebolla morada

GUAZZETTO • 420

mejillones, calamar, almejas, mahi mahi y camarón con jitomate cherry, vino blanco y pan tostado

NORI DE PESCADO • 490

alga que envuelve atún y mahi-mahi, con ensalada asiática y bok choy salteado

RISOTTO DE CAMARÓN & BURRATA • 470

con puré de guisantes, tomates cherry semisecas y huevas de lompo

CRAB ROLL • 320

pan brioche casero con carne de cangrejo y la salsa secreta del chef

BAO BUN DE CAMARÓN • 260

camarón tempura en bao bun, servido con salsa dinamita, pepino y cilantro

PORCHETTA • 390

panceta de cerdo enrollada con hierbas, puré de papa, ejotes a la parrilla y jugo de vino tinto

Postres

CHEESECAKE DEL PAÍS VASCO • 140

compota picante de frutas o chocolate & tocino

BABA AL RON • 150

bizcocho ligero empapado en ron, acompañado de crema de maracuyá y frutos rojos.

Cena
4pm-10pm



The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10



Red wine

CABERNET-SAUVIGNON (GLASS) • 150

Mancura Etnia — Chile

MERLOT (GLASS) • 170

Villa San Martino — Italy

PLUMA NEBBIOLO (CAN 235ML) • 250

Lechuza — Mexico

CABERNET-SAUVIGNON (BOTTLE) • 690

Villa San Martino — Italy

MERLOT (BOTTLE) • 690

Villa San Martino — Italy

BACCA NERRA VALPOLICELLA (BOTTLE) • 790

Figaretto — Italy

NEBBIOLO (BOTTLE) • 1100

Filippo Gallino — Italy

MALBEC (BOTTLE) • 1150

Altar Uco Edad Moderna — Argentina

GRENACHE-NERO D'AVOLA (BOTTLE) • 1170

NATURAL WINE

Dominio de las Abejas — Mexico

TREPAT-GRENACHE-SYRAH (BOTTLE) • 1280

NATURAL WINE

UVA Attack — Spain

DOLCETTO (BOTTLE) • 1650

Dogliani — Italy

TEMPRANILLO (BOTTLE) • 1700

NATURAL WINE

Saltamarti — Spain

AMARONE (BOTTLE) • 2900

Ca La Bionda — Italy

Rosé wine

MALBEC (GLASS) • 150

Mancura Etnia — Chile

SYRAH-GEWURZTRAMINER (CAN 230ML) • 250

Rosadito — Mexico

White wine

CHARDONNAY (GLASS) • 150

Mancura Etnia — Chile

SAUVIGNON BLANC (GLASS) • 220

Château Montgaillard — France

VERDEJO (BOTTLE) • 650

Nidia — Spain

SAUVIGNON BLANC (BOTTLE) • 890

Château Montgaillard — France

PINOT GRIGIO (BOTTLE) • 1150

Pierpaolo Pecorari — Italy

FALANGHINA (BOTTLE) • 1250

Feudi di San Gregorio — Italy

ORANGE WINE (BOTTLE) • 1250

NATURAL WINE

Dominio de las Abejas — Mexico

XARELLO (BOTTLE) • 1350

NATURAL WINE

Saltamarti — Spain

GRECO DI TUFO (BOTTLE) • 1460

Feudi di San Gregorio — Italy

MUSCADET (BOTTLE) • 1480

Domaine de la Combe — France

CHABLIS (BOTTLE) • 2200

Mauperthuis — France

Sparkling wine

PROSECCO (GLASS) • 150

Cinzano — Italy

PROSECCO (BOTTLE) • 890

Santomé — Italy

CHAMPAGNE BRUT (BOTTLE) • 2590

Philippe Gonet — France

The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10



Vino tinto

CABERNET-SAUVIGNON (COPA) • 150

Mancura Etnia — Chile

MERLOT (COPA) • 170

Villa San Martino — Italia

PLUMA NEBBIOLO (LATA 235ML) • 250

Lechuza — Mexico

CABERNET-SAUVIGNON (BOTELLA) • 690

Villa San Martino — Italia

MERLOT (BOTELLA) • 690

Villa San Martino — Italia

BACCA NERRA VALPOLICELLA (BOTELLA) • 790

Figaretto — Italia

NEBBIOLO (BOTELLA) • 1100

Filippo Gallino — Italia

MALBEC (BOTELLA) • 1150

Altar Uco Edad Moderna — Argentina

GRENACHE-NERO D'AVOLA (BOTELLA) • 1170

VINO NATURAL

Dominio de las Abejas — Mexico

TREPAT-GRENACHE-SYRAH (BOTELLA) • 1280

VINO NATURAL

UVA Attack — España

DOLCETTO (BOTELLA) • 1650

Dogliani — Italia

TEMPRANILLO (BOTELLA) • 1700

VINO NATURAL

Saltamarti — España

AMARONE (BOTELLA) • 2900

Ca La Bionda — Italia

Vino rosado

MALBEC (COPA) • 150

Mancura Etnia — Chile

SYRAH-GEWURZTRAMINER (LATA 230ML) • 250

Rosadito — Mexico

Vino blanco

CHARDONNAY (COPA) • 150

Mancura Etnia — Chile

SAUVIGNON BLANC (COPA) • 220

Château Montgaillard — Francia

VERDEJO (BOTELLA) • 650

Nidia — España

SAUVIGNON BLANC (BOTELLA) • 890

Château Montgaillard — Francia

PINOT GRIGIO (BOTELLA) • 1150

Pierpaolo Pecorari — Italia

FALANGHINA (BOTELLA) • 1250

Feudi di San Gregorio — Italia

ORANGE WINE (BOTELLA) • 1250

VINO NATURAL

Dominio de las Abejas — Mexico

XARELLO (BOTELLA) • 1350

VINO NATURAL

Saltamarti — España

GRECO DI TUFO (BOTELLA) • 1460

Feudi di San Gregorio — Italia

MUSCADET (BOTELLA) • 1480

Domaine de la Combe — Francia

CHABLIS (BOTELLA) • 2200

Mauperthuis — Francia

Vino espumoso

PROSECCO (COPA) • 150

Cinzano — Italia

PROSECCO (BOTELLA) • 890

Santomé — Italia

CHAMPAGNE BRUT (BOTELLA) • 2590

Philippe Gonet — Francia

The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10



Signature cocktails

ROSEMARY MIJOS • 250

tequila Tres Mijos Reposado, cucumber syrup, ginger, lime juice & rosemary

GINGER BLOOM • 220

gin, hibiscus, rosemary & ginger syrup, turmeric, lemon

SOL Y HUMO • 220

mezcal, Aperol, orange juice, lemon, Aquafaba

ZUCCHI • 230

Campari, tequila, lime, watermelon, basil leaves

THE EMBERS • 250

tequila Tres Mijos Reposado, Ancho Reyes, guava, grapefruit, habanero

GIACOMO • 250

bourbon, Montenegro, Campari, angostura bitter

Beers

CORONA - PACIFICO - VICTORIA • 60

MODELO ESPECIAL - NEGRA - ZERO • 70

CRAFT BEER (IPA, Red Ale, Stout) • 110

Classic Cocktails

MARGARITA & MEZCALITA (LIME) • 200

other flavors • +20

MOJITO - OLD FASHIONED - GIN TONIC • 180

PAPER PLANE • 220

APEROL OR CAMPARI SPRITZ • 180

PALOMA - CARAJILLO - NEGRONI - MARTINI • 200

Mocktails

TROPICAL • 80

passion fruit, orange, coconut

ORIENTE • 80

cucumber syrup, cardamon, lemon, soda water

COSTA • 80

hibiscus, rosemary syrup, ginger, lemon

COCOFE • 110

coffee, spiced syrup & coconut

OLEADA SODA • 80

grapefruit or ginger

The Embers

SAYULITA | CALLE GAVIOTA SUR 10



Cockteles signature

ROSEMARY MIJOS • 250

tequila Tres Mijos Reposado, jarabe de pepino, jengibre, jugo de limón y romero

GINGER BLOOM • 220

ginebra, jamaica, romero & jarabe de gengibre, curcuma, limon

SOL Y HUMO • 220

mezcal, Aperol, jugo de naranja, limón, Aquafaba

ZUCCHI • 230

Campari, tequila, limón, sandia, albahaca

THE EMBERS • 250

tequila Tres Mijos Reposado, Ancho Reyes, guayabaja, toronja, habanero

GIACOMO • 250

bourbon, Montenegro, Campari, angostura bitter

Cervezas

CORONA - PACIFICO - VICTORIA • 60

MODELO ESPECIAL - NEGRA - ZERO • 70

CRAFT BEER (IPA, Red Ale, Stout) • 110

Cockteles clasicos

MARGARITA & MEZCALITA (LIMÓN) • 200

otros sabores • +20

MOJITO - OLD FASHIONED - GIN TONIC • 180

PAPER PLANE • 220

APEROL OR CAMPARI SPRITZ • 180

PALOMA - CARAJILLO - NEGRONI - MARTINI • 200

Mocktails

TROPICAL • 80

maracuyá, naranja, coco

ORIENTE • 80

jarabe de pepino, cardamomo, limón, agua mineral

COSTA • 80

jamaica, jarabe de romero, jengibre, limón

COCOFÉ • 110

café, jarabe especiado & coco

OLEADA SODA • 80

toronja o gengibre