

PRIMERO LO PRIMERO

CEVICHE RANCHERO

PESCA DEL DÍA EN SALSA RANCHERA, SOYA, PALMITO
TIERNO Y TOMATITOS UVA.

\$398.00

180gr

TIRADITO DE ATÚN

ACOMPAÑADO DE EDAMAMES, PURÉ DE AGUACATE Y
SOYA CON WASABI.

\$390.00

180gr

TARTAR CAMPESTRE

PESCA DEL DÍA CURADA, SALSA VERDE, MAYONESA
AHUMADA Y CHICHARRÓN DE FRIJOL.

\$360.00

100gr

ENSALADA DE JITOMATE HEIRLOOM Y BURRATA

PEPINOS PERSA, SANDÍA, JITOMATE HEIRLOOM Y VINAGRETA
DE LA CASA.

\$340.00

220gr

ENSALADA VERDE DE LA CASA

LECHUGA SELECCIONADA, JÍCAMA, HIERBAS FRESCAS
ACOMPAÑADO DE VINAGRETA DE VAINILLA.

\$290.00

120gr

JAIBA LA PESCADORA

JAIBA SUAVE FRITA ACOMPAÑADA CON PAPAS CAMBRAY
CON MAYONESA AHUMADA DE SERRANO E IKURA.

\$320.00

120gr

PULPO MEDITERRANEO

A LAS BRASAS EN ACEITE DE OLIVA, PIMIENTOS
ROSTIZADOS Y PURÉ DE TEMPORADA.

\$580.00

150gr

CLÁSICO MEJILLÓN

CREMA FRESCA E HINOJO, ACOMPAÑADO CON PAPAS
A LA FRANCESA.

\$580.00

350gr

CALAMAR ROMANA

EMPANIZADO, ACOMPAÑADO CON ADEREZO DE
ALBAHACA.

\$398.00

180gr



SIEMPRE HAY MEJORES SEGUNDAS PARTES

LOMO DE PESCA AL AJILLO

CLÁSICO AJILLO Y PURÉ DE PLÁTANO.

\$540.00

220gr

LOMO DE PESCA ALCAPARRA LIMÓN

ACOMPAÑADO DE COUS COUS, ZANAHORIA, ALCAPARRA Y UN TOQUE DE LIMÓN CON MANTEQUILLA.

\$540.00

220gr

ATÚN A LA PIMIENTA

SELLADO ACOMPAÑADO CON EJOTES, CACAHUATES Y GLASEADO DE SOYA CON MIRIN.

\$590.00

220gr

ARROZ MELOSO CON CAMARÓN

ARROZ ARBORIO CREMOSO CON QUESO GRANA PADANO.

\$598.00

220gr

RIGATONI DE CAMARON AL POMODORO

CON JITOMATE CHERRY Y MARCA DE AZAFRAN.

\$598.00

300gr

CAMARÓN AZUL AL HORNO DE BRASA

HECHO AL HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVA Y AJILLO.

\$820.00

350gr

HUACHINANGO ENTERO LA PESCADORA

CON MAYONESA DE CHILE SERRANO AHUMADO, CHICHARRÓN DE RIB EYE Y FRIJOL NEGROS REFRITOS.

\$760.00

500gr

POLLO ROSTIZADO

MARINADO EN ADOBO DE CHILES.

\$480.00

400gr

HAMBURGUESA LA PESCADORA

50% ANGUS, 50% KOVE CON QUESO Y CEBOLLA CARMELIZADA.

\$398.00

240gr

RIB EYE WAGYU

KIMCHI ROJO Y PALMITO TIERNO A LA PARRILLA.

\$890.00

160gr

RACK DE CORDERO

ROSTIZADO EN MANTEQUILLA, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA DE ROCOTO Y VAINILLA CON VEGETALES.

\$960.00

250gr





COMPLEMENTOS

VEGETALES BABY'S GLASEADOS

\$220.00

VEGETALES DE TEMPORADA SAZONADOS CON PIMIENTA,
SAL Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA.

MAC & CHEESE

\$180.00

PASTA CUBIERTA DE QUESO CHEDDAR Y CHICHARRÓN DE
SHORT RIB.

PAPAS ARRIERAS

\$180.00

PAPAS CAMBRAY SALTEADAS EN SALSA ARRIERA Y PICO
DE GALLO DE ACEITUNAS.

CHISTORRA

\$180.00

QUESO DE LA CASA Y CHISTORRA.

PAN DE CAMPO

\$180.00

PAN DE MASA MADRE ACOMPAÑADO DE UN DIP DE
BERENGENA TATEMADA.

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$180.00

HELADO DE VAINILLA CON BROWNIE

\$190.00

FLAN DE VAINILLA

\$190.00

CHEESE CAKE QUESO DE CABRA

\$240.00

