



LA PESCADORA

COCINA DE LOS MARES DE MÉXICO

Punta Mita

ENTRADAS • STARTERS

GUACAMOLE

(AGUACATE, CEBOLLA, JITOMATE, CILANTRO Y CHILE SERRANO)

GUACAMOLE

(AVOCADO, ONION, TOMATO, CORIANDER, AND SERRANO PEPPER)

\$290.00

(200gr)

SALSA MOLCAJETE

(TRES TIPOS DE PASTA ANCHO, SALSA MACHA O CHILE SERRANO ASADO)

TABLE MADE SALSA IN A MOLCAJETE

(CHOOSE YOUR SPICE LEVEL, CHILI OR ROASTED SERRANO)

\$280.00

(200gr)

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DE MAR

(HECHO EN CASA CON PULPO Y PESCADO ADOBADO, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS)

MELTED CHEESE WITH CHORIZO OF THE SEA

(MELTED CHEESE, HOME-MADE SEAFOOD WITH MARINATED OCTOPUS AND FISH SERVED WITH TORTILLAS)

\$345.00

(180gr)

CAZUELA DE CAMARÓN

(SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE, PIMIENTOS ASADOS Y QUESO GRATINADO)

SHRIMP CASSEROLE

(SHRIMP SWITH CREAMY CHIPOTLE SAUCE, ROASTED PEPPERS AND MELTED CHEESE)

\$445.00

(120gr)

COCTELES Y CEVICHE

TOSTADAS 2 PZ

- **SALMON** (CURTIDO CON RELISH DE TOMATE Y PORO FRITO)
- **ATUN** (CON PONZU, AGUACATE Y PORO FRITO)
- **PESCADO** (VERDURAS AHUMADAS, SALSA MACHA Y CAMOTE FRITO)

\$240.00

(60 gr)

- **SALMON** (WITH TOMATO RELISH & DEEP FRIED LEEK.)
- **YELLOWFIN TUNA** (IN OUR HOMEMADE PONZU, AVOCADO & DEEP FRIED LEEK)
- **FISH** (ROASTED VEGETABLES, SERRANO MACHA & DEEP FRIED SWEET POTATO)

TARTA CAMPESTRE

(PESCA DEL DÍA CURADA EN SAL CON ELOTES ASADOS Y SALSA VERDE)

CAMPESTRE TARTA

(SALT-CURED FISH, ROASTED CORN, AND GREEN SAUCE)

\$360.00

(100 gr)

CEVICHE VALLARTA

(PESCA DEL DÍA CURTIDO EN JUGO DE LIMÓN ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA)

CEVICHE VALLARTA

(CATCH OF THE DAY MARINATED IN LEMON ACCOMPANIED BY CARROT, ONION, AND OLIVE OIL)

\$385.00

(180 gr)

CEVICHE MERCADITO

(PESCA DEL DÍA, LIMÓN JENGIBRE Y ACEITE DE HABANERO)

CEVICHE MERCADITO

(CATCH OF THE DAY, LEMON, GINGER, AND HABANERO OIL)

\$390.00

(180 gr)

COCTEL DE CAMARON

(FUME DE CAMARÓN CON SALSA DE TOMATE Y CLAMATO)

SHRIMP COCKTAIL

(SHRIMP BROTH WITH TOMATO AND CLAMATO SAUCE)

\$395.00

(140 gr)

AGUACHILE VERDE

(CURTIDO EN JUGO DE LIMÓN Y SALSA DE CHILE SERRANO CON CILANTRO Y ACEITE DE OLIVA)

(MARINATED IN LEMON JUICE AND SERRANO WITH CILANTRO SAUCE AND OLIVE OIL)

\$395.00

(140 gr)

ENSALADAS • SALAD

ENSALADA VERDE DE LA CASA

(LECHUGA SELECCIONADA, JÍCAMA, HIERBAS FRESCAS ACOMPAÑADAS DE VINAGRETA DE VAINILLA.)

HOUSE SALAD

(LETTUCE SELECTION, JICAMA, FRESH HERBS, AND VANILLA VINAIGRETTE)

\$290.00

(120gr)

ENSALADA DE JITOMATES HEIRLOOM Y BURRATA

(PEPINOS PERSA, SANDÍA JITOMATE HEIRLOOM Y VINAGRETA DE LA CASA)

HEIRLOOM TOMATO SALAD

(PERSIAN CUCUMBER, WATERMELON, AND HOUSE VINAIGRETTE)

\$340.00

(160gr)

FROM THE LOCAL FISH MARKET

PESCA DEL DÍA AL HORNO DE BRASA:

- ALCAPARRA LIMÓN (SALTEADO CON LIMÓN, ALCAPARRA Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA)
- AJILLO (ACEITE DE OLIVO, AJO Y CHILE GUAJILLO)

\$540.00

(220gr)

CATCH OF THE DAY GRILLED:

- LEMON CAPERS (SAUTÉED CAPERS WITH LEMONS AND TOUCH OF BUTTER)
- AJILLO (OLIVE OIL, GARLIC AND GUAJILLO CHILI)

PESCADO ZARANDEADO

(ESQUITES A LA MANTEQUILLA, CEBOLLA CURTIDA Y FLAUTITAS DE MINILLA DE PESCADO)

ZARANDEADO CATCH OF THE DAY

(SAUTÉED CORN, WITH BUTTER, ONION AND FISH FRIED TAQUITO)

\$540.00

(220gr)

MOLCAJETE DE CAMARON

(CON SALSA VERDE ACOMPAÑADO DE QUESO PANELA Y CEBOLLITAS)

SHRIMP MOLCAJETE

(WITH GREEN SAUCE ACCOMPANIED BY PANELA CHEESE AND ONIONS)

\$598.00

(220gr)

HUACHINANGO ENTERO AL GUSTO:

- ZARANDERO (SALSA DE TRES CHILES, MAYONESA, MOSTAZA Y SALSA HUICHOL)
- FRITO (MARINADO DE LA CASA, AJO Y HARINA)
- HORNEADO (VINO BLANCO, ACEITE DE OLIVO, AJO Y ROMERO)

\$760.00

(500gr)

WHOLE RED SNAPPER, YOUR CHOICE OF:

- ZARANDERO (3 CHILES SALSA, MAYONNAISE, MUSTARD, SALSA HUICHOL)
- FRIED (HOUSE MARINADE, GARLIC)
- BAKED (OVEN WHIT WHITE, OLIVE OIL, GARLIC ROSE MARY)

CAMARON AZUL

(HECHO AL HORNO DE MADERA CON ACEITE DE OLIVA Y AJILLO)

BLUE SHRIMP

(SAUTEED WHIT BELL PEPPERS AND ONIONS)

\$820.00

(300gr)

DEL GRILL • FROM OUR GRILL

HAMBURGUESA LA PESCADORA

(80% ANGUS, 20% CARNE KOBE CON QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA)

LA PESCADORA CHEESEBURGER

(80% ANGUS, 20% KOBE BEEF WITH CAMELIZED ONION)

\$398.00

(240gr)

FAJITAS DE ARRACHERA O POLLO

(SALTEADO CON CHILE MORRÓN Y CEBOLLA)

BEEF OR CHICKEN FAJITAS

(SAUTÉED WHIT BELL PEPPERS AND ONIONS)

\$460.00

(200gr)

COSTILLAS BBQ

(HORNEADO 12 HRS ACOMPALADO CON PAPAS FRITAS Y ELOTE AMARILLO)

BBQ RIBS

(RIB BAKED 12 HOURS ACCOMPANIED WITH FRIED FRIES AND YELLOW ELLOT)

\$490.00

(400gr)

PASTAS • PASTA

RIGATONI DE CAMARÓN AL POMODORO

CON JITOMATE CHERRY Y MARCA DE AZAFRÁN)

POMODORO SHRIMP RIGATONI

(RIGATONI WITH TOMATO CHERRY AND SAFFRON BRAND)

\$598.00

(220gr)

POSTRES • DESSERTS

BROWNIE CON VAINILLA

(BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA)

(BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM)

\$190.00

(80 gr)

CHESSE CAKE QUESO DE CABRA

(CREMOSO DE QUESO DE CABRA CON FRESA Y NUEZ CAMELIZADA)

GOAT CHEESE CAKE

(CREAMY GOAT CHESSE WITH STRAWBERRY AND CARAMEL)

\$240.00

(120gr)

