



ENTRADAS FRIAS

GUACAMOLE <i>AGUACATE, CEBOLLA, JITOMATE, CILANTRO Y CHILE SERRANO.</i>	\$290.00 (200gr)
SALSA MOLCAJETE <i>TRES TIPOS DE PASTA DE CHILES, ANCHO, SALSA MACHA O CHILE SERRANO ASADO.</i>	\$280.00 (200gr)
ENSALADA VERDE DE LA CASA <i>LECHUGA SELECCIONADA, JÍCAMA, HIERBAS FRESCAS ACOMPAÑADAS DE VINAGRETA DE VAINILLA Y PISTACHE TRITURADO.</i>	\$290.00 (120gr)
TOSTADAS 2 PZ <i>SALMÓN (CURTIDO CON RELISH DE TOMATE Y PORO FRITO).</i> <i>ATÚN (CON CITRUS, AGUACATE Y PORO FRITO).</i> <i>PESCADO (VERDURAS AHUMADAS, SALSA DE SERRANO).</i>	\$240.00 (80gr)
CEVICHE VALLARTA <i>PESCA DEL DÍA CURTIDO EN JUGO DE LIMÓN, ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA.</i>	\$385.00 (180 gr)
CEVICHE RANCHERO <i>PESCA DEL DÍA EN SALSA RANCHERA, SOYA, COCO Y TOMATITOS UVA.</i>	\$398.00 (180 gr)
CEVICHE MIXTO <i>CARACOL, PULPO, PESCA DÍA Y CAMARÓN CON LIMÓN JENGIBRE Y ACEITE DE HABANERO.</i>	\$440.00 (220 gr)
COCTEL DE CAMARÓN <i>FUMÉ DE CAMARÓN CON SALSA DE TOMATE Y CLAMATO).</i>	\$395 .00 (140 gr)
AGUACHILE VERDE <i>CURTIDO EN JUGO DE LIMÓN Y SALSA DE CHILE SERRANO CON CILANTRO Y ACEITE DE OLIVA .</i>	\$395.00 (140 gr)
TIRADITO DE ATÚN <i>ACOMPAÑADO DE EDAMAMES, PURÉ DE AGUACATE Y SOYA CON WASABI.</i>	\$390.00 (180 gr)

ENTRADAS CALIENTES

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DE MAR <i>HECHO EN CASA CON PULPO Y PESCADO ADOBADO, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS.</i>	\$345.00 (180gr)
CALAMAR ROMANA <i>EMPANIZADO, ACOMPAÑADO CON ADEREZO DE ALBAHACA .</i>	\$398.00 (180gr)
CAZUELA DE CAMARÓN <i>SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE, PIMIENTOS ASADOS Y QUESO GRATINADO .</i>	\$445.00 (160gr)
CLÁSICO MEJILLÓN <i>CREMA FRESCA E HINOJO, ACOMPAÑADO CON PAPAS A LA FRANCESA .</i>	\$580.00 (350gr)
PULPO MEDITERRANEO <i>A LAS BRASAS EN ACEITE DE OLIVA, PIMIENTOS ROSTIZADOS Y PURÉ DE COLIFLOR .</i>	\$580.00 (150gr)

PESCA DÍA

PESCADO DEL DÍA AL HORNO DE BRASA <i>ALCAPARRA LIMÓN (SALTEADO CON LIMÓN, ALCAPARRA Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA) .</i> <i>AJILLO (ACEITE DE OLIVO, AJO Y CHILE GUAJILLO).</i> <i>AL MOJO DE AJO NEGRO CON ARROZ.</i>	\$520.00 (220gr)
ATUN A LA PIMIENTA <i>SELLADO, EJOTES Y GLASEADO DE SOYA CON MIRIN.</i>	\$590.00 (220gr)
HUACHINANGO ENTERO <i>ZARANDERO (SALSA DE TRES CHILES, MAYONESA, MOSTAZA Y SALSA HUICHOL).</i> <i>FRITO (MARINADO DE LA CASA, AJO).</i> <i>HORNEADO (VINO BLANCO, ACEITE DE OLIVO, AJO Y ROMERO).</i>	\$760.00 (500gr)
HAMBURGUESA LA PESCADORA <i>80 % ANGUS, 20 % CARNE KOBE CON QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA.</i>	\$398.00 (240gr)
COSTILLAS BBQ <i>HORNEADO 12 HRS ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS Y ELOTE DULCE.</i>	\$490.00 (400gr)
POLLO ROSTIZADO <i>MARINADO EN ADOBO DE CHILES , ACOMPAÑADO DE VERDURAS DE TEMPORADA.</i>	\$480.00 (400 gr)
ARROZ MELOSO CON CAMARÓN <i>ARROZ ARBOREO ACOMPAÑADO CON GRANA PADANO .</i>	\$598.00 (220gr)
RIGATONI DE CAMARÓN AL POMODORO <i>CON JITOMATE CHERRY Y MARCA DE AZAFRÁN.</i>	\$598.00 (300 gr)
TAMPIQUEÑA <i>PICANA ACOMPAÑADA DE ENMOLDA, CHILE RELLENO DE PLÁTANO Y FRIJOLES REFritos.</i>	\$540.00 (280 gr)
CAMARÓN AZUL A LAS BRASAS. <i>AL GRILL CON ACEITE DE OLIVA Y AJILLO.</i>	\$890.00 (400gr)

COMPLEMENTOS

VEGETALES BABY'S GLASSCEADOS <i>VEGETALES DE TEMPORADA SAZONADOS CON PIMIENTA, SAL Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA .</i>	\$220.00 (180gr)
PAN DE CAMPO <i>MASA MADRE ACOMPAÑADO CON DIP .</i>	\$180.00 (200gr)

POSTRES

CHEESECAKE DE QUESO DE CABRA	\$240.00
FLAN DE PISTACHE	\$280.00

