



## AGUACHILES

AGUACHILE VERDE 🐟🐟

(camarón o pescado ahogado en salsa verde con chile jalapeño y habanero, acompañado de cebolla morada, pepino y aguacate)

AGUACHILE ROJO 🐟🐟🐟

(camarón o pescado ahogado en jugo de limón y salsa de chile de árbol acompañado de cebolla morada, aguacate y pepino)

AGUACHILE NEGRO 🐟🐟

(camarón o pescado ahogado en nuestra deliciosa mezcla de salsas negras, acompañado de cebolla morada, pepino, y rábano)

AGUACHILE TROPICAL ★ 🐟

(Camarón ahogado en una mezcla especial con chile de árbol tatemado, acompañado de sandía, fresa, mango y pepino)

**Chico \$200**

**Grande \$250**

## ENSALADAS

MARISCOS, CAMARONES, CAMARÓN SECO CON LIMÓN

Y CHILE BLANCO, TORTITAS O SALCHICHAS DE MACABIL, MINILLA DE ROBALO.

Chico **\$220** con pulpo **\$235** solo pulpo **\$250**

Grande **\$250** con pulpo **\$280** solo pulpo **\$310**

## EMPANADAS

EMPANADAS DE CAMARÓN, CAZÓN, JAIBA **\$170**

(4 piezas acompañadas de repollo y chiles encurtidos y salsa de la casa)

EMPANADAS DE QUESILLO 4 PIEZAS **\$130**

EMPANADAS RELLENAS GRATINADAS **\$190**

(2 piezas del guiso de camarón o cazón acompañadas de salsa de la casa)

## OSTIONES Y OTROS

OSTIONES A LA ROCKEFELLER **\$175**

(ostiones rellenos de nuestra pasta rockefeller y gratinados con queso gouda)

OSTIONES PICA PICA 🐞🐞 ★ **\$175**

(ostiones rellenos de nuestra pasta rockefeller, gratinados con queso gouda espolvoreados con tocino y salsa pica pica)

RASURADOS **\$170**

(Ostiones en su concha al natural preparado con salsas, cebolla cilantro y pulpa de camarón)

OSTIONES EN SU CONCHA **\$145**

(ostiones al natural en su concha)

CASCO DE MULA/ ALMEJA CHOCOLATA DOCENA **\$segun tamaño**

PA PICAR **\$300**

(platón con ceviche de pescado, filete empanizado al arriero, camarones al natural y pulpo a la braza)

AGUACATE RELLENO (CAMARÓN, ATÚN, CAZÓN) **\$195**

TORRE DE AGUACHUILE (CAMARON, PULPO Y PESCADO) ★ **\$230**

## COCTELES

CAMARÓN, OSTIÓN, PULPO ATÓMICAS, CAMPECHANAS, VUELVE A LA VIDA

servidos con catsup, cilantro cebolla y aguacate

Chico **\$150** con pulpo **\$155** solo pulpo **\$160**

Mediano **\$190** con pulpo **\$200** solo pulpo **\$220**

Grande **\$220** con pulpo **\$240** solo pulpo **\$310**

## CEVICHE

CEVICHE DE CAMARÓN, PESCADO O MIXTO

la proteína de su elección con tomate cebolla cilantro y chile verde

CEVICHE AL MANGO ★

camarón o pescado, con mango jícama, pepino perejil, aceitunas y chile habanero servido con cubitos de aguacate

chico **\$220**

Grande **\$250**

## TOSTADAS

TOSTADAS DE CEVICHE (CAMARÓN, PESCADO O MIXTA) **\$70**

TOSTADA DE MARLÍN **\$70**

TOSTADA DE ATÚN FRESCO ★ **\$85**

TOSTADA DE CEVICHE AL MANGO (DE CAMARÓN O PESCADO) ★ **\$85**

## TACOS

TACO ESTILO BAJA 1 PIEZA **\$80**

(tortilla de maíz hecha a mano con camarón o pescado capeado, con col, tomate y elotitos acompañado de salsa de tamarindo)

TACO GOBERNADOR 1 PIEZA **\$80**

(tortilla de maíz hecha a mano con camarón guisado y queso)

TACO CAPITÁN **\$85**

(tortilla harina con camarón guisado y queso)

## CAMARONES

CAMARONES AL GUSTO (AL AJO, EMPANIZADOS, MARNIER, AL NATURAL,

MANTEQUILLA, AL CHIPOTLE, A LA DIABLA, CUBANOS, HAWAIIANOS) **\$220**

CAMARONES GIGANTES (POR TEMPORADA) **s/t**

## ESPECIALIDADES

CAMARONES AL HABANERO 🐞🐞 ★ **\$250**

(Camarones con una salsa cremosa de habanero, acompañados de arroz y tortillas de harina)

CAMARONES ISLEÑOS ★ **\$250**

(Camarones al coco acompañados de salsa de mango)

CAMARONES AL TEQUILA ★ **\$250**

(Camarones flambeados en su mesa con tequila, acompañados de arroz)

CAMARONES EL MAR ★ **\$250**

(Camarones empanizados rellenos de jamón y queso)

CAMARONES CARIBEÑOS ★ **\$250**

(camarones envueltos en tocino rellenos de queso)

CAMARONES CON TOCINO GRATINADO ★ **\$245**

(Queso manchego fundido con camarones y tocino, servido en cazuela de barro)

CAZUELA DE CAMARÓN ★ **\$260**

(camarones gratinados servidos en cazuela, con pimientos y cebolla)

CAZUELA DE MARISCOS ★ **\$260**

(camarón, ostión, calamar y caracol gratinados en cazuela, servidos con pimientos y cebolla)

HAMBURGUESA DE CAMARÓN ★ **\$250**

(Pan brioche, con lechuga jitomate y nuestro guiso especial de camarón con queso gouda, acompañado de papas gajo)

## SOPAS

CHILPACHOLE, CALDO DE CAMARÓN, SOPA DE MARISCOS **\$190**

CHILPACHOLE DE CAMARÓN PELADO, CALDO DE MEDALLÓN, CALDO DE CAMARON PELADO SOPA DE MARISCOS ESPECIAL **\$220**

## JAIBAS Y JAIBONES

JAIBAS AL GUSTO **\$160**

JAIBAS RELLENAS GRATINADAS **\$195**

JAIBONES AL GUSTO **\$235**

MANITAS DE JAIBA A LA CHILPAYA O CON CREMA DE AJO **\$290**

## PULPO

PULPO A LAS BRASAS (300 GR) **\$360**

PULPO EN SU TINTA, AL AJILLO, AL AJO, A LA MANTEQUILLA (200 GR) **\$320**

## FUENTES

DE MARISCOS P/2 PERSONAS **\$540**

DE MARISCOS P/3 PERSONAS **\$810**

DE MARISCOS P/4 PERSONAS **\$1080**

DE MARISCOS P/5 PERSONAS **\$1350**

MAR Y TIERRA P/4 PERSONAS **\$920**

MAR Y TIERRA P/5 PERSONAS **\$1150**

fuentes de mariscos : tortita y salchicha de macabil, camarón empanizado, camarón a la cerveza, camarón al ajo, camarón al natural, filete de mojarra, jaiba frita y al natural, chile relleno, empanada de pescado y mojarra frita.

fuentes mar y tierra: fuente de mariscos mas filete de res, chorizo, costilla, papas a la francesa, fajitas de pollo, frijoles, guacamole y pico de gallo.

## CARNES

ARRACHERA (ARRACHERA DE RES ACOMPAÑADO DE PAPAS **\$250**

A LA FRANCESA, GUACAMOLE Y FRIJOLE)

CHURRASCO (ENSALADA Y FRIJOLE) **\$220**

FILETE DE RES (ENSALADA Y FRIJOLE) **\$230**

PICANA (ACOMPAÑADA DE GUACAMOLE Y PAPAS AL AJILLO) **\$280**

FILETE DE POLLO (ENSALADA Y ARROZ) **\$220**

COSTILLA DE PUERCO (FRIJOLE, ENSALADA FRESCA Y CHILE BLANCO) **\$185**

\*Le recordamos que consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos).

## PESCADOS

ROBALO O HUACHINANGO X KILO	\$450
MOJARRAS X KILO	\$250
LISAS X KILO	\$320
PESCADOS A LA BRASA (Talla, zarandeado o mitad y mitad)	
PESCADOS AL GUSTO (Frito, al ajo, al ajillo, a la mantequilla, o en caldo)	
FILETE RELLENO DE MARISCOS CON CREMA DE CHAMPINONES ★	\$320
FILETE RELLENO DE MARISCOS GRATINADO ★	\$320
FILETE O MEDALLÓN DE ROBALO O HUACHINANGO AL GUSTO	\$280
FILETE DE MOJARRA AL GUSTO	\$210
FILETE DE SALMÓN AL GUSTO	\$300



## Menú infantil

Empanadas de queso (4 mini empanaditas rellenas de queso acompañado de papas a la francesa)	\$100
Filete de pollo empanizado (mini orden de filete de pollo empanizado con papas a la francesa)	\$100
Quesadillas (3 quesadillas de tortilla de harina acompañado de papas a la francesa)	\$100
Deditos de pescado	\$120
Paquete (huevo kinder y jugo)	\$40



## BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA DEL DÍA VASO	\$35
AGUA DEL DÍA COPA GLOBO	\$55
JARRA	\$110

## CERVEZAS

CERVEZA MEDIA (ÁMBAR, LAGER, INDIO, CORONA Y VICTORIA)	\$40
CERVEZA PREMIUM (TECATE, TECATE LIGHT, BOHEMIA CLARA Y OSCURA, PACIFICO, ULTRA MODELO ESPECIAL Y NEGRA MODELO ULTRA)	\$50
HEINEKEN	\$60
HEINEKEN FAMILIAR	\$100
HEINEKEN 0	\$40

## JARRAS DE MICHELADA

JARRA MICHELADA	\$140
JARRA MICHELADA CLAMATO	\$160
JARRA MANGO/TAMARINDO	\$180

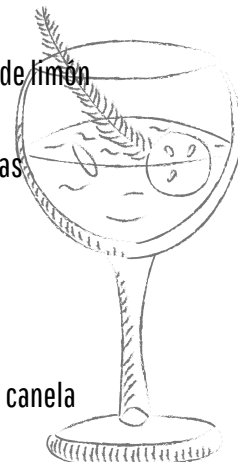
## MICHELADAS

MICHELADA MEDIA	\$65
MICHELADA PREMIUM	\$70
MICHELADA HEINEKEN	\$75
MICHELADA MARINA MEDIA	\$175
MICHELADA MARINA PREMIUM	\$195
MICHELADA MARINA HEINEKEN	\$200
MICHELADA CLAMATO MEDIA	\$75
MICHELADA CLAMATO PREMIUM	\$85
MICHELADA CLAMATO HEINEKEN	\$90
MICHELADA MANGO/TAMARINDO MEDIA	\$80
MICHELADA MANGO/TAMARINDO PREMIUM	\$90
MICHELADA MANGO/TAMARINDO HEINEKEN	\$100



## COCKTAILS

MEZCALPIÑA	\$140
· 2 oz mezcal · jugo de piña · brocheta de piña · miel de abeja	
· jugo de limón · frappeado	
QUIMBARACUYA	\$140
· 2 oz absolut pear · 1 oz malibu · maracuya	
TAMARINDO REFRESH	\$100
· 2 oz vodka sabor tamarindo · soda de limón	
PINK & TONIC	\$140
2 oz gin de fresa · agua tónica · fresas	
APEROL SPRITZ	\$150
· 2 oz Aperol · Agua mineral	
· 3 espumoso dulce · toronja	
CARAJILLO	\$155
· cafe expresso · licor 43 caramelo y canela	
MEZCALMAICA	\$140
PIÑA COLADA, MARGARITA SABORES, MOJITO	\$120



## VINOS

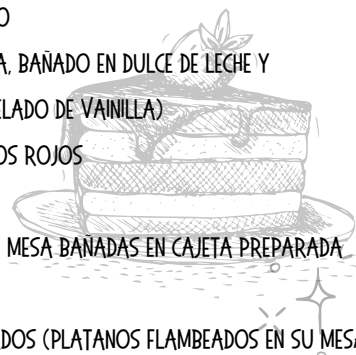
VERDADES ROSADO	\$550
VERDADES CHARDONNAY	\$500
SOL DE CAMPO CHENIN	\$550
VICEVERSA ROBLE	\$650
VICEVERSA RESERVA DE FAMILIA	\$800
OLADIA SWEET REED	\$450

## VINO CLERICOTT

CLERICOTT CLÁSICO	\$320
CLERICOTT MAR AZUL ★	\$350
COPA DE VINO CLÁSICO	\$90
COPA DE VINO MAR AZUL ★	\$100

## POSTRES

HELADOS (VAINILA, FRESA, CHOCOLATE, NAPOLITANO)	\$70
BANANA SPLIT	\$85
FLAN HECHO EN CASA	\$60
DURAZNOS EN ALMIBAR	\$75
DURAZNOS CON ROMPOPE	\$80
HELADOS FRUTALES *PREGUNTE POR LOS SABORES	\$80
PANQUÉ DE PLÁTANO	\$150
(PAN HECHO EN CASA, BAÑADO EN DULCE DE LECHE Y ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA)	
CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS	\$75
CREPAS DE CAJETA	\$170
(FLAMBEADAS EN SU MESA, BAÑADAS EN CAJETA PREPARADA AL MOMENTO)	
PLATANOS FLAMBEADOS (PLATANOS FLAMBEADOS EN SU MESA ACOMPAÑADOS DE HELADO DE VAINILLA)	\$170
DURAZNOS FLAMBEADOS	\$170
(DURAZNO EN MITADES FLAMEADOS EN SU MESA ACOMPAÑADOS DE HELADO DE VAINILLA)	
TEMPURA HELADO (HELADO LADO DE VAINILLA FRITO CON CAJETA O CHOCOLATE)	\$160
PLATANOS FRITOS CON LECHERA O QUESO CHIAPAS Y CREMA	\$70



## BOTELLAS Y COPEO

HORNITOS (BOTELLA)	\$740
HORNITOS (COPA)	\$75
CUERVO TRADICIONAL (BOTELLA)	\$900
CUERVO TRADICIONAL (COPA)	\$90
HERRADURA REPOSADO (BOTELLA)	\$1,060
HERRADURA REPOSADO (COPA)	\$100
HERRADURA BLANCO (BOTELLA)	\$1000
HERRADURA BLANCO (COPA)	\$100
1800 REPOSADO (BOTELLA)	\$960
1800 REPOSADO (COPA)	\$95
1800 AÑEJO (BOTELLA)	\$1300
1800 AÑEJO (COPA)	\$130
DON JULIO 70 (BOTELLA)	\$1800
DON JULIO 70 (COPA)	\$180
DON JULIO REPOSADO (BOTELLA)	\$1600
DON JULIO REPOSADO (COPA)	\$160
DON JULIO BLANCO (BOTELLA)	\$1200
DON JULIO BLANCO (COPA)	\$120
MAESTRO DOBEL MAESTRO DOBEL (BOTELLA)	\$1600
MAESTRO DOBEL MAESTRO DOBEL (COPA)	\$160



## BRANDY

AZTECA DE ORO (BOTELLA)	\$750
AZTECA DE ORO (COPA)	\$75
TERRY (BOTELLA)	\$870
TERRY (COPA)	\$85
TORRES 10 (BOTELLA)	\$850
TORRES 10 (COPA)	\$85

## RON

BACARDI AÑEJO (BOTELLA)	\$650
BACARDI AÑEJO (COPA)	\$65
BACARDI BLANCO (BOTELLA)	\$670
BACARDI BLANCO (COPA)	\$65
MATUSALEM 18 (BOTELLA)	\$1350
MATUSALEM 18 (COPA)	\$135
APPLETON ESTATE (BOTELLA)	\$800
APPLETON ESTATE (COPA)	\$80

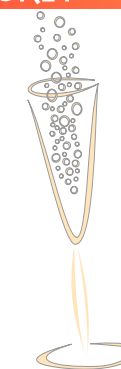


## VODKA

SMIRNOFF (BOTELLA)	\$660
SMIRNOFF (COPA)	\$65
WYWOROWA (BOTELLA)	\$600
WYWOROWA (COPA)	\$60
ABSOLUT AZUL (BOTELLA)	\$920
ABSOLUT AZUL (COPA)	\$90
STOLICHNAYA (BOTELLA)	\$880
STOLICHNAYA (COPA)	\$90

## WHISKEY

BUCHANAN'S 12 (BOTELLA)	\$1850
BUCHANAN'S 12 (COPA)	\$185
BUCHANAN'S 18 (BOTELLA)	\$4300
BUCHANAN'S 18 (COPA)	\$400
ETIQUETA ROJA (BOTELLA)	\$1100
ETIQUETA ROJA (COPA)	\$110
ETIQUETA NEGRA (BOTELLA)	\$1950
ETIQUETA NEGRA (COPA)	\$195



## DIGESTIVOS

ANIS / CINZANO / AMARETTO / LICOR 43	\$105
/FRANGELICO / BAYLEYS / SAMBUCA	



\*El copeo no incluye aguas