

EL CONSUMO DE MARISCO CRUDO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME. TODOS LOS PLATILLOS SON PREPARADOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS SU PACIENCIA.



entradas



CALDO DE CAMARÓN (VASITO) \$40.00

Caldo ligeramente picante con un toque de cerveza, acompañado de un camarón

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL \$90.00

Pescado fresco, jitomate cherry, mango, cebolla encurtida, cítricos, hierba buena, sal de Colima y tropezos de piña asada.

CEVICHE PERUANO \$90.00

Pescado con cítricos, cebolla morada, leche de tigre y elote dulce.

CEVICHE PARGO \$90.00

Pescado curtido en limón, con verdura y un toque aceite de oliva.

PESCADILLAS PARGO (3 PZ) \$100.00

Pescadillas fritas de pescado acompañadas de crema de cilantro, salsa de molcajete y ensalada de col.

tacos

SE SIRVEN SOBRE TORTILLA DE MAÍZ

BAJA \$45.00 PESCADO \$50.00 CAMARÓN

Camarones o pescado rebozado, ensalada cremosa de col, pico de gallo y cebolla encurtida con mayonesa de habanero.

PASTOR \$50.00

Atún con adobo de pastor, ensalada de piña, cebolla y cilantro, salsa verde cruda.

KRAKEN \$55.00

Pulpo crujiente, jícama encurtida, poro frito, salsa arriera.

GÜERITO \$45.00 CON CAMARÓN \$60.00

Chile güero relleno de queso acompañado de pico de gallo.

ARRACHERA \$45.00

Arrachera asada con puré de aguacate, cama de frijol con chipotle, cebolla desflemada y jícama encurtida.

GOBERNADOR \$50.00

Camarones a la mantequilla de epazote, chile poblano, elote dulce, cebolla caramelizada, queso, tortilla de harina y un toque de orégano.

tostadas

CANCÚN \$110.00

Atún crudo, puré de aguacate, salsa de mango - zarzamora, coronado con arúgula y cilantro, reducción de soya y anguila.

MAZATLÁN \$95.00

Camarón, jitomate cherry, cebolla desflemada, ensalada de col y zanahoria, salsa de chiles secos.

SAN BLAS \$90.00

Pescado zarandeado, vegetales rallados y salsa suave.

ZIHUATANEJO \$120.00

Pulpo y camarón, pico de gallo, finas hierbas, crema de chipotle y chips de habanero.

SAYULITA \$120.00

Trozos de pulpo bañados en una salsa de maracuyá y habanero con pico de gallo y finas hierbas.

niños

BONELESS DE POLLO \$110.00

Acompañados de papas a la francesa.

PASTA A LA BOLOGNESA

\$110.00

Espagueti acompañado con carne molida y salsa bolognesa, con un toque de queso parmesano.

TIRITAS DE PESCADO

\$110.00

Tiras de pescado crocantes, acompañados de papas a francesa.

fuentes

ENSALADA PARGO

Mix de lechugas, arúgula, pepino baby, jitomate cherry, fresa, ajonjolí caramelizado y queso de cabra aderezado con reducción de balsámico y miel.

\$130.00

CALDO DE MARISCOS

Delicioso caldo ligeramente picante con un toque de cerveza y pescado, camarones con cáscara, pulpo, almeja, jaiba y verduras

\$190.00

CALDO DE CAMARÓN

Deliciosos caldo ligeramente picante con un toque de cerveza con verduras y camarones con cáscara.

\$170.00

SOPA RAMEN

Delicioso caldo ligeramente picante con camarones pelados acompañado de pasta ramen casera.

\$160.00

AGUACHILE TATEMADO CON CAMARÓN

Camarón fresco, chiltepin, habanero tatemado, pepino, cebolla, cilantro y bañado en salsa de la casa y abanico de aguacate.

\$190.00

AGUACHILE DE MARACUYÁ

Camarón fresco en salsa de maracuyá, jengibre, habanero, con un toque de menta y abanico de aguacate.

\$190.00

AGUACHILE NEGRO

Mix de salsas negras y cítricos, camarón, cebolla, pepino y jícama, coronado con aguacate y hojuelas de chile.

\$170.00

ATÚN ORIENTAL

Cubos de atún crudo, sésamo, soya dulce, jengibre, poro frito, jícama encurtida y mayonesa de siracha.

\$170.00

VUELVE CON VIDA

Coctel acompañado de pico de gallo, salsa de la casa y aguacate.

\$140.00 CAMARÓN \$170.00 PULPO \$170.00 MIXTO

PIÑA RELLENA

Piña rellena de pulpo, camarón, pescado y vegetales salteados con mantequilla y leche de coco coronado con provolone gratinado.

\$220.00

TORRE DE MARISCOS

Timbal con atún, pepino baby, camarón curtido en limón, jícama encurtida, pulpo, jitomate, ceviche de la casa, camarón pacotilla, abanico de aguacate, poro frito y salsas negras.

\$230.00

FILETE CON ARENA

Filete empanizado o a la plancha, acompañado de ensalada fresca y arroz a las finas hierbas.

\$150.00

PARGO EMPAPELADO

Filete de huachinango a las finas hierbas con pimiento morrón cebolla jitomate y mantequilla y caldo de la casa acompañada de arroz y ensalada

\$255.00

HAMBURGUESA PARGO

Pan brioche, queso amarillo, queso manchego, tocino, aros de cebolla, jitomate, crema de aguacate acompañado de papas a la francesa.

\$160.00 SIRLOIN \$180.00 CAMARÓN

especialidades

SALMÓN A LA PLANCHA

Trozo de salmón acompañado de espagueti a la mantequilla, espárragos y verduras cocidas.

\$240.00

MOJARRA FRITA

Al mojo de ajo, ajillo o la diabla acompañada de arroz y ensalada.

\$220.00

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo a la plancha barnizado con una salsa ahumada ligeramente picante acompañada de arroz y ensalada

\$270.00

CAMARONES EMPANIZADOS (8 PZ)

Al mojo de ajo, al ajillo, a la diabla o al coco acompañada de arroz y ensalada de la casa

\$255.00

MOLCAJETE MAR Y TIERRA

Camarones, pulpo, arrachera, chorizo, queso panela, nopales, cebolla cambray y chile guero bañados con una deliciosa salsa de la casa.

\$320.00



ron ☐☐ 1.5 OZ C/U

BACARDI BLANCO	\$120
MATUSALEM CLASICO	\$130
ZACAPA AMBAR	\$220

vodka ☐☐ 1.5 OZ C/U

ABSOLUT AZUL	\$120
SMIRNOFF	\$110

brandy ☐☐ 1.5 OZ C/U

TORRES 10	\$140
TORRES 15	\$210

refrescos

COCA REGULAR	\$35
COCA LIGHT	\$35
COCA ZERO	\$35
MUNDET	\$35
SPRITE	\$35
FANTA	\$35
FRESCA	\$35
MINERAL	\$35

tequila ☐☐ 1.5 OZ C/U

HERRADURA ULTRA	\$240
HERRADURA PLATA	\$220
AZUL	\$120
1800 REPOSADO 190	\$180
DON JULIO	\$280

ginebra ☐☐ 1.5 OZ C/U

BOMBAY	\$180
TANQUERAY	\$190

digestivos ☐ 2 OZ

BAILEYS	\$90
ANIS CHINCHON	\$90
STREGA	\$130
LICOR 43	\$120
APEROL	\$90
CARAJILLO	\$150
<i>Café expresso y licor 43</i>	
CAFÉ AMERICANO	\$35

bebidas

VASO MICHELADO	Salsas, limón y clamato	\$30
VASO CHELADO	Limón y sal	\$30
VASO CUBANO	Salsas y limón	\$30
VASO CLAMATO	Clamato y limón	\$30
EXTRA CLAMATO		\$20

TARRO MICHELADO, CHELADO O CUBANO 1 LITRO

\$130

whisky

☞☞ 1.5 OZ C/U

JOHNNIE WALKER RED	\$130
JOHNNIE WALKER BLACK	\$240
JACK DANIELS	\$170

cantaritos

SIN ALCOHOL	\$ 80
TEQUILA	\$110

Tequila azul con jugo de naranja, limón y squirt

RASPBERRY	\$120
------------------	--------------

Bacardi Raspberry con jugo de mango, naranja, arándano, limón y squirt

MEZCAL MARACUYÁ	\$130
------------------------	--------------

Mezcal con jugo de mango, limón, maracuyá natural y squirt

mezcal

☞☞ 1.5 OZ C/U

400 CONEJOS	\$140
MONTELOBOS ESPADIN	\$190
ESCORPIÓN	\$140
AVISPA	\$120

Cervezas

INDIO	\$45
CARTA BLANCA	\$45
XX LAGER	\$45
XX AMBAR	\$50
BOHEMIA OBSCURA	\$55
BOHEMIA CLARA	\$55
BOHEMIA CRISTAL	\$55
TECATE ORIGINAL	\$45
TECATE LIGHT	\$45
AMSTEL ULTRA	\$50
HEINEKEN 00	\$45
HEINEKEN PURAS MALTA	\$55
STRONGBOW GOLD APPLE	\$55
STRONGBOW ROSE APPLE	\$55
STRONGBOW RED BERRIES	\$55

aguas

RUSA	\$40
LIMÓN	\$35
NARANJA	\$35
TAMARINDO	\$35
HORCHATA	\$35
JAMAICA	\$35
NATURAL CIEL	\$25
NARANJADA O	
LIMONADA	\$40