



Para Compartir

ENSALADA DE FRUTAS \$12

Pepino, jícama, piña, sandía, salsa de mango, albahaca, chile, sal y limón

AGUACHILE PESCADERO \$28

Camarón, pulpo, callo, almeja, puré de aguacate y salsa negra

ENSALADA DE CANGREJO \$22

Croquetas de cangrejo, pesto de tomate, lechuga mixta, aguacate, apio y alioli de chiles chipotle

OSTIONES FRESCOS DEL PACÍFICO (media docena) \$22

Ponzu, salsa coctelera con raíz fuerte y mignonette

CONCHA DE MARISCOS \$26

Ostión, camarón, pulpo, atún, pepino y cilantro

TOSTADA DE PULPO \$26

Mayonesa de cilantro, chile serrano, aguacate, cebolla

GAZPACHO DE TOMATE CON MARISCOS \$22

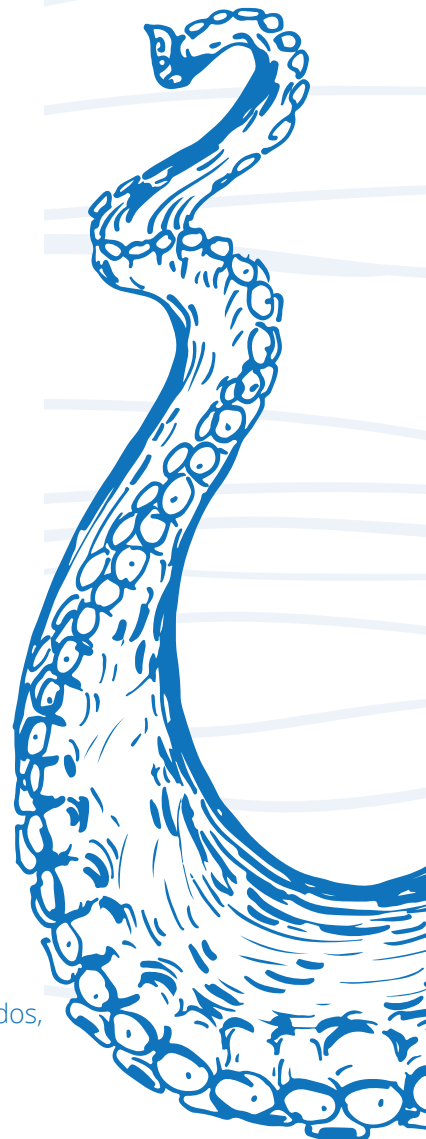
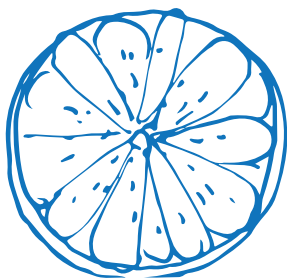
Callo, almeja, ostión, pulpo y camarón

CORN & CLAM CHOWDER \$14

Almeja y maíz dulce

TACOS DE CAMARÓN \$18

Pasta de garbanzos refritos, aguacate y salsa macha con ajonjolí



*En cumplimiento con las normas Mexicanas sobre ingredientes crudos, esta sección del menú se sirve bajo el riesgo del consumidor.
Precios en dólares, 16% IVA incluido.

Principales

Del Mar

PULPO \$35

CAMARONES JUMBO \$35

PESCA DEL DÍA \$38

PESCA FRESCA ENTERO
(Market price)

CAMARÓN Y FILETE DE RES \$49

Surf & Turf

CAMARÓN Y FILETE DE RES \$49

Cargo por combos con langosta \$19.99 USD

Con tu paquete meal plan

COLA DE LANGOSTA \$69

(50% para paquete con meal plan)

LANGOSTA VIVA

(Por temporada - Precio según peso)

Tipo de Cocción

- A la parrilla
- Zarandeado
- A la talla
- Al sarten
- Frito

Salsa de su elección

- Tzatziki
- A la Meunière
- Salsa de jengibre
- Ajo con mantequilla
- Salsa de pimientos asados
- Vinagreta de sandía con jícama

A escoger un acompañamiento

- Quinoa salteada con coliflor
 - Ratatouille de mango
 - Arroz frito con vegetales
 - Papas rostizadas al romero
 - Ensalada de hinojo
- Acompañamiento extra \$4

Del Corral

POLLITO ORGÁNICO \$35

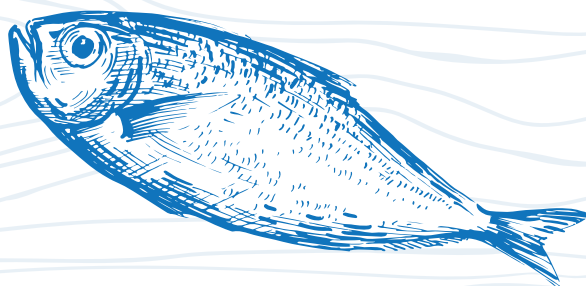
Al horno, marinado en cerveza oscura, mostaza, finas hierbas y papas al romero

FILETE DE RES \$42

Papa al horno envuelta con tocino, cebollín, crema agria, vegetales orgánicos salteados y gravy

BARBACOA DE CORDERO AL HORNO \$32

Consomé, salsa de tomatillo cruda, salsa tatemada, cebolla y cilantro y tortilla de maíz



Postre

PANNA COTTA \$9

Chutney de mango

PASTEL DE COCO CON PIÑA \$9

Flameado al ron

SORBETE \$8

Selección del día

*En cumplimiento con las normas Mexicanas sobre ingredientes crudos, esta sección del menú se sirve bajo el riesgo del consumidor.
Precios en dólares, 16% IVA incluido.