

MENU

BEBIDAS 473 ML

VINO DE LA CASA POR COPEO

MIMOSA

Vino por copeo

Vino Blanco de la Casa

Vino Tinto de la Casa

Vino Rosado de la Casa

Vino Espumoso de la Casa

LOS MAS SUGERIDOS

MARGARITA PACIFIC DUNES

Tequila Destilador, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Jugo de Zanahoria, Habanero

MARGARITA "BETTER THAN EXPECTED"

Tequila Destilador, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Piña, Miel de Agave

SHARK-ARITA

Tequila Destilador, Jugo de Limón, Hojas de Albahaca, Pepino, Amargo de Angostura

\$14

\$13

\$14

MIXOLOGÍA

THICKLED PINK

Tequila Reposado, Licor St. Germain, Aperol, Jugo de Limón, Toronja

\$17

ANNANA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Puré de Piña, Jugo de Limón

MEZCALITA DE TAMARINDO

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Ancho Reyes, Jugo de Limón, Tamarindo

BLACKBERRY SMASH

Whisky Escocés, Mora Negra, Jarabe Natural, Menta Fresca, Club Soda

ELDER FLOWER BLUSH

Tanqueray Gin, Puré de Fresas, Menta, Licor St. Germain, Prosecco

MEZCALITA DE JAMAICA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Jarabe Natural, Infusión de Jamaica

MESCALTINI FRESH

Mezcal Saca Lágrimas Licor de Durazno, Toronja, Jarabe Natural, Fresa

BAJA KIR ROYAL

Prosecco, Licor de Cassis

\$19

ENTRADAS

GUACAMOLE

Pico de Gallo, Totopos, Chile Serrano, Cilantro

\$16

CEVICHE DE CAMARÓN 150 g

Salsas Negra, Jugo de Limón, Jugo de Tomate, Pepino, Aguacate

\$19

CEVICHE DE PESCADO 150 g

Salsa Cremosa de Aguachile, Jugo de Limón, Naranja, Cebolla Morada

\$20

MOLCAJETE DE MARISCOS

250 g
Pulpo Camarón, Almeja Chocolate, Cebolla Morada, Chirimico, Tomate

\$30

AGUACHILE DE CAMARÓN 150 g

Cebolla Morada, Orégano, Tomate Cherry, Aguacate, Cilantro, Totopos

\$17

\$18

OSTRA EN SALSABORRACHA

3 pz
Salsa de Cerveza Oscura, Pepino, Cebolla Morada, Aguacate, Cilantro

ENSALADAS

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Ensaladas Mixtas, Queso de Cabra, Ajonjolí, Frutos Rojos, Crotones, Vinagreta de Vainilla

\$15

ENSALADA CÉSAR

Crotónes Queso Parmesano, Tomate Cherry

\$14

ENSALADA WEDGE

Aderezo de Queso Azul, Tomate Cherry, Tocino Frito, Huevo Hervido

\$14



Pescado



Lácteos



Crustáceos



Huevo



Moluscos



Sin Gluten



Vegano



Nueces



Soya



Ajonjolí

Precios en US Dólares e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

MENU

ESPECIALIDADES DEL CHEF

- SOPA DE MARISCOS** 200 g  **\$26**
Camarón, Pulpo, Pescado, Almeja, Tomate, Aguacate
- CAMARÓN AL MOJO DE AJO** 200 g  **\$26**
Mantequilla, Aceite de Oliva, Arroz a la Mexicana, Vegetales Mixtos
- FILETE DE PESCADO** 200 g  **\$25**
Arroz a la Mexicana, Ensalada Mixta, Rábano, Aguacate
- PULPO AL AJILLO** 200 g  **\$36**
Ajo, Chile Guajilo, Mantequilla, Puré de Papa
- ALAMBRE DE POLLO** 150 g  **\$14**
Mix de Pimientos, Cebolla Morada, Queso Mozzarella, Salsa Ranchera
- ALAMBRE DE RES** 150 g  **\$22**
Mix de Pimientos Cebolla Morada, Queso Mozzarella, Salsa Ranchera
- * **ALAMBRE DE CAMARÓN** 150 g  **\$22**
Mix de Pimientos Cebolla Morada, Queso Mozzarella, Salsa Ranchera
- MOLCAJETE AQUA** 250 g  **\$36**
Arrachera, Pechuga de Pollo, Camarón, Pulpo, Queso Asado, Cebolla Cambray, Aguacate, Salsa Ranchera
- ARRACHERA AQUA** 200 g **\$22**
Guacamole, Pico de Gallo, Arroz Mexicano
- PECHUGA DE POLLO AQUA** 200 g **\$15**
Guacamole, Pico de Gallo, Arroz Mexicano

LUNCH

- ***HAMBURGUESA OLD SCHOOL** 180 g  **\$25**
Lechuga, Tomate, Cebolla, Queso Cheddar, Tocino, Mayonesa
- NACHOS**  **\$15**
Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Salsa Guacamole, Pico de Gallo, Chile jalapeño
- NACHOS DE POLLO** 150 g  **\$20**
Salsa de quesos, frijoles Refritos, Guacamole, Chile Jalapeño, Pico de Gallo, pechuga de pollo
- NACHOS DE ARRACHERA** 150 g  **\$23**
Frijoles Refritos, Salsa de Quesos, Guacamole, Chile Jalapeño, Pico de Gallo, Arrachera
- NACHOS DE CAMARÓN** 150 g  **\$23**
Frijoles Refritos, Salsa de Quesos, Guacamole, Chile Jalapeño, Pico de Gallo, Camarón
- CLUB SANDWICH** 100 g  **\$23**
Jamón de Pavo, Pechuga de Pollo, Queso Amarillo, Tocino Papas la Francesa
- ALITAS BBQ O BÚFALO** 454 g  **\$25**
Salsa Bbq o Búfalo, Crudites, Aderezo Ranch
- COMBO AQUA**  **\$40**
Alitas de Pollo, Salsa Bbq, Aros de Cebolla, Dedos de Queso, Aderezo Ranch
- COMBO SATAY** 250 g  **\$35**
Pulpo, Pechuga de Pollo, Arrachera, Camarón, Arroz Frito, Salsa Teriyaki

TACOS & QUESADILLAS

- QUESADILLA**  **\$13**
Tortilla de Harina, Pico de Gallo, Queso Mozzarella
- QUESADILLA DE POLLO** 150 g  **\$15**
Salsa de Verde, Pico de Gallo, Queso Mozzarella, Tortilla de Pollo
- QUESADILLA DE ARRACHERA** 150 g  **\$18**
Salsa de Verde, Pico de Gallo, Queso Mozzarella, Tortilla de Harina
- QUESADILLA DE CAMARÓN** 150 g  **\$21**
Salsa de Verde, Pico de Gallo, Queso Mozzarella, Tortilla de Harina
- TACOS DE CAMARÓN BAJA** 150 g  **\$19**
Tortilla de Harina, Tártara, Ensalada de Col, Tempura, Salsa Verde
- TACOS DE PESCADO BAJA** 150 g  **\$19**
Tortilla de Harina, Tártara, Ensalada de Col, Tempura, Salsa Verde
- TACOS DE POLLO A LA PARRILLA** 150 g **\$17**
Tortilla de Harina, Frijoles Refritos, Pico de Gallo, Salsa Verde
- TACOS DE ARRACHERA A** **\$19**
- LA PARRILLA** 150 g **\$20**
Tortilla de Harina, Frijoles Refritos, Salsa Verde, Pico de Gallo
- TACOS GOBERNADOR** 150 g  **\$20**
Tortilla de Harina, Queso Mozarella, Camarón, Pico de Gallo



Precios en US Dólares e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.