

Menú



Desayunos

Chilaquiles

Con crema ácida, cebolla blanca, aguacate queso fresco y frijoles.

Salsa
Roja

Salsa
Verde

Divorciados

Simples

\$139

Pollo

\$149

Huevos

\$149

Chorizo

\$149

Huevos al gusto

Acompañados de frijoles y queso fresco, con tortillas o pan.

Con jamón

\$149

Con tocino

\$149

Con verdura

\$149

Con machaca

\$159

Vaqueros

Tostada artesanal, con huevo estrellado y diezmillo, bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles, queso y guacamole.

\$169

Pan Dulce ^{4pz}

\$65

Fruta de temporada

\$95

Agrega yogurth, granola y miel por \$35 pesos más.

Omelette al gusto

Acompañados de frijoles y queso fresco, con tortillas o pan y cremoso de aguacate..

De jamón

\$149

De camarón

\$159

De marlin

\$159

3 quesos

\$149

Especial

\$149

Con espinaca, champiñones, morrón rojo y verde.

Hot Cakes ^{3pz}

\$149

Receta de la casa, acompañada de fruta de temporada, miel, mermelada y mantequilla.

Pan Francés

\$149

Acompañados con frutos rojos, miel de abeja o maple.

Torta de huevo
mediterránea

\$149

Con camarón, morrón verde y rojo, champiñón y cebollín. Acompañada de frijol y queso fresco, con tortillas o pan.

Desayuno especial
americano

\$159

Huevos, acompañados de hot cakes, tocino o salchicha y pan con mantequilla.

Club Sandwich

\$159

Con pollo, jamón y tocino, queso americano, lechuga y tomate. Acompañado de papas a la francesa y chile jalapeño.



Molletes

Acompañados con cremoso de aguacate y salsa bandera.

Sencillo	\$119
Con tocino	\$129
Con chorizo	\$129
Con salchicha	\$129
3 quesos	\$129
Chicharrón de pulpo	\$139
Chicharrón de camarón	\$139



Bebidas

Café Americano	\$50
Leche con chocolate	\$45
Capuccino	\$65
Latte	\$85
Chai	\$70
Jugo verde	\$65
Jugo naranja	\$59
Licudados	\$80
Té	\$40

Entradas

Jugo Bichi \$52

Jugo Bichi con Carne \$65

Con manta y camarón.

Guacamole 170 gr \$220

Tradicional preparado con salsa bandera.

Torito Relleno 6 piezas \$170

Chile caribe relleno de camarón y marlin, bañado en salsas negras.

Chicharrón de Pescado 150 gr \$190

Servido con guacamole, cebolla curtida y salsa bandera.

Burritos de Camarón y Machaca 8 piezas \$180

En harina, preparados con machaca de res.

Camarón para pelar 230 gr \$240

Camarón cocido, servido con la salsa especial del chef.

Tiradito de Atún y Salmón 220 gr \$230

Finas láminas de atún y salmón bañadas en la salsa de la casa, chimichurri y alcaparras.



Toritos Rellenos

Sopa Chipilona



Albóndigas de Pescado 220 gr \$185

Servidas con fondo de pescado, cocinadas con verduras en su jugo.

Albóndigas de Camarón 220 gr \$195

Servidas con fondo de camarón, cocinadas con verduras en su jugo.

Sopa de Mariscos 220 gr \$205

Fondo de pescado con verduras, pulpo y camarón.

Sopa Chipilona 620 ml \$230

Fondo de pescado acompañado de frituras, queso gratinado y salsa especial de chipotle al ajillo y aguacate.

Caldos

Aguachile

Aguachile

Salsa	Camarón	Callo
Rojo	\$260	\$475
Verde	\$260	\$475
Negro	\$260	\$475





**Cóctel
Agasajo**



Cócteles

Camarón 200gr \$235

Agasajo 200gr \$320

Pulpo, camarón en agua chile, camarón cocido y callo.

Maleficio 200gr \$320

Camarón en aguachile y callo.

Pulpo 200gr \$285

Campechano 200gr \$295

Camarón cocido, pulpo y callo.

Todos nuestros cócteles contienen salseado de la casa, salsa picante artesanal, jugo de camarón y clamato.

Filetes

Al Ajillo 220gr \$245

Salsa de ajillo, champiñón y cebolla morada, acompañado de arroz y ensalada.

Empanizado 220gr \$245

Acompañado de arroz, mezcla de lechugas y ensalada de col.

A la Plancha 220gr \$245

Sazonado especial, acompañado de arroz y mezcla de lechugas.

Louisiana 220gr \$260

Marinado en combinación de salsas a base de ajo y pimienta de cayena, acompañado de arroz y ensalada verde.

Sarandeado al Grill 220gr \$245

Al grill, en cama de pure de papa, con salsa de pimientos y cebolla morada.

**Cremoso de
Aguate 220gr** \$260

Preparado de aguacate, acompañado de puré de papa y mezcla de espinacas.



**Filete
Al Ajillo**





Taco
Costra de
Queso

Ensaladas

Ensalada César 220gr **\$195**

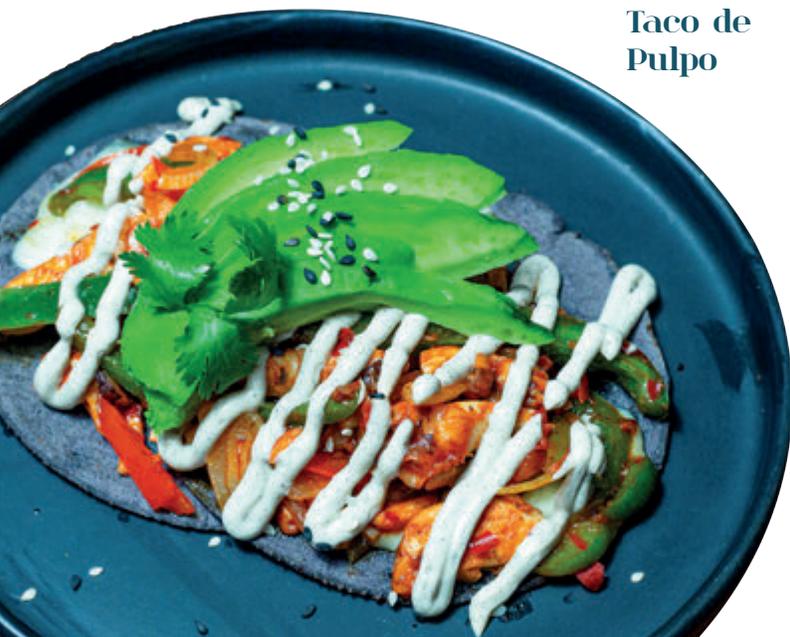
Ensalada tradicional con pollo acompañada de crutones, parmesano y aderezo César.

Ensalada de Atún 160gr **\$195**

Cama de atún, coronada con piña, mango y aguacate, acompañada de fresas y un toque de salsa de cítricos.

Ensalada de Camarón 220gr **\$260**

Lechuga, espinacas, naranja, pepino, manzana verde y roja, zanahoria, betabel rallado y camarones a la plancha.



Taco de
Pulpo

**Taco Fish
(Camarón o pescado)** 1 pieza **\$62**

Capeado con nuestra receta especial, acompañado de ensalada de col y cebolla curtida.

Gobernador Camarón 1 pieza **\$80**
El tradicional.

Gobernador Marlín 1 pieza **\$70**
El tradicional... pero de marlín.

Taco Chile 1 pieza **\$85**
Chile caribe relleno de camarón capeado y picado, servido en doble tortilla de maíz, coronado con camarones fritos y salsa de la casa.

**Taco Dorado
de Marlin** 1 pieza **\$85**
Acompañado de ensalada de col, salsa de tomate al ajo y cebolla morada.

**Taco de Camarón
y Chilorio** 1 pieza **\$85**
En tortilla artesanal de maíz azul, acompañado de cremoso de aguacate, queso gratinado y germinado de alfalfa.

Taco de Pulpo 1 pieza **\$95**
Pulpo preparado al estilo Lipe, montado en tortilla artesanal de maíz azul, con queso y aguacate.

Taco de Manta 1 pieza **¡Nuevo!** **\$75**
La manta del LIPE.

Taco Costra de Queso 1 pieza **\$95**
Tortilla de maíz azul, costra de queso y camarones fritos, salsa verde y chimichurri de jalapeño.

€ Tacos

Pasta Alfredo 220gr **\$195**
Tradicional receta Alfredo con pollo y pimientos.

**Pasta Camarón
Cremosa** 180gr **\$265**
Alfredo cremosa, pimientos y camarones a la plancha.

Arroz Marinero 180gr **¡Nuevo!** **\$205**
Arroz con vegetales, pulpo, camarón, tocino, bañado en salsa de la casa. Servido con salsa sriracha y aguacate.

€ Pastas

Cervezas

CERVECERÍA TECATE

Tecate Light	\$45
Tecate Roja	\$45
Indio	\$45
XX Lager	\$49
XX Ambar	\$49
XX Ultra	\$49
Heineken	\$59
Amstel Ultra	\$58
Bohemia Clara	\$58
Bohemia Oscura	\$58
Bohemia Weizen	\$58
Miller High Life	\$60
Miller Lite	\$58
Heineken 0.0	\$38

Cervezas

CERVECERÍA MODELO

Corona Extra	\$45
Modelo Clara	\$55
Modelo Negra	\$55
Michelob Ultra	\$68
Pacífico Clara	\$47
Pacífico Light	\$47

Cocteles

Sangría Clásica	\$80
Refrescante vino tinto con zumo de limón, jarabe natural y agua mineral.	
Daiquirí	\$80
Frapeada de ron blanco, jugo de limón y jarabe natural.	
Cosmopolitan	\$85
Vodka, licor de naranja, jugo de arandano y zumo de limón.	
Paloma	\$89
Tequila, refresco de toronja y jugo de limón natural.	
Bloody Mary	\$95
Vodka con jugo de tomate, limón y condimentos especiales.	
Long Island Iced Tea	\$95
Vodka, ginebra, tequila y ron blanco, infusión de té con limón y refresco de cola.	
Bull	\$95
Ron, jarabe natural, zumo de limón y cerveza clara.	
Mezcalita de Piña-Naranja	\$129
Mix de piña, naranja y mezcal.	
Mezcalita Limón	\$129
Balance perfecto entre mezcal y limón.	
Moscow Mule	\$105
Vodka, cerveza de jengibre y jugo de limón.	
Vampiro	\$105
Clásico coctel mexicano con tequila y sangrita.	

Para acompañar tu cheve

Michelado	\$25
Jugo de limón y escarchado con sal.	
Chelado	\$35
Preparado de la casa y jugo de limón, escarchado con chamoy artesanal y tajín.	
Cubano	\$35
Salsas negras y escarchado con sal.	

Bebidas

Tostaditas

Ceviche de Pescado	\$85
Ceviche de Camarón	\$95
Jaiba	\$115
Camarón	\$130
Pulpo	\$165
Camarón y Callo	\$205
Lobina alcaparrada	\$165

Tostadas Lipe

Tentadita	\$295
Pa' empezar... camarón cocido y callo.	
Cachoreada	\$290
Pa' que te acuerdes camarón cocido, jaiba, pulpo y callo.	
Sorpresa	\$305
Cachoreada... con sorpresa.	
Chipilona	\$270
Jaiba, camarón y callo.	
Embarazada	\$245
Pa' que no se te olvide... Jaiba coronada con camarón cocido.	
Torre de Mariscos	\$295
Combinación de mariscos y aguacate.	
Camarón	\$220
Jaiba	\$240
Pulpo	\$290
Ceviche de Pescado	\$205
Ceviche de Camarón	\$225

Tostadita de Jaiba



Pa' los peques

Chicken Poppers 150gr	\$105
Acompañados de papas fritas.	
Orden de Papas Fritas 300gr	\$85
Spaguetti	\$95
Deditos de Queso 170gr	\$85
Acompañado de papas fritas.	
Hamburguesa Sencilla 150gr	\$125
100% carne de res a la parrilla con papas fritas.	

Poblanos 180 gr **¡Nuevo!** \$260

Camarones bañados en salsa de chile poblano, acompañados de arroz y ensalada verde.

Al Coco 180 gr \$245

Empanizados al coco, en cama de lechuga, acompañado con salsa de piña.

Al Ajillo 180 gr \$240

Con champiñón y cebolla morada, acompañado de arroz y ensalada.

A la Diabla 180 gr \$240

Sofritos en salsas picantes, acompañado de arroz primavera y mezcla de lechuga.

Empanizados 180 gr \$230

Acompañados de mezcla de lechuga, ensalada de col y arroz.

Rellenos 180 gr \$225

Empanizados, rellenos de queso amarillo, jamón y queso philadelphia, acompañados de ensalada de col y ensalada.

William 180 gr \$245

Rellenos de queso philadelphia y queso gouda, envueltos en tocino, arroz y ensalada.

Cuchos 180 gr \$230

Al grill, cubiertos de adobo especial de la casa y queso gratinado.

Rancheros 180 gr \$245

Tradicionales camarones rancheros sonorenses acompañados de arroz.

Roca 180 gr \$260

Montado en cama de chile verde.

Louisiana 180 gr \$265

Salsa a base de ajo, pimienta y cayena, acompañado de arroz y ensalada.

Zarandeados 180 gr \$250

Combinación de pimientos y cebolla morada, acompañado de puré de papa.

Cucaracha 180 gr \$265

Receta tradicional sinaloense.

Camarones al Grill 180 gr \$280

Acompañados de mezcla de lechugas y aderezo de la casa.

Bacanora 180 gr **¡Nuevo!** \$280

Tradicional receta sonorensis, flameados al bacanora.

Charolas

Charola Caliente

Camarón y pescado empanizado, torito relleno, chicharrón de pescado, tacos gobernador y arroz.

2 personas
\$650

4 personas
\$1100

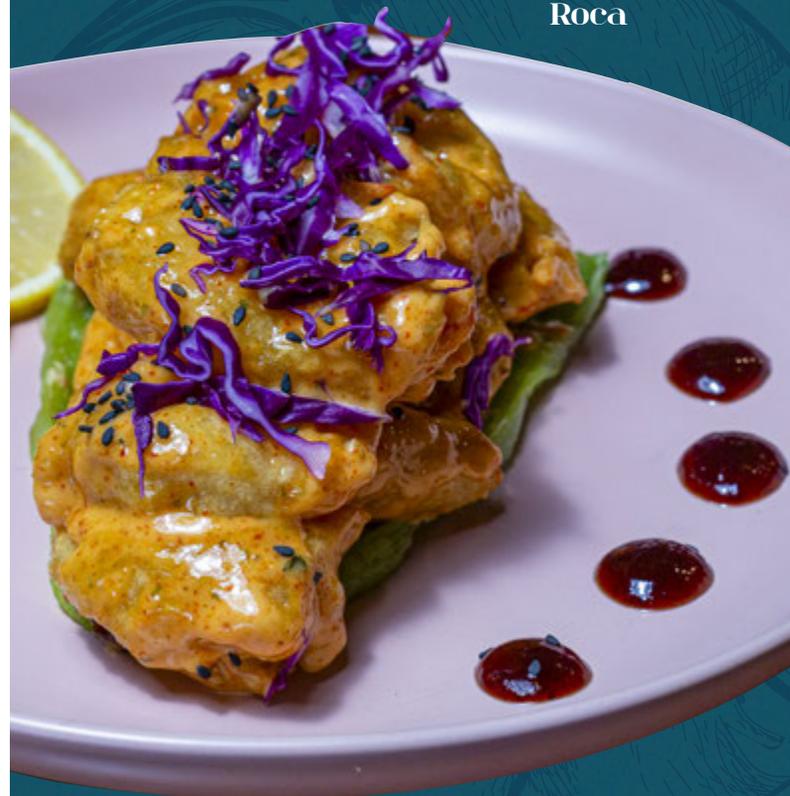
Charola Fría

Ceviche de pescado, ceviche de camarón, camarón en aguachile, camarón cocido, pulpo, camarón para pelar y tostadas de jaiba, acompañado de pepino y guacamole.

2 personas
\$750

4 personas
\$1300

Camarones Roca



Sin Alcohol

Agua natural	\$30
Refresco a elegir	\$38
Limonada Natural	\$46
Limonada Mineral	\$52
Jamaica	\$52
Limonada de Pepino	\$62
Limonada Frutos Rojos	\$58
Limonada de Fresa	\$58
Piña Colada	\$80

Digestivos

Licor 43	\$95
Frangelico	\$95
Carajillo	\$130
Carajillo Baileys	\$142

Gin-tonic

Elige tu sabor:	\$130
Clásico - Pepino - Cítricos - Frutos Rojos	

Mezcal

	SHOT	BOTELLA
400 Conejos	\$115	\$1,600
Montelobos Espadin	\$150	\$1,950

Bacanora

	SHOT	BOTELLA
Aguamiel	\$130	\$1,950

Ginebra

	SHOT	BOTELLA
Hendrick's	\$185	\$2,550
Tanqueray	\$95	\$1,300
Bombay	\$95	\$1,300

Ron

	SHOT	BOTELLA
Bacardí Blanco	\$85	\$850
Matusalem Clásico	\$85	\$850
Matusalem Platino	\$85	\$850
Capitan Morgan	\$75	\$750
Zacapa 23	\$160	\$2,400

Whisky

	SHOT	BOTELLA
Buchanan's 12	\$140	\$1,980
Buchanan's 18	\$299	\$4,550
Etiqueta Roja	\$105	\$950
Etiqueta Negra	\$135	\$1,900
Macallan 12	\$249	\$3,600

Tequila

	SHOT	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$145	\$1,995
Don Julio 70 años	\$160	\$2,300
Herradura Ultra	\$130	\$1,850
1800 Cristalino	\$130	\$1,850
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$145	\$1,900
Tradicional Plata	\$95	\$1,100
7 Leguas blanco	\$130	\$1,900
7 Leguas añejo	\$130	\$2,050

Vodka

	SHOT	BOTELLA
Absolut	\$85	\$1,050
Grey Goose	\$135	\$2,050
Smirnoff	\$85	\$950

Las favoritas

Margaritas

Tequila, licor de naranja y jugo natural de limón.

\$105

Elige tu sabor:

Clásica, Fresa, Frutos Rojos o Mango.

Piña Colada

Frapeada con ron crema de coco y jugo de piña.

\$115

Mezcalita de Jamaica

Ahumado a base de mezcal y reducción de jamaica de la casa.

\$129

Mojito

Ron, hierbabuena fresca, azúcar, jugo de limón y agua mineral

\$99

Clamato Preparado

Con limón, escarchado con chamoy artesanal y tajín.

\$65

Bebidas de autor

Marea

Refrescante fusión de mezcal con pepino y hierbabuena.

\$105

Costa Azul

Tequila con el toque cítrico del licor de naranja.

\$105

Bruma

Vodka con un sabor frutal y dulce de granadina.

\$105

Luminar

Fusión de whisky y puré de manzana artesanal con canela.

\$95

Coral

Vodka fusionado con piña natural y arándano.

\$95

Alba GINEBRA

Fusión de Ginebra y manzana verde con un toque de hierbabuena.

\$95

Especialidades

Pizza Margarita **¡Nuevo!** \$145

Salsa de tomate, queso chihuahua, tomate cherry, champiñón, espinaca y cebolla morada.

Pizza Mediterránea **¡Nuevo!** \$180

Salsa de tomate, queso chihuahua, camarón, pulpo, aceituna negra, cebolla morada y parmesano.

Tostada San Felipe \$180

Chicharrón de calamar, bañado en salsa especial de la casa, coronado con cebollín y guajillo.

Lorenza de Chilorio \$140

Tostada gratinada, guisado de marlin coronado con aguacate, cebolla curtida con zanahoria y habanero.

Pa' llevar



Ceviches

	Pescado	Camarón
1 litro	\$235	\$285
1/2 litro	\$155	\$185

Postres

Pastel de Doble Chocolate \$130

Pastel de Tres Leches \$140

Rollo de Calabaza \$130

Pay de Queso \$120

¡Un clásico está de vuelta!

