



MENÚ

TOSTADAS

- Tostada de ceviche molido** (con o sin mayonesa) \$ 59
Tradicional ceviche molido estilo Vallarta con zanahoria, cebolla morada, jitomate, pepino y cilantro picado con el toque de la casa rico para abrir apetito
- Tostada de ceviche de dorado** \$ 65
Pesca del día cortada en cuadritos con jitomate, cebolla morada, pepino y cilantro marinada en cítrico con el toque de restauran mango habanero.
- Tostada de pulpo** \$ 105
Cocido con la receta especial al punto, marinada con nuestras salsas negras jitomate, cebolla morada en julianas, pepino en medias lunas y un abanico de aguacate.
- Tostada de pulpo frito** \$ 119
Delicioso pulpo frito en tempura sobre una cama de guacamole coronado con poro crujiente.
- Tostada de estofado de marlín** \$ 59
Marlín estofado con nuestra deliciosa receta secreta de la casa y montado sobre guacamole
- Tostada de ceviche de camarón** \$ 75
Camarón cocido en limón con jitomate, cebolla morada, pepino, chile serrano y cilantro.
- Tostada de caracol** \$ 75
Caracol burro con pepino jitomate, cebolla, chile serrano cilantro, sal y limón coronado con láminas de aguacate.
- Tostada de atún** \$ 69
La consentida, atún fresco, marinado con mayonesa de sriracha y coronada con poro frito.

CEVICHE

- Ceviche Bahía** \$ 209
Deliciosa combinación de camarón, surimi y pulpo acompañado de cebolla morada, pepino marinado en soya y un toque ligero de sriracha.
- Ceviche de pescado dorado** \$ 189
Pesca del día cortados en cuadritos con jitomate, cebolla morada, pepino, cilantro, clamato con el toque de restaurante mango habanero
- Ceviche de pescado molido** (con o sin mayonesa) \$ 189
Tradicional ceviche molido estilo Vallarta con zanahoria, cebolla morada, jitomate, pepino y cilantro con el toque de la casa rico para abrir apetito
- Ceviche de atún** \$ 199
Tiras de atún sumergidas en nuestra salsa especial de soya que realza su frescura con julianas de cebolla morada con toques de chile serrano.
- Marlín a la vinagreta** \$ 199
Delicioso marlín ahumado marinado en nuestra riquísima vinagreta acompañada de jitomate, aceituna verde y cebolla morada.
- Tridente de camarón** \$ 230
Ceviche de camarón, esta deliciosa creación combina camarón hervido, camarón cocido en limón y camarón seco perfecto para compartir o disfrutar solo.



TACOS

Tacos de camarón capeado

\$ 129

Tacos de pescado capeado

\$ 119

Saborea nuestros deliciosos tacos al puro estilo baja, acompañado con aderezo de chipotle ligeramente picosito.

Tacos de atún al pastor

\$ 169

Atún cocinado con nuestro exquisito adobo de la casa montado sobre tortilla de harina con su tradicional piña asada, cebollita morada, cilantro con mouss de aguacate ligeramente picoso.

Tacos de birría de marlín

\$ 159

Nuestros exclusivos tacos de marlyn cocinados al más puro estilo Mango Habanero.



COCTELES

Camarón

\$ 230

Pulpo

\$ 299

Mixto

\$ 330

Al puro estilo acapulco

Vasito marisquero

\$ 178

Disfruta de nuestro exclusivo vasito marisquero que ofrece dos experiencias en una, servido caliente con un delicioso caldo de la casa que resalta los sabores del mar y frío con una refrescante mezcla de Clamato, salsas negras, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate y cilantro todo cortado en cuadritos

AGUACHILE

Jamaica

\$ 249 Verde

\$ 229

Mango habanero

\$ 249 Negro

\$ 239

CAMARONES

Camarones cucaracha

Dorados en aceite con salsa negra de ajo especial picosita un clásico de los botaneros.

Medio kilo \$399

Kilo \$699

Camarones cajun

Cocinados al puro estilo louisiana agregando nuestro toque local.

Medio kilo \$399

Kilo \$699

Botana miche mar

Nuestro orgullo reflejado en un plato marisco frescos como atún, pulpo cocido, camarón cocido, camarón crudo, preparados con salsa especial en el momento una historia que contar

\$449



ENTRADAS DE SUSHI

Gyozas de cerdo o camarón 6 pz

Empanadillas japonesas hechas con tortilla wontong rellenas de verduras finamente picadas, pueden ser de camarón o cerdo, son fritas y acompañadas con una guarnición de ensalada con aderezo de ajonjolí.

\$ 160

Tostadas spicy tuna 4 pz

Atun spicy con cubitos de mango, cebollín y ajonjolí, sobre unas deliciosas tostadas fritas de tortilla wontong y láminas de aguacate, acompañadas con una guarnición de ensalada con aderezo de ajonjolí.

\$ 210

Edamames 250gr

Chicharos japoneses sazonados y salteados a la plancha con soya y mantequilla, con un toque de shishimi.

\$ 150

Sashimi de atun o salmon 150 gr

Láminas de atun y/o salmon, sobre una cama de verduras, bañados con salsa ponzu spicy, limón, sriracha, cebollín y ajonjolí.

\$ 240

SUSHI CLÁSICO

California roll

El rollo más clásico entre los sushis, arroz por fuera con ajonjolí, alga por dentro, relleno de camarón, aguacate, pepino y queso philadelphia.

\$ 120

Philadelphia roll

Nuestro rollo para los amantes del queso philadelphia, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de aguacate, camarón y pepino, cubierto con una cama de queso philadelphia.

\$ 140

Salmón roll

Delicioso rollo cubierto de láminas de salmón chileno premium y cebollín, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de piel de salmón frita, aguacate y queso philadelphia.

\$ 210

Tuna roll

Sinónimo de frescura, este rollo está cubierto por una capa de atún fresco y en combinación con ensalada de cangrejo y massago, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de aguacate, pepino y queso philadelphia, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

\$ 230

Avocado roll

Rollo con una cubierta de aguacate, bañado con salsa de anguila y ajonjolí, arroz por fuera, alga por dentro, relleno salmón chileno premium, pepino, queso philadelphia y piel de salmón frita.

\$ 220

Kaisen roll

Rollo con historia, alga por fuera, sriracha, arroz por dentro, relleno de salmón chileno premium y atún frescos, cebollín y aguacate.

\$ 210

Banana roll

Un rollo dulce al paladar, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de camarón tempura, aguacate, philadelphia, envuelto con plátano macho frito, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

\$ 180



SUSHI EMPANIZADO

California empanizado

Es como el rollo más clásico entre los sushis, pero empanizado, arroz por fuera con ajonjolí, alga por dentro, relleno de camarón, aguacate, pepino y queso philadelphia.

\$ 160

Tampico roll

Conocido por su explosivo sabor, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de camarón tempura, aguacate, philadelphia, coronado con ensalada Tampico.

\$ 180

Bola de Fuego

El sushi también se disfruta de otras formas, bola de arroz empanizada, rellena de camarón, queso philadelphia, aguacate, pepino, plátano macho, coronada con ensalada Tampico, bañada con salsa de anguila ajonjolí y cebollín.

\$ 220

Spicy tuna

Un rollo picante, alga por fuera, arroz por dentro, relleno de philadelphia y aguacate, coronado con nuestro famoso atún spicy, cebollino y ajonjolí.

\$ 240

SUSHIS ESPECIALES

Aguachile roll especial Mango Habanero

El especial de la casa, una deliciosa combinación que hace homenaje y representa nuestra esencia, fusionando así ambas cocinas en un solo plato, es un rollo cubierto con láminas de mango, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de salmón, aguacate y philadelphia, con un topping de ensalada kani habanero, acompañado con nuestro aguachile de camarón y mango habanero.

\$ 350

Aguachile roll negroni

Inspirados en nuestro rollo con historia, kaisen roll, lo integramos en este match, presentado con alga por fuera, arroz por dentro, relleno de salmón chileno premium y atún frescos, aguacate y philadelphia, coronado con kokku tobiko negro hueva de pescado volador, acompañado de nuestro aguachile negro de camarón.

\$ 380

Aguachile roll jamaica

Rollo cubierto de láminas de atún fresco, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de aguacate, pepino y queso philadelphia, con un topping de kokku tobiko hueva de pescado volador, en combinación con nuestro aguachile de camarón y Jamaica, creando un balance perfecto de sabores.

\$ 340

Aguachile roll Verde

Con esta fusión entre el rollo envuelto en kani, arroz por fuera, alga por dentro, relleno de philadelphia, pepino y aguacate, con un topping de mouse de tobiko Green wasabi y aguacate, creando una armonía con nuestro aguachile de camarón verde.

\$ 350

Todos nuestros rollos van acompañados con ensalada y aderezo de ajonjolí



ESPECIALES CENAS / DINNER

Fish and chips

Pescado capeado al puro estilo americano con aderezo tártara.

\$ 269

Ensalada César

Salmón \$189 / Camarón \$169 / Pollo. \$149

Un clásico de Tijuana con el estilo único de mango habanero.

Chicharrón de Rib Eye

\$ 189

Chicharrón de atún

Botana rica en cualquier presentación atún o rib eye con una cama de guacamole fresco del día acompañado de tortilla de maíz y salsa de molcajete.

\$ 219

Aguacate relleno

Retornamos a los 90's, 180g de ensalada de camarón con pepino, cebolla morada, alcaparras, mayonesa y Mostaza Dijón al puro estilo mando habanero.

\$ 149

Petuccini Alfredo

Salmón \$189 / Camarón \$169 / Pollo \$149

Salsa cremosa de salsa de champiñones y queso parmesano.

Elige la proteína de tu preferencia.

El Dorado

Prueba nuestro pescado dorado marinado al ajo con espejo de pure de coliflor guarnición de espárragos guisados en aceite de oliva.

\$ 269

Palomitas de camarón

Receta especial del chef acompañadas con una mayonesa de sriracha, salsa anguila ajonjolí tostada sobre una cama de guacamole.

\$ 249

Enchiladas de marisco

Disfruta de nuestra receta especial de la casa tortilla de harina rellena de camarón pescado champiñones bañados con salsa de morrón rojo gratinadas con queso cheddar.

\$269

Hamburguesa de Res

Carne molida de sirloin bien cocida sazonada con sal y pimienta coronada con queso cheddar, jardín de lechuga, jitomate y cebollita guisada asada.

\$ 198

Hamburguesa de Camarón

Camarón guisado con un trio de pimientos, cebolla morada, gratinados con queso tipo cheddar acompañada de cebolla morada y lechuga.

\$ 219

Hamburguesa Mar y tierra

100 gramos de res acompañada de 100 gr de camarón, queso cheddar, jitomate, cebolla morada y lechuga.

\$ 239

Todas nuestras hamburguesas incluyen 100 gr de papas a la francesa y Chimichurri de la casa.





PARA LOS PEQUES

Nuggets de pollo con papas fritas	\$ 119
Pasta Alfredo	\$ 125
Hamburguesita con papas fritas	\$ 119



POSTRES

Helado tempura **\$ 160**

Delicioso helado sabor vainilla, frito con una tempura de canela, con topping de crema batida, cereza y bañado con chocolate o cajeta.

Bola de helado sabores 3 bolitas **\$ 140**

Delicioso helado de calidad gelato sabor vainilla, fresa, chocolate o combinado, con topping de crema batida, cereza y bañado con chocolate o cajeta.



EL BIENESTAR DE NUESTROS CLIENTES ES PRIMORDIAL

- Nuestro deber es informarles que algunos de nuestros platillos son elaborados con pescados y mariscos crudos y consumirlos es bajos su propia responsabilidad.
- Todo nuestro menú es preparado al momento para brindarles una mayor frescura y calidad así mismo agradecemos su comprensión en el tiempo de espera.
- Algunas imágenes son meramente ilustrativas y algunos productos pueden variar.
- Todo cambio en el menú solicitado por el cliente, tendrá un costo extra pregunte por la cantidad antes de solicitarlo.
- Si padece alguna alergia es deber informar al mesero por su seguridad.



BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada	\$60
Naranjada	\$60
Refresco	\$45
Botella de agua	\$40
Te helado	\$50
Arnold palmer	\$79
Canica	\$69
Piñada/fresda	\$89
Calpico	\$70
Expresso	\$60
Americano	\$50
Coco natural	\$124

CERVEZAS

Corona	\$59
Pacifico	\$59
Corona light	\$59
Victoria	\$59
Modelo Especial	\$64
Negra modelo	\$64
Ultra	\$69
Chelado glass	\$19
Cuban glass	\$29
Cielo rojo glass	\$49

COCTELERIA

Con Tequila

Paloma	\$149
Margarita casa	\$159
<small>Sabores: limón, guayaba, fresa, frutos rojos, Tamarindo, maracuyá, mango</small>	
Tequila sunrise	\$144
Tequila Mango	\$147
Habanero	

Con Vodka

Martini	\$165
Mudslide	\$185
Chichi	\$169

Con Ginebra

Verbabyena	\$169
------------	-------

Con Mezcal

Mezcalita de sabor	\$159
<small>Sabores: limón, guayaba, fresa, frutos rojos, Tamarindo, maracuyá, mango</small>	

Con Ron

Piña colada	\$145
Dailkiry	\$145
Miami vice	\$155
Blue hawaian	\$155
Long island	\$165
Dirty monkey	\$165
Mojito	\$109
Mojito sabores	\$125

Digestivos

Carajillo	\$174
Canija	\$157
Aperol spritz	\$179
Alfonso 13	\$134
Sangria	\$144
Clericot	\$164
Coco loco	\$190
<small>(ron, tequila, gin, vodka)</small>	

LAS BANQUETERAS

Regular	\$99	Premium	\$127
<small>Pacifico, Corona, Victoria, Carta blanca, Tecate, Tecate lighth o XX.</small>		<small>Miller, Heineken, Stella Artois, Michelob ultra, Negra Modelo o Modelo Especial.</small>	

TEQUILA 30-30®

CRISTALINO



Tequila	
	20Z
3030 blanco	\$109
3030 reposado	\$109
3030 añejo	\$179
3030 cristalino	\$199
Rey de copas añejo	\$319
Rey de copas reposado	\$229
Herradura plata	\$165
Don julio bco	\$149
Don julio reposado	\$185
Don julio 70	\$245
Dobel diamante	\$179
1800 cristalino	\$199
1800 añejo	\$189

Ron	
Bacardi blanco	\$130
Bacardi añejo	\$140
Capitan morgan	\$130
Malibu	\$130

Mezcal	
	20Z
400 conejos	\$159
Amaras	\$179
reposado	
Montelobos	\$189
Gusano rojo	\$149

Cognac	
Hennessy VS	\$319

Whisky	
Ju red	\$139
Ju black	\$249
Jack daniels	\$149
Buchanans 12	\$219

Ginebra	
Bombay	\$149
Tanqueray	\$169

Vinos	
Tinto de la casa	\$150
Blanco de la casa	\$150
Prosecco	\$139

Licores	
	20Z
Licor 43	\$149
Baileys	\$139
Kahlua	\$134
Apperol spritz	\$134
Prosecco	\$145
Jaguermaster	\$139
Grand manier	\$219
Mamargo de angostura	\$145
Dissarono	\$149
Vaccari negro	\$125

Vodka	
Smirnoff	\$119
Titos	\$169
Absolut azul	\$129
Grey goose	\$159
Stolichnaya	\$139

Brandy	
Torres 10	\$139



