



Aperitivos

CHILES JALAPEÑOS RELLENOS 170

Chiles jalapeños (3 pzs) rellenos de marlin ahumado, queso philadelphia, envueltos en tocino guarnición de aderezo chipotle

ESQUITES DE CALLO 180

Combinación de elote amarillo y blanco salteados con mantequilla y epazote, acompañados de callo de almeja flameados con licor de naranja guarnición mayonesa tajín

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO 165

Queso Monterrey Jack con longaniza y chiles toreados guarnición con rodajas de pan con chimichurri

CHAMPIÑÓN AL AJILLO 200

Champiñones salteados con chile guajillo, ajo y vino blanco servido con rodajas de pan.

QUESADILLAS DE ATUN AHUMADO 280

Dos piezas con guarnición de arroz pesto y salsa de tomate.



GUACAMOLE 165

Aguacate, cebolla, ajo, cilantro, sal de grano y chile serrano.

AROS DE CALAMAR 180

Aros de calamar tempura con aderezo ranch

SASHIMI NATURAL DE PESCADO O CAMARÓN 230

Laminas finas de pesca del día (120 gr) ó camarón, bañado con salsa de soya, jugo de limón, ajonjolí, aguacate y rodajas de cebolla.

SASHIMI SPICY DE PESCADO O CAMARÓN 250

Laminas finas de pesca del día (120 gr) ó camarón, bañado con salsa de soya, jugo de limón, ajonjolí, rodajas chile serrano, aguacate y rodajas de cebolla.

COCTEL DE CAMARÓN 260

CAMPECHANA 320

AGUA CHILE DE CAMARÓN

VERDE CON SERRANITO 270

ROJO CON CHILTEPIN 270

PLATO BOTANERO DE LA BAJA 320

Camarón, pulpo, callo de almeja, caracol, bañado con salsa marisquera de la casa.

FISH & FRIES 195

Dedos de pescado en tempura acompañado de ensalada de col y papas a la francesa.

TOSTADA TODOS SANTEÑA 190

Cubitos de atún y mango, cebolla morada y cilantro acompañado de salsa de mango con un toque de habanero.

TOSTADA PECADORA 235

Cilindro de marisco camarón, callo de almeja, pulpo, caracol burro, acompañado de tomate, cebolla morada, cilantro y aguacate, abañado con nuestra salsa marisquera especial de la casa.

TOSTADA DE ATÚN 180

Cubitos de atún y aguacate, cebolla morada con toque de aceite de ajonjolí bañado con nuestra salsa marinera de la casa.

LA MITOTERA 380

Torre de mariscos pulpo, callo de almeja, camarón, caracol, pepino, cebolla morada, tomate, cilantro, apio con un ceviche de atún con aguacate en la parte superior, bañado con salsa marisquera especial de la casa.





Sopas

SOPA DE TORTILLA 150

Caldo de pollo con tomate servido con tiras de tortilla crujientes, aguacate y queso derretido.

SOPA DE MARISCOS 290

Fondo de Mariscos camarón, caracol burro, pulpo, jaiba, callo de almeja y pescado.

CREMA DE ALMEJAS 190

CREMA DE ZANAHORIA Y CITRICOS 120

CREMA DE ELOTE ROSTIZADO 120



Ensaladas

TODAS LAS ENSALADAS LLEVAN LECHUGA ROMANA ORGANICA Y CON PROTEINA LLEVAN (80GR)

ENSALADA CÉSAR 190

Lechuga romana orgánica, tomates cherry asados, crutones y queso parmesano.

CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 260

CON ARRACHERA A LA PARRILLA 275

CON CAMARONES A LA PARRILLA 295

ENSALADA ORGÁNICA 190

Lechuga romana orgánica con zanahoria, betabel, tomate cherry rociada con una vinagreta miso.

CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 260

CON ARRACHERA A LA PARRILLA 275

CON CAMARONES A LA PARRILLA 295

ENSALADA ESPECIAL 200

Queso de cabra, arándanos, manzana verde, tomate cherry, rociada con vinagreta balsámica y nueces.

CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 270

CON ARRACHERA A LA PARRILLA 295

CON CAMARONES A LA PARRILLA 310



Pastas

TODAS LAS PASTAS SON PENNE Y SE SIRVEN CON PAN

PASTA CON CAMARONES 450

Pasta con camarón a elegir salsa al tequila, pesto o pomodoro.

PASTA PESTO 495

Con callo y camarón en salsa pesto.

PASTA CON MARISCOS 540

Con camarón, pulpo y callo en salsa pomodoro.

PASTA ALFREDO CON POLLO 280



Plato Principal

QUESADILLAS GOBERNADOR 220

Quesadillas 3 pzs rellenas de guiso de camarón acompañadas de un abanico de aguacate y salsa macha

QUESADILLAS DE MARISCOS 290

Quesadillas 3 pzs rellenas de guiso de mariscos camarón, pulpo, callo de almeja, caracol burro, acompañados de un abanico de aguacate y salsa macha

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA 280

Pescado de temporada, marinado en jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate, cilantro y aguacate.

CEVICHE DE CAMARÓN 290

Camarón marinado en jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate, cilantro y aguacate.

CEVICHE MIXTO DE CAMARON Y PESCADO 300

Camarones y pescado macerados en jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate, cilantro y aguacate.

Plato Principal

CAMARONES A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN DE ARROZ Y PURE DE PAPA 325

AL AJO
AL AJILLO,
A LA DIABLA
EMPANIZADO

CAMARONES COCO 390

Empanizados de coco cubierto con una deliciosa salsa de chabacano, guarnición de vegetales salteados y puré de papas.

CAMARONES IMPERIALES 410

Camarones rellenos de queso monterrey jack, enrollados con tocino guarnición de puré de papa y vegetales salteados.

CHILES RELLENOS CAMARÓN Y QUESO 280

Guarnición de arroz y frijoles

JAIBA A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN DE ARROZ Y PURE DE PAPA 340

AL AJO
AL AJILLO
A LA MANTEQUILLA



PECHUGA DE POLLO (150 GR) A SU ELECCIÓN GUARNICIÓN DE ARROZ Y PURE DE PAPA 290

AL AJO
FAJITAS
A LA PARRILLA
EMPANIZADO

PECHUGA RELLENA 320

Pechuga de pollo (150 gr) rellena de queso de cabra, champiñones cebolla y pimiento morrón, enrollada con tocino, cubierta con salsa de chipotle, guarnición de vegetales salteados y puré de papas.



PESCA DEL DÍA (230 GR) A SU ELECCIÓN GUARNICIÓN DE ARROZ Y PURE DE PAPA 295

AL AJO
AL AJILLO,
PARRILLA
EMPANIZADO

PESCA DEL DÍA AL TEQUILA 320

Filete de pescado fresco (230 gr) cubierto con crema de tequila y Jalapeño, guarnición vegetales salteados y puré de papas.

PESCA DEL DÍA AL CILANTRO 320

Filete de pescado fresco (230 gr) con una salsa bechamel al cilantro y con espinaca, guarnición pure y vegetales salteados.

PESCA DEL DÍA A LA VERACRUZANA 320

Filete de pescado fresco (230 gr) cubierto con salsa especial veracruzana

PESCA DEL DÍA ZARANDEADO DE LA BAJA 320

Filete de pescado fresco (230 gr) cubierto con adobo especial de la baja.

EMPAPELADO DE MARISCOS 380

Filete a la parrilla (350 gr) relleno de pulpo, callo de almeja, caracol burro, cebolla, tomate, cilantro y salsa especia de mayonesa.

PESCADO FRITO 380

Pescado el gramaje depende del tamaño del pescado, guarnición de ensalada de lechuga, tomate, pepino, cebolla morada y aderezo ranch.

ARRACHERA ANGUS A LA PARRILLA 450

Filete a la parrilla (350 gr) guarnición guacamole, cebolla cambray, salsa chimichurri y chiles toreados.

RIB EYE 690

A la parrilla (400 gr) guarnición guacamole, chiles toreados, papas y cebolla cambray.

CALLOS FLAMEADOS 580

Flameados (250 gr) con licor controy, salsa de cúrcuma, guarnición vegetales salteados y puré de papas.

COMBINACIÓN MAR Y TIERRA 490

Arrachera Angus con camarones a la diabla, con vegetales salteados y pure de papa.

COSTILLITAS DE PUERCO 395

Cubiertas (300 gr) con salsa de frambuesa asada y chipotle ó mango habanero guarnición una pieza de elote amarillo y pure de papas.

CHICHARRÓN DE PESCADO PARGO & CAMARONES CAJUN 390

Guarnición guacamole y aderezo ranch

PULPO GLASEADO 380

Guarnición champiñones, chile morrón y papa cambray.

PULPO AL MOJO DE AJO 350

Acompañado de vegetales salteadas y pure de papa.



Molcajetes

TRILOGIA 520

Arrachera, camarón y pechuga de pollo, salsa, queso asado, nopal, cebollas cambray y chiles toreados

ESPECIAL 680

Rib eye, chorizo, frijoles, queso asado, nopal, cebollas cambray y chiles toreados



Postres

EL FLAN Y EL CHEESECAKE SON SERVIDOS CON HELADO DE VAINILLA

CHEESECAKE 130

De temporada.

CONTENEDOR PARA LLEVAR

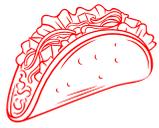
CHICO 5

GRANDE 10

NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO CON PRODUCTOS DE LA MAS ALTA CALIDAD, POR LO QUE AGRADECEMOS SU TIEMPO DE ESPERA.

TODO CAMBIO EN EL MENU TIENE UN COSTO EXTRA.

AL EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS NOS AYUDAS A MANTENER NUESTROS PRECIOS



#Tacos (3) pzs

ARRACHERA A LA PLANCHA 180

Guarnición guacamole, chiles toreados y limón

CAMARON	A LA PLANCHA	180
	CAPEADO	200
	PASTOR	200

Guarnición ensalada de col, guacamole y limón

PULPO	A LA PLANCHA	180
	PASTOR	200

Guarnición ensalada de col, guacamole y limón

PESCADO	A LA PLANCHA	170
	CAPEADO	180

Guarnición ensalada de col, guacamole y limón



Nachos

Totopos crujientes preparados diariamente, cubiertos de frijoles refritos, gratinados con una mezcla de queso Monterrey Jack y Chihuahua, guacamole, salsa mexicana, crema ácida y rodajas de jalapeños.

NACHOS SIN PROTEÍNA 150

NACHOS CON CARNE ASADA 200

NACHOS CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 180



Hamburgersa

HAMBURGUESA CAMARÓN CRUNCH 260

Camarón empanizado con panko crunch, queso suizo, lechuga, jitomate, aguacate, cebolla, pepinillos, aderezado con mayonesa chipotle y papas a la francesa

HAMBURGUESA DE SIRLON 260

Carne Sirlon preparada con receta especial a la parrilla, queso suizo, lechuga, jitomate, aguacate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE SIRLON CON PIÑA 280

Carne Sirlon preparada con receta especial a la parrilla, queso suizo, lechuga, jitomate, aguacate, cebolla, pepinillos, piña asada y papas a la francesa.



Burros Especiales

Tortilla de harina especial con ingrediente a elegir a la parrilla, frijoles, aguacate, jalapeños y crema ácida.

CON PECHUGA A LA PARRILLA 180

CON ARRACHERA A LA PARRILLA 200