



Platos fuertes

Pescado a la talla

Tradicional pescado a la talla, acompañado de arroz y papas. Precio por kilo.

Mojarra frita

con papas a la francesa y ensalada

Brochetas de mar

brochetas de camarón, pescado y pulpo al grill, con cebolla, pimienta, tocino y jalapeño.

Pescado light

A la plancha con arroz y verduras

Camarones al mojo, al ajillo, empanizados.

Sopa de mariscos,

jaiba y almeja pisma

Hamburguesas y sandwiches

Grilled fish Sandwich.

Club Sandwich de la casa

Bikini Burger. Camarón, mayo limón y tomate rostizado

Queen Bonfil burger. Res, queso y curry de tocino.

Hamburguesa clásica con queso

MENÚ

Son vent

Barra Fria y entradas

Tiritas estilo Zihuatanejo

Tiritas de pescado cocidas al limón, con toque de habanero, orégano, cilantro y cebolla macerada.

Ceviche campechano

Camarón y pulpo. Con chile habanero, pepino y aceite de olivo.

Agua Chile Mar y tierra

Cecina y camarón cocidos al limón, cebolla, salsa verde de casa

Cocktail de camarón acapulqueño

Con cebolla, cilantro chile serrano catsup y toque de jugo de naranja.

Ceviche Barra vieja

Dorado con cebolla morada y juliana de zanahoria

Ostiones Ensenada, San Blas o chingón

Media docena

Docena

Frescos, 4 4 4, rockefeller o a la mantequilla

Sopesitos clásicos

Con frijoles, queso fresco y crema. 5pzas.

Dedos mozzarella empanizados

Quesadilla especial

Talla grande, con queso Oaxaca y camarón al mojo de ajo.

Pescadillas 3 piezas

Tostada de atún

Con salsa sambal y ponzu

Tostada de pulpo

Caldo de camarón

Ceviche vegano de portobello
