



HORARIO 2 - 10 PM

SERVICIO A DOMICILIO 984 205 7034

ENTRADAS PARA COMPARTIR

GUACAMOLE Con su toque mexicano de pico de gallo.	\$ 180
ENSALADA VEGGIE FRESH Corazones de lechuga, espinaca, tomate, pepino, cebolla morada, aguacate, germen de alfalfa y vinagreta.	\$ 230
SHOT DE OSTIONES Clamato preparado con ostión.	\$55 1pz / \$275 6pz
PALOMITAS DE PESCADO Cubos de pescado capeados acompañados con papas a la francesa.	\$ 265
TORREMBRILLA Torre de mariscos, camarón, pulpo y atún montado en cama de pepino, cebolla morada, tomate y aguacate, salsas y aderezos de la casa.	\$ 310
SASHIMI DE ATÚN Láminas de atún marinadas en nuestra salsa negra, cebolla, cilantro, chile serrano y pepino.	\$ 350

TACOS

ATUMBRILLO Un taco sellado de atún sobre cama de queso de cabra.	\$ 95
TACOS VEGETARIANOS Orden de 3 piezas, hongos, pimientos salteados con ajo y cebolla morada, sobre una cama de aguacate, col morada y cilantro.	\$ 185
TACOS DE PESCADO Orden de 3 piezas, capeados, col y pico de gallo. En tortilla de harina o maíz.	\$ 195
TACOS DE CAMARÓN Orden de 3 piezas, capeados, col y pico de gallo. En tortilla de harina o maíz.	\$ 215
TACOS GOBERNADOR Orden de 3 piezas, camarón salteado con ajo, cebolla, pimientos verdes y queso gouda. En tortilla de harina o maíz.	\$ 235
TACOS DE ARRACHERA Orden de 3 piezas en tortilla de maíz o harina, carne de res marinada, pico de gallo, germen de alfalfa y rábano.	\$ 240

BURRITOS Y QUESADILLAS

QUESADILLAS DE MARLIN Orden de 3 piezas, machaca de marlin a la mexicana y queso gouda en tortilla de maíz. Acompañado con ensalada de lechuga, pico de gallo y crema ácida.	\$ 195
BURRITO DE CAMARÓN Camarones salteados con ajo y salsa mexicana aderezado con crema ácida, lechuga, pico de gallo y queso gouda en tortilla de harina. Acompañado con papas a la francesa.	\$ 280
BURRITO ARRACHERA Carne de res, guacamole, pico de gallo y cebolla caramelizada. Acompañado con papas a la francesa.	\$ 295
QUESADILLA DE ARRACHERA Tortilla de harina con carne de res y queso gouda, acompañado de guacamole y pico de gallo.	\$ 295

TOSTADAS

PESCADO Tostada de ceviche de pescado, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate, y cilantro.	\$ 110
CAMARÓN Camarones cocidos, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 120
PULPO Tostada de ceviche de pulpo, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 175
SASHIMI DE ATÚN Tostada de láminas de atún marinadas montada sobre aderezo de chipotle, cebolla morada y chile serrano.	\$ 180
BLACK TUNA Tostada de atún en cubos marinados en mezcla de salsas ácidas y negras. Ajo, jengibre, cilantro y cebolla morada.	\$ 180
ATÚN MANGO Tostada de atún fresco marinado con mango, aguacate y cebolla morada. Sobre una cama de queso de cabra.	\$ 185
ATÚN CON QUESO DE CABRA Y AGUACATE Tostada de atún en cubos marinados en salsa de la casa, sobre una cama de queso de cabra y una corona de aguacate.	\$ 185
MIXTA Tostada de camarón cocido, pescado y pulpo, base de Clamato, caldo de camarón, limón, cebolla morada, pepino, tomate y cilantro.	\$ 195

CEVICHES CALAMBRILLO

PESCADO Pescado curtido y marinado en limón, base de Clamato y caldo de camarón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 295
PESCADO CON MANGO Pescado curtido, base de Clamato y caldo de camarón, mango, cebolla morada, pico de gallo y cilantro.	\$ 310
CAMARÓN Camarones cocidos, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 310
MIXTO Ceviche mixto de camarón cocido, pescado y pulpo, Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 340
CALAMBRILLO Ceviche de pescado, camarón cocido, crudo y pulpo, pepino, cebolla morada, cilantro, chiles verdes y nuestra salsa roja a base de chiletepin.	\$345
CEVICHE NEGRO DE ATÚN Exquisitos cubos de atún marinados en salsa negra y ácida en una mezcla de ajo, jengibre, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 350
CAMARÓN Y PULPO Camarones y pulpo cocido, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 385

* NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS AL INSTANTE. EL TIEMPO DE ELABORACIÓN ES DE 10 A 25 MINUTOS APROXIMADAMENTE.
* EL CONSUMO DE MARISCOS Y/O ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.

¡GRACIAS POR SU PACIENCIA Y COMPRENSIÓN!

AGUACHILES

AGUACHILE ROJO Camarón crudo curtido en limón, cebolla morada, pepino, chiles verdes, Clamato y chiletepin.	\$ 310
AGUACHILE VERDE Camarón crudo curtido en limón, cebolla morada, pepino y salsa de chiles verdes.	\$ 310
AGUACHILE CALAMBRILLO Camarón cocido, crudo y pulpo en salsa de clamato, pepino, cebolla morada, chiles verdes y chiletepin.	\$ 335
AGUACHILE NEGRO Camarón curtido, pulpo, pepino, cebolla morada, marinados en salsas negras.	\$ 335

COCTELES DE MARISCOS

CAMARÓN Camarón cocido, clamato, jugo de limón, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 290
CAMARÓN CON PULPO Camarón cocido, pulpo, Clamato, jugo de limón, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 310
CLAMATO SPICY CON MARISCOS Camarón cocido y crudo, cubos de pescado, pulpo, chile chiletepin, base de Clamato, caldo de camarón, jugo de limón, chiles verdes, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 310
COCTEL CAMPECHANO Pescado, camarón cocido, crudo, pulpo y ostión, base de Clamato, caldo de camarón, jugo de limón, pepino, cebolla morada y cilantro.	\$ 310

* TODOS NUESTROS CEVICHES / COCTELES / AGUACHILES / TOSTADAS, ESTÁN ELABORADOS A BASE DE JUGO DE LIMÓN CALDO DE CAMARÓN / CLAMATO Y VERDURA (TOMATE, CEBOLLA, PEPINO Y CILANTRO).
* SI USTED ES ALÉRGICO A NUESTROS INGREDIENTES FAVOR DE HACÉSELO SABER AL STAFF

PLATOS FUERTES

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA Filete de pescado a la plancha sazonado con ajo y mantequilla, acompañado de ensalada de arúgula, espinaca y tomates cherry. Y puré de papa.	\$ 355
CAMARONES AL GUSTO Empanizados, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo o al coco, acompañados de arroz y ensalada.	\$ 350
FISH AND CHIPS Filetes de pescado frito al estilo inglés con papas y aderezo de la casa.	\$ 350
PULPO ZARANDEADO Tentáculos de pulpo marinado, acompañados de verduras al vapor y arroz.	\$ 395
PESCA DEL DÍA Pescado frito con guarnición de arroz, frijol y pico de gallo. Opción natural o al mojo de ajo.	\$ 495

POSTRES

FLAN NAPOLITANO	\$ 90
CORONA / MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO / PACIFICO	\$ 60
MICHELOB ULTRA / VICTORIA	
Vaso Chelado / Michelado / Ojo Rojo	\$ 35
Suero	\$ 70
Clamato Preparado 1/2 Litro	\$ 80
Chelada litro	\$ 150
Michela Litro	\$ 150
Ojo Rojo Litro	\$ 160
Doble Canala Litro	\$ 170

CERVEZAS Y PREPARADOS

COCTELERÍA

VINO BLANCO O TINTO (DE LA CASA)	\$ 185
SANGRIA CALAMBRILLO	\$ 185
PIÑA-COLADA	\$ 185
MEZCALITAS DE SABOR mango, maracuya, tamarindo, fresa y pimaica.	\$ 185
MARGARITAS DE SABOR coco, mango, maracuya, tamarindo, fresa y jamaica.	\$ 185
CARAJILLO	\$ 185
NEGRONI	\$ 185
MOJITO	\$ 185
APEROL SPRITZ	\$ 185
HUGO SPRITZ	\$ 200
EXPRESSO MARTINI	\$ 200
GIN & TONIC	\$ 200

DESTILADOS Y LICORES

TEQUILA TRADICIONAL	\$ 150
MEZCAL DE LA CASA	\$ 150
BACARDI	\$ 150
CAPTAN MORGAN	\$ 150
ABSOLUT	\$ 150
MATUZALEM PLATINO	\$ 155
LICOR 43	\$ 155
SAMBUCA NEGRO	\$ 155
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 155
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 200
TEQUILA DON JULIO-70	\$ 200
WHISKY BUCHANANS	\$ 200

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL O NATURAL EMBOTELLADA	\$ 50
REFRESCOS Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Squirt y Sprite	\$ 60
LIMONADA NATURAL O MINERAL	\$ 60
AGUAS DE SABOR Maracuya, Mango, Fresa, Tamarindo y Jamaica	\$ 80
PIÑADA	\$ 150

EXTRAS

SALSAS Y ADEREZOS	\$ 45
PICO DE GALLO	\$ 55
ARROZ O FRIJOL	\$ 55
QUESO GOUDA	\$ 55
QUESO DE CABRA	\$ 60
PURÉ DE PAPA	\$ 60
MANGO	\$ 60
AGUACATE	\$ 65
PAPAS A LA FRANCESA	\$ 70
CHILETEPIN	\$ 85

* LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SE VENDEN ÚNICAMENTE EN MANGROS DE 18 AÑOS
* TODOS NUESTROS PLATILLOS SON PROPORCIONALES Y PERSONALES. LOS PRECIOS MENCIONADOS SON EN PESO MEXICANOS.
* TODOS LOS PEDIDOS A DOMICILIO LLEVARÁN UN CARGO DE \$20 POR CONCEPTO DE ECO EMPAQUE.