AGUACHILES Y CEVICHES

AGUACHILE DE CAMARÓN $210
Verde, rojo o negro: cebolla, cilantro y aguacate, camarón 150gr

AGUACHILE DE CARACOL $215
Salsa de chiles toreados ,aguacate ,cilantro, caracol 150gr

AGUACHILE DE CALLO CHILTEPÍN $490
Cebolla, aguacate ,cilantro y callo chiltepín 150gr

CEVICHE DE ATÚN $215
Verde, rojo o negro: cebolla, cilantro y aguacate, camarón 150gr

CEVICHE DE SALMÓN $230
Salsa de chiles toreados ,aguacate ,cilantro, caracol 150gr

CEVICHE PESCA DEL DÍA $150
Jitomate, cilantro, aguacate y salsa bruja150gr

CÓCTELES

CÓCTEL DE CAMARÓN
salsa cátsup, cebolla, cilantro, aguacate
CH 100GR.....$110
G 150GR.....$160

CÓCTEL DE CAMARÓN MARINERA
pepino, jugo de limón, cebolla, jitomate y picante
CH 100GR.....$110
G 150GR.....$160

CÓCTEL DE CAMARÓN NEGRO
salsa chile limón 100gr
CH 100GR.....$115
G 150GR.....$165

VUELVE A LA VIDA G $250
pulpo, camarón, ostión, caracol, salsa capsut, 150 gr

TIRADITOS

PA LA BANDA

ATÚN ALETA AMRILLA $165
Aceite de oliva, salsa de soya, cebolla, chile serrano y jengibre 60gr

SALMÓN $150
Aceite de oliva, salsa de soya, cebolla, chile serrano y jengibre 60gr

JUREL $165
Aceite de oliva, salsa de soya, cebolla, chile serrano y jengibre 60gr

PESCA DEL DÍA $140
Aceite de oliva, salsa de soya, cebolla, chile serrano y jengibre 60gr

PA LOS FRESAS

HAMACHI $240
Chile tampico , chips de ajo, 60 gr

CALLO LISO $490
Cebolla ,chiltepín , limón 150gr

TENAZA DE CANGREJO MORO $300
Mantequilla clarificada x pz 150 gr

CÓCTEL DE ALMEJA $155
2 pz , jitomate , cebolla , pepino

TACOS

TACOS ESTILO BAJA

BURRITO DE CANGREJO $250
Frijoles refritos , salsa chile limón 100gr

BURRITO DE CAMARÓN $135
Frijoles refritos , salsa chile limón 100gr

TACO DE PESCADO $95
Repollo , pico de gallo , cebolla encurtida , crema acida, tortilla de maíz 50 gr

TACO DE CAMARÓN $115
Repollo, pico de gallo , cebolla encurtida ,crema acida, tortilla de maíz 50gr

TACO DE PESCADO EMPANIZADO $110
Camarón al chipotle , tortilla de maíz 50gr

TACO DE CHICHARRÓN DE PESCADO $95
Pescado crunchy , salsa mexicana y tortilla de maíz 50gr

TACOS PA LA BANDA

TACO DE ALAMBRE DE CAMARÓN $130
Cebolla , chile tampico , queso y tocino ,tortilla de harina 50gr

TACO DE JAIBA $145
Aguacate , salsa mexicana , tortilla de maíz 50gr

TACO DE MOJARRA $95
Frijoles puercos , salsa mexicana , salsa verde cruda , tortilla de maíz 50 gr

TACO DE CAMARÓN ADOBADO $130
En costra de queso gouda , frijoles puercos , aguacate , col morada , tortilla de harina 50gr

TACO DE CAMARÓN EMPANIZADO $125
Queso planchado , aguacate, salsa martajada, tortilla de maíz 50gr

TACO DE PULPO ENCEBOLLADO $130
Cebolla , chile tampico , huevo frito ,salsa verde tatemada , tortilla de harina 50gr

TACOS AHOGADOS

PARA CHOPEAR

DORADO DE PULPO $130
A la parrilla con aguachile verde 50gr

DORADO DE CAMARÓN $120
A la parrilla con aguachile verde 50gr

DORADO DE PESCADO $95
Frito , tartar de atún y caldillo de habanero 50 gr

LAS CONCHAS

PA LA BANDA

CHOCOLATA NATURAL 1PZ $60
Salsa cátsup, cebolla, cilantro, aguacate 100gr

ALMEJA CHOCOLATA PREPARADA $60
Pico de gallo y chicharrón

OSTIÓN KINTARO
MIGNONETTE 3 PZ $95
MIGNONETTE 6 PZ $175
MIGNONETE 9 PZ $263

OSTIÓN KINTARO
TARTAR DE ATÚN Y PONZU 3 PZ $125
TARTAR DE ATÚN Y PONZU 6 PZ $205
TARTAR DE ATÚN Y PONZU 9 PZ $293

CALIENTES

ALMEJA CHOCOLATA A LAS BRASAS 1PZ ..$65
Salsa cátsup, cebolla, cilantro, aguacate a las brasas o tabasco 100gr

ALMEJA CHOCOLATA NEGRA 1PZ $70
Salsa cátsup, cebolla, cilantro, aguacate a las brasas pismo negra 100gr

OSTIONES KINTARO A LAS BRASAS
NATURALS 3 PZ $95
NATURALES 6 PZ $175
NATURALES 9 PZ $263

OSTIONES KINTARO A LAS BRASAS
TABASCO O NEGROS 3 PZ $125
TABASCO O NEGROS 6 PZ $205
TABASCO O NEGROS 9 PZ $293

PA LOS FRESAS

OSTIÓN CALIFORNIA
MIGNONETTE 3 PZ $165
MIGNONETTE 6 PZ $330
MIGNONETE 9 PZ $495

ALMEJA ESPECIAL $85
Camarón cocido , callo concha espina

CALIENTES

OSTIÓN CALIFORNIA A LAS BRASAS
NATURALES 3PZ $165
NATURALES 6PZ $330
NATURALES 9PZ $495

OSTIÓN CALIFORNIA A LAS BRASAS
TABASCO O NEGROS 3PZ $195
TABASCO O NEGROS 6PZ $360
TABASCO O NEGROS PZ $525

TOSTADAS

TOSTADA DE ATÚN $80
Mayo chiltepín, jengibre, ponzu y chile tampico 50gr

TOSTADA DE PULPO A LA MEXICANA $110
Pulpo a la salsa mexicana y aguacate 50gr

TOSTADA DE CAMARÓN $90
Mayo chiltepín, salsa macha y camarón 50 gr

TOSTADA ESPECIAL $230
Camarón cocido, atún, caracol, callo, aguacate y chiltepín 50gr

TOSTADA AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN $85
Camarón, pasta de chiles y limón, cremoso de habanero y chicharrón 50gr

TOSTADA DE SALMÓN $120
Aguacate, cebolla morada, pepino, chile tampico 50gr

TOSTADA DE CEVICHE PESCA DEL DÍA $85
Jitomate, cilantro, aguacate y salsa bruja 50 gr

TOSTADA DE CARACOL $130
Salsa de chiles toreados, aguacate, cilantro Y caracol 50 gr

TOSTADA DE HAMACHI $220
Aguacate , cebolla morada, pepino , chile tampico 50gr

TOSTADA DE CALLO CHILTEPÍN $240
Mayo chiltepín, cilantro, aguacate y callo de hacha 50gr

TOSTADA DE JUREL $140
Cremoso de habanero, rábano, cilantro 50 gr

TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA $130
Mayo chiltepín, jengibre, chile tampico 50gr

CALDOS

CALDO DE CAMARÓN $110
Picosito, camarón seco y pacotilla 200 ml.

BULL SHOT $90
Jugo de carne , camarón pacotilla , vodka 200 ml.

ENTREPANES

HAMBURGESA ESPECIAL DE RES $240
Cheddar amarillo , cebolla , jitomate , aderezo , brioche de la casa 200gr

PO´BOY DE CAMARÓN $230
Aderezo de la casa , jitomate , lechuga , pan de la casa 100gr

PO´BOY DE PESCADO $210
Aderezo de la casa, jitomate, lechuga, pan de la casa 100 gr

ZARANDEADOS

PULPO $340
Pulpo adobado a la parrilla, acompañado de frijoles puercos y cebolla encurtida 250 gr

CAMARONES $250
Camarones adobados a la parrilla, acompañados de frijoles puercos y cebolla encurtida 320 gr

PESCA DEL DÍA $330
Pesca del día adobada a la parrilla, acompañada de frijoles puercos y cebolla encurtida 220 gr

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE $170
Plátano, malvaviscos quemados, helado de vainilla

EL CEREAL $175
Natilla, helado de vainilla, dulce de leche, campechanas horneadas

FLAN TRADICIONAL $120

HELADO DE COCO $130

BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES 10	$130	$1,300
MAGNO	$130	$1,300

RON

BACARDI BLANCO	$110	$1,100
MATUSALEM PLATINO	$120	$1,200
MATUSALEM CLÁSICO	$125	$1,250
MATUSALEM GRAN RERV	$135	$1,350
HAVANA 7 AÑOS	$130	$1,300
ZACAPAN 23	$210	$2,310

TEQUILA

7 LENGUAS BLANCO	$150	$1,500
CUERVO ESPECIAL PLATA	$110	$1,100
CUERVO ESPECIAL REPOSADO	$110	$1,150
CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	$140	$1,540
CUERVO TRADICIONAL PLATA	$120	$1,200
CUERVO TRADICIONAL REOSADO	$120	$1,200
DON JULIO 70	$210	$2,310
DON JULIO BLANCO	$135	$1,350
DON JULIO CENIZA	$250	$2,750
HERRADURA REPOSADO	$130	$1,430
MAESTRO DOBLE	$170	$1,700
ORENDAI OLLITAS BLANCO	$120	$1,200

MEZCALES

MONTELOBOS	$180	$1,800
OJO DE TIGRE	$185	$1,850
400 CONEJOS	$140	$1,400

MEZCALES ARTESANALES

SOTOL DON BARDINO	$170	$1,700
MICHOACAN CONTRAHECHO	$190	$1,900
GUERRERO CONTRAHECHO	$190	$1,900
MONTELOBOS ANCESTRAL	$200	$2,000

WISKI

JW ETIQUETA NEGRA	$185	$2,120
BUCHANANS 12	$180	$1,980
JW ETIQUETA ROJA	$115	$1,150
MCALLAN12	$305	$3,800

VODKAS

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF	$105	$1,050
GREY GOODE	$160	$1,600
STOLICHNAYA	$110	$1,100

GINEBRAS

TANQUERAY LONDON	$135	$1,485
BOMBAY	$155	$1,550
BEEFEATER	$150	$1,500
HENDRINKS	$210	$2,100

LICOR

BAILEYS	$120	$1,200
LICOR 43	$130	$1,300
SAMBUCA VACCARI NEGRO	$120	$1,200
CHINCHON DLCE	$105	

MIXOLOGIA CERO

FLOR DE SAUCO $170
Notas frescas y florales de saúco se encuentran con limón amarillo y burbujas delicadas.

ROSA FRESITA $170
La dulzura de las rosas y frambuesa se equilibra con granada y burbujas suaves.

EL TROPICAL BAJO 0 ..... $170
Maracuyá y coriandro se funden con limón Eureka, albahaca, hierbabuena y jugos frescos de piña y naranja

MIXOLOGIA

CARAJILLO (45 ML LICOR 43, 90 ML DE CAFE EXPRESO) $140
MARGARITA LIMÓN (TEQUILA, LIMÓN, HIELO, ESCARCHA DE SAL) $115
MOJITO (HIRBABUENA, JARABE NATURAL, JUGO DE LIIMON, RON, AGUA MINERA) $110
MOJITO FUTOS ROJOS (GRANADINA, RON, JUGO DE LIMON, HIERBABUENA, MINERAL, JUGO DE ARANDADANO) $120
MOJITO MARACUYA (GRANADINA, RON, JUGO DE LIMON, HIERBABUENA, MINERAL, JUGO DE MARACUYA) $120
NEGRONI (GIN, CAMPARI, VERMUT ROJO, HIELO) $160
PIÑA COLADA (RON Y PIÑANADA) $105
NITRO CARAJILLO (LICOR 43, CAFE EXPRESO, NITRO, HIELO) $120

SPRITZ

FLORAL $160
La delicadeza de la frambuesa y las rosas se funde con la frescura de la toronja y la elegancia del vino rosado. Floral, fresco y ligeramente amargo, con un final burbujeante.

EL CITRICO $180
Yuzu, cítricos y vino blanco se encuentran en una mezcla fresca y vibrante, coronada por burbujas que despiertan el paladar. Ligero, aromático y refrescante.

APEROLSPRITZ $155
La elegancia del prosecco se encuentra con el amargor vibrante del Aperol y un toque de burbujas. Aromatizado con naranja fresca. Amargo, cítrico y refrescante.

HUGOSPRITZ $160
Prosecco y St-Germain se entrelazan con limón amarillo y albahaca fresca, creando una mezcla delicada y aromática. Floral, fresco y ligeramente dulce.

PA LOS CRUDOS

BLODY LA SALADITA $120
Tomate fresco, limón y nuestra salsa macerada de la casa, con un toque especiado y el carácter de Tabasco. Coronado con sal de apio y hierbas frescas

UN CLAMATITO $65
Cerveza bien fría, Clamato y limón se encuentran con nuestra salsa macerada de la casa y un toque de Tajín.

BULL SHOT $120
Jugo de carne, limón y nuestra salsa macerada de la casa, con notas especiadas y una crusta de sal ahumada.

EL DRACULA $65
Tequila, sangrita y limón se mezclan con la frescura de la toronja y un toque de Tajín.

EL VIEJO MENYUL $115
Ron añejo y jerez se funden con las notas profundas del amaro, refrescados con menta , hierbabuena y burbujas.

LOS ANCESTRALES

SANTO ANGEL $145
Maracuyá y coriandro se encuentran con limón Eureka, albahaca y hierbabuena, acompañados de jugos frescos de naranja y piña, con el carácter profundo de la damiana y el mezcal

EL FRESCO $130
Kiwi y yuzu se funden con limón Eureka y menta, sobre la frescura del pepino y una aterciopelada nube de chile verde..

CARIÑITO $145
Frambuesas y rosas maceradas con hierbabuena, limón y jugos de toronja y granada, abrazados por la esencia silvestre del mezcal .

CERVEZA

GRUPO MODELO $55
CORONA, CORONA LIGHT, VICTORIA

GRUPO MODELO ESPECIAL $60
MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO, ULTRA

STELLA ARTOIS $65

CERVEZA ARTESANAL

VERANIEGA	$110
PERRO LITE	$110
FOCA PARLANTE	$110
VAQUITA MARINA	$118
HARRY POLANCO	$118
PERRO DEL MAL	$118

REFRESCOS

FAM COCA-COLA $45
COCA-COLA, LIGHT, CERO, MANZANA, LIMÓN, TORONJA

AGUA MINERAL	$45
AGUA NATURAL 600 ML	$30
AGUA QUINA	$45
AGUA TOPO CHICO 355 ML	$50
LIMONADA MINERAL	$45
NARANJDA MINERAL	$45