



ENTRADAS · STARTERS

CEVICHE PERUANO · PERUVIAN CEVICHE **\$380**
(180gr)
Pescado marinado en limón, jengibre, elote y ají.
Fish cooked with lemon, ginger, corn and chili.

COCTEL MEXICANO DE CAMARÓN **\$345**
SHRIMP MEXICAN COCKTAIL (180gr)
Marinados en aguachile rojo, sangrita, jugo de limón, cilantro y cebolla fileteada, aguacate y rábano sandía.
Shrimp marinated in red aguachile, sangrita, lemon juice, coriander and filleted onion, avocado and watermelon radish.

CURADO DE PESCADO LOCAL · GRAVAX LOCAL FISH **\$320**
(180gr)
Curado en sal de colima con mayonesa cítrica, confeti de poblano y manzana verde, emulsión de jalapeño y rábano sandía.
Cured in Colima salt with citrus mayonnaise, poblano confetti and green apple, jalapeño emulsion and watermelon radish.

CALAMAR ARRIERO · SQUID ARRIERO **\$345**
(180gr)
Cocinado con ajo, papas y chile pico de pájaro, mayonesa de chipotle, limón amarillo al grill.
Cooked with garlic, potatoes and bird's beak chili, chipotle mayonnaise, grilled yellow lemon.

QUESO FUNDIDO · MELTED CHEESE **\$295**
(220gr)
Mezcla de quesos, ceniza de cebolla, cebolla cambray a la brasa, brotes de cilantro Acompañado con tortillas de harina y maíz.
Cheese mixture, onion ash, grilled chambray onion, coriander sprouts. Served with corn tortillas and flour tortillas.

ENSALADA VERDE · GREEN SALAD **\$290**
(180gr)
Lechuga, berros, espinaca, aguacate y vinagreta de agave.
Lettuce, watercress, spinach, avocado and agave vinaigrette.

ENSALADA DE PERA · PEAR SALAD **\$310**
(180gr)
Mezcla de hortalizas y espinaca baby con aderezo de pera y miel, pera asada, pepitas y almendras, queso de cabra con ceniza de maíz.
Mix of vegetables and baby spinach with pear and honey dressing, roasted pear, seeds and almonds, goat cheese with corn ash.

CEVICHE DE HONGOS · MUSHROOM CEVICHE **\$310**
(220gr)
Hongo portobello al grill, champiñones frescos, carpaccio de chayote tatemado, pepino, jicama en yuzu de cítricos, alcázaras fritas.
Grilled portobello mushroom, fresh mushroom, tatemado chayote carpaccio, cucumber, jicama in citrus yuzu, fried capers.

TACOS DE CAMARÓN ADOBADO · SHRIMP PASTOR TACOS **\$340**
(3 pz)
Tortilla de maíz gratinada, camarones adobados, mayonesa al chipotle, cremoso de aguacate.
Corn tortilla marinated adobo shrimp, chipotle mayonnaise, creamy avocado.

TACOS GOBERNADOR DE MACHACA DE PESCADO Y CAMARÓN **\$320**
MACHACA GOVERNATOR TACO OF FISH AND SHRIMP (3 pz)
Salteados en mantequilla de ajo, chile poblano, pimientos y queso.
Sauteed in garlic butter, poblano pepper, peppers and cheese.

TACOS DE PESCADO · FISH TACOS **\$365**
(180gr)
Pescado con champiñones, esquite y salsa verde.
Fish with mushrooms, esquite and green sauce.

EVERY SPLIT DISHES WILL HAVE AN EXTRA COST OF \$150 PESOS

CADA PLATILLO DIVIDIDO TENDRA UN COSTO EXTRA POR \$150 PESOS

DEL MAR

DISCADA DE MARISCOS · SEAFOOD DISCADA **\$440**
(180gr)
Pulpo, camarones, pesca del día, tocino, salteados en adobo y cerveza oscura.
Octopus, shrimp, catch of the day, bacon, sauteed in adobo and dark beer.

PESCA DEL DÍA · CATCH OF THE DAY **\$485**
ARRIERO (220gr)
Papas cambray, cebolla, chile ajillo, ajo, vino, aceite de olivo y paprika.
Chambray potatoes, onion, ajillo chili, garlic, wine, olive oil and paprika.

ZARANDEADO
Marinado en adobo al grill con vegetales y esquite a la mantequilla.
Marinated adobo and grilled with vegetables and esquite butter.

TRES CHILES
Salsa de chile guajillo, chile pasilla y chile pico de pájaro.
Guajillo chili sauce, chili pasilla and bird's peak chili.

CAMARONES · SHRIMP **\$540**
(220gr)
A LA CREMA Y LIMÓN EUREKA
Salteados en aceite de ajo y chile pico de pájaro, a la crema de limón.
Sauteed in garlic oil and birds peak chili in lemon cream.

AJILLO
Ajo, aceite de olivo, guajillo y limón.
Garlic, olive oil, guajillo and lemon.

ESQUITES
Champiñón, elote y mantequilla.
Mushroom, corn and butter.

ESPECIALIDADES COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

ENCHILADAS VERDES · GREEN ENCHILADAS **\$395**
(4 pz)
Con pollo en salsa verde, gratinadas.
With chicken in green sauce, gratin.

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO **\$420**
MOLE POBLANO ENCHILADAS (4 pz)
Con pollo en mole poblano.
With chicken and mole poblano.

POZOLE DE MARISCOS · SEAFOOD POZOLE **\$440**
(200ml)
Nuestra receta de la casa con pulpo, camarón, pescado y maíz. *Our house recipe with octopus, shrimp, fish and corn.*

CARNITAS DE CERDO · PORK CARNITAS **\$460**
(220gr)
Cerdo en cocción lenta, pico de gallo, arroz a la mexicana.
Slow cooked pork with pico de gallo and mexican rice.

CARNE ASADA **\$465**
(220gr)
Con guacamole, cebollitas cambray y queso fundido.
With guacamole, chambray onions and melted cheese.

HUACHINANGO ENTERO (Costo de acuerdo con el peso) **\$560**
WHOLE RED SNAPPER (Cost according to weight.)
Ajo, romero y aceite de oliva o zarandeado.
Garlic, rosemary, and olive oil or zarandeado.

CAMARÓN AZUL ZARANDEADO **\$720**
(300gr)
Ajo, romero y aceite de oliva o zarandeado.
Garlic, rosemary and olive oil or zarandeado.