



## ENTRADAS · STARTERS

- GUACAMOLE** \$198  
TOTOPOS HECHOS EN CASA.  
HOMEMADE TORTILLA CHIPS. (150gr)
- ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO · ROASTED BEET SALAD** \$280  
BETABEL ASADO CON ARUGULA, NUEZ Y QUESO DE CABRA. ROASTED  
BEETS WITH ARUGULA, WALNUTS, AND GOAT CHEESE. (160gr)
- CALAMAR ROMANA · CALAMARI ROMANA** \$298  
EMPAÑIZADO, ACOMPAÑADO CON ADEREZO DE ALBAHACA. BREADED  
AND DEEP FRIED, ACCOMPANIED WITH A BASIL DRESSING. (160gr)
- QUESO FUNDIDO CON CHORIZO O NATURAL** \$298  
**MELTED CHEESE WITH CHORIZO OR NATURAL**  
CON TORTILLAS Y SALSA.  
ACCOMPANIED WITH TORTILLAS AND SALSA. (180gr)
- TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE · SHRIMP CHIPOTLE** \$355  
**TACOS** SALSEADOS CON SALSA DE CHIPOTLE Y GRATINADOS.  
WITH MELTED CHEESE AND CHIPOTLE SAUCE. (140gr)

## PRODUCTOS DEL MAR · FROM FISH MARKET

- CÓCTEL CAMARÓN · SHRIMP COCKTAIL** \$340  
SALSA COCTELERA DE LA CASA, JITOMATE, PEPINO Y AGUACATE  
HOUSE SALSA, TOMATO, CUCUMBER, AND AVOCADO (150gr)
- CEVICHE MERCADITO · MERCADITO CEVICHE** \$340  
PESCA DEL DÍA, LIMÓN, GENJIBRE Y ACEITE DE HABANERO.  
CATCH OF THE DAY, LEMON, ONION AND GINGER AND HABANERO OIL. (160gr)
- CAMPECHANA DE MARISCOS · SEAFOOD COCKTAIL** \$360  
CAMARÓN Y PULPO CON CEBOLLA, AGUACATE, JITOMATE Y CILANTRO.  
SHRIMP AND OCTOPUS WITH ONION, AVOCADO, TOMATO, AND CILANTRO. (150gr)
- AGUACHILE ROSA · PINK AGUACHILE** \$380  
CAMARÓN, LECHE DE COCO JENGIBRE, CHILTEPIN Y UN TOQUE DE  
BETABEL.  
SHRIMP, COCONUT MILK, GINGER, CHILTEPIN, AND A TOUCH OF BEET  
WITH BASIL. (160gr)
- TIRADITO DE PULPO · OCTOPUS TIRADITO** \$420  
ACOMPAÑADO DE PEPINO, SERRANO, ALCAPARRA Y AGUACATE.  
ACCOMPANIED OF CUCUMBER, SERRANO, CAPERS, AND AVOCADO. (120gr)
- SASHIMI DE ATÚN · YELLOWFIN TUNA SASHIMI** \$420  
ACOMPAÑADO CON SOYA, WASABI Y JENGIBRE.  
SERVED WITH SOY SAUCE, GINGER, AND WASABI. (120gr)
- TIRADITO DE SALMÓN · SALMON TIRADITO** \$420  
CON ALBACA, ALCAPARRA, ARUGULA Y PARMESANO  
WITH BASIL, CAPERS, ARUGULA AND, PARMESAN. (120gr)
- FUENTE DE MARISCOS · SEAFOOD PLATTER** \$1290  
CAMARÓN, PULPO, ALMEJAS, SASHIMI, OSTIÓN, CURADO DE PESCA.  
SHRIMP, OCTOPUS, CLAM, SASHIMI, CURED FISH, OYSTER. (800gr)

## ESPECIALIDADES LA PESCADORA · LA PESCADORA SPECIALTIES

- POLLO FRITO · FRIED CHICKEN** \$360  
CON ENSALADA DE LA CASA Y ADEREZO CHIPOTLE. ACCOMPANIED  
WITH HOUSE SALAD, CHIPOTLE DRESSING. (200gr)
- HAMBURGUESA LA PESCADORA · LA PESCADORA** \$380  
**HAMBURGER** 80% ANGUS, 20% CARNE KOBE CON QUESO Y  
CEBOLLA CARAMELIZADA.  
80% ANGUS, 20% KOBE BEEF WITH MELTED CHEESE AND  
CARMELIZED ONIONS. (240gr)
- MOLCAJETE DE CAMARÓN · SHRIMP MOLCAJETE** \$498  
SALSA DE TOMATILLO Y QUESO.  
GREEN TOMATO SALSA AND CHEESE. (220gr)

## PESCA DEL DIA · CATCH OF THE DAY

- ESPINACA GRATIN** (PESCA DEL DÍA CUBIERTA CON SALSA DE ESPINACA  
Y QUESO CREMA GRATIN) \$480  
(CATCH OF THE DAY WITH CREAMY SPINICH SAUCE  
AND CREAM CHEESE AU GRATIN) (220gr)
- ZARANDEADO** (MARINADO EN ADOBO AL GRILL CON  
VEGETALES Y ESQUITE A LA MANTEQUILLA) \$480  
(MARINATED IN ADOBO ON THE GRILL WITH  
VEGETABLES AND BUTTER CORN) (220gr)

## CAMARONES · SHRIMP

- AJILLO** (AL MOJO DE AJO Y CHILE GUAJILLO) \$520  
(GARLIC, OLIVE OIL AND GUAJILLO PEPPERS) (220gr)
- COCO** (CUBIERTO EN COCO RALLADO CON SALSA DE  
MANGO Y ALBAHACA) \$560  
(BATTERED WITH SHREDDED COCONUT,  
SERVED WITH A MANGO AND BASIL SAUCE) (500gr)
- HUACHINANGO ENTERO · WHOLE RED SNAPPER** \$560  
FRITO U HORNEADO CON HIERBAS FINAS  
FRIED OR BAKED IN OVEN WITH FINE HERBS (500gr)
- CAMARÓN AZUL A LA PARRILLA · GRILLED BLUE SHRIMP** \$790  
(ESTILO MARIPOSA CON SALSA AJILLO)  
(GRILLED BUTTERFLY STYLE WITH AJILLO SAUCE) (300gr)

ACEPTAMOS



PREGUNTA POR NUESTROS OSTIONES Y ALMEJAS DE TEMPORADA. ASK FOR OUR SEASONAL OYSTERS AND CLAMS.

