



ENTRADAS · STARTERS

CEVICHE PERUANO · PERUVIAN CEVICHE Pescado marinado en limón, jengibre, elote y ají. <i>Fish cooked with lemon, ginger, corn and chili.</i>	\$365 (180gr)
COCTEL MEXICANO DE CAMARÓN SHRIMP MEXICAN COCKTAIL Marinados en aguachile rojo, sangrita, jugo de limón, cilantro y cebolla fileteada, aguacate y rábano sandía. <i>Shrimp marinated in red aguachile, sangrita, lemon juice, coriander and filleted onion, avocado and watermelon radish.</i>	\$345 (180gr)
CURADO DE PESCADO LOCAL · GRAVAX LOCAL FISH Curado en sal de colima con mayonesa cítrica, confeti de poblano y manzana verde, emulsión de jalapeño y rábano sandía. <i>Cured in Colima salt with citrus mayonnaise, poblano confetti and green apple, jalapeño emulsion and watermelon radish.</i>	\$320 (180gr)
CALAMAR ARRIERO · SQUID ARRIERO Cocinado con ajo, papas y chile pico de pájaro, mayonesa de chipotle, limón amarillo al grill. <i>Cooked with garlic, potatoes and bird's beak chili, chipotle mayonnaise, grilled yellow lemon.</i>	\$345 (180gr)
QUESO FUNDIDO · MELTED CHEESE Mezcla de quesos, ceniza de cebolla, cebolla cambray a la brasa, brotes de cilantro Acompañado con tortillas de harina y maíz. <i>Cheese mixture, onion ash, grilled chambray onion, coriander sprouts. Served with corn tortillas and flour tortillas.</i>	\$295 (220gr)
ENSALADA VERDE · GREEN SALAD Lechuga, berros, espinaca, aguacate y vinagreta de agave. <i>Lettuce, watercress, spinach, avocado and agave vinaigrette.</i>	\$290 (180gr)
ENSALADA DE PERA · PEAR SALAD Mezcla de hortalizas y espinaca baby con aderezo de pera y miel, pera asada, pepitas y almendras, queso de cabra con ceniza de maíz. <i>Mix of vegetables and baby spinach with pear and honey dressing, roasted pear, seeds and almonds, goat cheese with corn ash.</i>	\$310 (180gr)
CEVICHE DE HONGOS · MUSHROOM CEVICHE Hongo portobello al grill, champiñones frescos, carpaccio de chayote tatemado, pepino, jícama en yuzu de cítricos, alcaparras fritas. <i>Grilled portobello mushroom, fresh mushroom, tatemado chayote carpaccio, cucumber, jicama in citrus yuzu, fried capers.</i>	\$310 (220gr)
TACOS DE CAMARÓN ADOBADO · SHRIMP PASTOR TACOS Tortilla de maíz gratinada, camarones adobados, mayonesa al chipotle, cremoso de aguacate. <i>Corn tortilla marinated adobo shrimp, chipotle mayonnaise, creamy avocado.</i>	\$295 (3 pz)
TACOS GOBERNADOR DE MACHACA DE PESCADO Y CAMARÓN · MACHACA GOVERNATOR TACO OF FISH AND SHRIMP Salteados en mantequilla de ajo, chile poblano, pimientos y queso. <i>Sauteed in garlic butter, poblano pepper, peppers and cheese.</i>	\$320 (3 pz)
TACOS DE PESCADO · FISH TACOS Pescado con champiñones, esquite y salsa verde. <i>Fish with mushrooms, esquite and green sauce.</i>	\$365 (180gr)

DEL MAR

DISCADA DE MARISCOS · SEAFOOD DISCADA Pulpo, camarones, pesca del día, tocino, salteados en adobo y cerveza oscura. <i>Octopus, shrimp, catch of the day, bacon, sauteed in adobo and dark beer.</i>	\$395 (180gr)
PESCA DEL DÍA · CATCH OF THE DAY ARRIERO Papas cambray, cebolla, chile ajillo, ajo, vino, aceite de olivo y paprika. <i>Chambray potatoes, onion, ajillo chili, garlic, wine, olive oil and paprika.</i>	\$480 (220gr)
ZARANDEADO Marinado en adobo al grill con vegetales y esquite a la mantequilla. <i>Marinated adobo and grilled with vegetables and esquite butter.</i>	
TRES CHILES Salsa de chile guajillo, chile pasilla y chile pico de pájaro. <i>Guajillo chili sauce, chili pasilla and bird's peak chili.</i>	
CAMARONES · SHRIMP A LA CREMA Y LIMÓN EUREKA Salteados en aceite de ajo y chile pico de pájaro, a la crema de limón. <i>Sauteed in garlic oil and birds peak chili in lemon cream.</i>	\$520 (220gr)
AJILLO Ajo, aceite de olivo, guajillo y limón. <i>Garlic, olive oil, guajillo and lemon.</i>	
ESQUITES Champiñón, elote y mantequilla. <i>Mushroom, corn and butter.</i>	

ESPECIALIDADES COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

ENCHILADAS VERDES · GREEN ENCHILADAS Con pollo en salsa verde, gratinadas. <i>With chicken in green sauce, gratin.</i>	\$395 (4 pz)
ENCHILADAS DE MOLE POBLANO MOLE POBLANO ENCHILADAS Con pollo en mole poblano. <i>With chicken and mole poblano.</i>	\$420 (4 pz)
POZOLE DE MARISCOS · SEAFOOD POZOLE Nuestra receta de la casa con pulpo, camarón, pescado y maíz. <i>Our house recipe with octopus, shrimp, fish and corn.</i>	\$440 (200ml)
CARNITAS DE CERDO · PORK CARNITAS Cerdo en cocción lenta, pico de gallo, arroz a la mexicana. <i>Slow cooked pork with pico de gallo and mexican rice.</i>	\$460 (220gr)
CARNE ASADA Con guacamole, cebollitas cambray y queso fundido. <i>With guacamole, chambray onions and melted cheese.</i>	\$460 (220gr)
HUACHINANGO ENTERO (Costo de acuerdo con el peso) WHOLE RED SNAPPER (Cost according to weight.) Ajo, romero y aceite de oliva o zarandeado. <i>Garlic, rosemary, and olive oil or zarandeado.</i>	\$560
CAMARÓN AZUL ZARANDEADO Ajo, romero y aceite de oliva o zarandeado. <i>Garlic, rosemary and olive oil or zarandeado.</i>	\$690 (300gr)

