

GUACAMOLE (HECHOS EN CASA)	\$260.00 (200 gr)
GUACAMOLE (HAND MADE)	
SALSA MOLCAJETE TRES TIPOS DE PASTA ANCHO, SALSA MACHA O CHILE SERRANO ASADO	\$260.00 (200 gr)
TABLE MADE SALSA IN A MOLCAJETE CHOOSE YOUR SPICE LEVEL, CHILI OR ROASTED SERRANO)	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DE MAR (CHORIZO DE MAR HECHO EN CASA Y TORTILLAS)	\$340.00 (200 gr)
MELTED CHEESE WITH CHORIZO OF THE SEA (SPICY GROUND SEAFOOD WITH SOFT TORTILLAS)	
CAZUELA DE CAMARÓN (SALSA DE CHIPOTLE, QUESO GRATINADO)	\$400.00 (120 gr)
SHRIMP CASSEROLE (WITH CREAMY CHIPOTLE AND MELTED CHEESE)	

ENSALADAS, COCTELES & CEVICHE • SALADS, COCKTAILS & CEVICHE

ENSALADA DE LA CASA (MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, TOMATE CHERRY, CEBOLLA FRITA Y ADEREZO CESAR)	\$280.00 (180gr)
HOUSE SALAD (MIXED GREENS, ROMA TOMATOES AND CHERRY TOMATOES WITH CAESAR DRESSING AND FRIED ONIONS)	
CEVICHE VALLARTA (PESCA DEL DIA CURTIDO EN JUGO DE LIMON ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA Y ACEITE DE OLIVA)	\$360.00 (180 GR)
VALLARTA CEVICHE (CATCH OF THE DAY MARINATED IN LEMON ACCOMPANIED BY CARROT, ONION AND OLIVE OIL)	
COCTEL DE CAMARÓN (CONFUME DE CAMARON, SALSA DE TOMATE Y CLAMATO)	\$380.00 (180gr)
SHRIMP COCKTAIL (SHRIMP BROTH WITH TOMATO AND CLAMATO SAUCE)	

ESPECIALIDADES DEL CHEF • CHEF SPECIALITIES

HAMBURGUESA LA PESCADORA (80% ANGUS, 20% CARNE KOBE CON QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA)	\$390.00 (200 GR)
LA PESCADORA CHEESEBURGER (80% ANGUS, 20% KOBE BEEF WITH CARAMELIZED ONION)	
MEDIO POLLO AL HORNO DE BRASA (MARINADO EN MIEL DE CHILES SECOS Y PILONCILLO)	\$440.00 (200 gr)
CHARCOAL GRILLED HALF CHICKEN (WITH SWEET CHILI SAUCE)	
FETTUCCINI AL POMODORO (ACOMPAÑADO DE CAMARONES Y SALSA DE TOMATE AL AZAFRAN)	\$580.00 (220 gr)
SHRIMP FETTUCINI (WHIT SHRIMP AND SAFRON SAUCE)	
MOLCAJETE DE CAMARÓN (CON SALSA VERDE ACOMPAÑADO DE QUESO PANELA Y CEBOLLITAS)	\$580.00 (220 gr)
SHRIMP MOLCAJETE (WITH GREEN SAUCE ACCOMPANIED BY PANELA CHEESE AND ONIONS)	
PESCA DEL DÍA AL HORNO DE BRASA	\$498.00 (220 gr)
<ul style="list-style-type: none"> • PIÑA CARAMELIZADA (CON PURÉ DE PIÑA CARAMELIZADA Y HOJAS DE PEREJIL, KALE Y ESPINACAS FRITAS) • AJILLO (ACEITE DE OLIVO, AJO Y CHILE GUAJILLO) • ZARANDEADO (ESQUITES A LA MANTEQUILLA, CEBOLLA Y FLAUTITAS DE MINILLA DE PESCADO) 	
CATCH OF THE DAY GRILLED:	
<ul style="list-style-type: none"> • CARAMELIZED PINEAPPLE (BASIL LEAVES, KALE AND FRIED SPINACH) • AJILLO (OLIVE OIL, GARLIC AND GUAJILLO CHILI) • ZARANDEADO (WITH CORN AND FISH FRIED TAQUITO) 	
HUACHINANGO ENTERO AL GUSTO:	\$740.00 (500 gr)
<ul style="list-style-type: none"> • ZARANDERO (SALSA DE TRES CHILES, MAYONESA, MOSTAZA Y SALSA HUICHOL) • FRITO (MARINADO DE LA CASA, AJO Y HARINA) • HORNEADO (VINO BLANCO, ACEITE DE OLIVO, AJO Y ROMERO) 	
WHOLE RED SNAPPER, YOUR CHOICE OF:	
<ul style="list-style-type: none"> • ZARANDERO (3 CHILI SALSA, MAYONNAISE, MUSTARD, SALSA HUICHOL) • FRIED (HOUSE MARINADE, GARLIC) • BAKED (WHITE WINE, OLIVE OIL, GARLIC, ROSEMARY) 	
FILETE DE RES CON SALSA DE MOSTAZA (FILETE MIGNON SOBRE SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA Y VEGETALES DE TEMPORADA)	\$760.00 (220 gr)
BEEF STEAK WITH MUSTARD SAUCE (MUSTARD SAUCE, BRUSSELS AND SEASONAL VEGETABLES)	
CAMARÓN AZUL AL HORNO DE BRASA (AJILLO, ACEITE DE OLIVO, AJO Y CHILE GUAJILLO)	\$780.00 (300 gr)
GRILLED BLUE SHRIMP (OLIVE OIL, GARLIC AND GUAJILLO CHILI)	