

## ENTRADAS • STARTERS

**GUACAMOLE**  
(AGUACATE, CEBOLLA, JITOMATE, CILANTRO Y CHILE SERRANO)  
**GUACAMOLE**  
(AVOCADO, ONION TOMATE, CORIANDER AND SERRANO PEPPER)

**\$290.00**  
(200gr)

**SALSA MOLCAJETE**  
(TRES TIPOS DE PASTA ANCHO, SALSA MACHA O CHILE SERRANO ASADO)  
**TABLE MADE SALSA IN A MOLCAJETE**  
(CHOOSE YOUR SPICE LEVEL, CHILI OR ROASTED SERRANO)

**\$280.00**  
(200gr)

**QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DE MAR**  
(HECHO EN CASA CON PULPO Y PESCADO ADOBADO, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS)

**\$345.00**  
(180gr)

**MELTED CHEESE WITH CHORIZO OF THE SEA**  
(MELTED CHEESE, HOMEMADE SEAFOOD WITH MARINATED OCTOPUS AND FISH SERVED WITH TORTILLAS)

**CAZUELA DE CAMARÓN**  
(SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE, PIMIENTOS ASADOS Y QUESO GRATINADO)  
**SHRIMP CASSEROLE**  
(SHRIMP SWITH CREAMY CHIPOTLE SAUCE, ROASTED PEPPERS AND MELTED CHEES)

**\$445.00**  
(120gr)

## COCTELES, CEVICHE Y LAMINADOS

### TOSTADAS 2 PZ

- **SALMON** (CURTIDO CON RELISH DE TOMATE Y PORO FRITO)
- **ATUN** (CON PONZU, AGUACATE Y PORO FRITO)
- **PESCADO** (VERDURAS AHUMADAS, SALSA MACHA Y CAMOTE FRITO)

**\$240.00**  
(60 gr)

- **SALMON** (WITH TOMATOE RELISH & DEEP FRIED LEEK.)
- **YELLOWFIN TUNA** (IN OUR HOMEMADE PONZU, AVOCADO & DEEP FRIED LEEK)
- **FISH** (ROASTED VEGETABLES, SERRANO MACHA & DEEP FRIED SWEET POTATO)

**TARTA CAMPESTRE**  
(PESCA DEL DIA CURADA EN SAL CON ELOTES ASADOS Y SALSA VERDE)  
(SALT-CURED FISH, ROASTED CORN AND GREEN SAUCE)

**\$340.00**  
(100 gr)

**CEVICHE VALLARTA**  
(PESCA DEL DIA CURTIDO EN JUGO DE LIMON ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA)  
(CATCH OF THE DAY MARINATED IN LEMON ACCOMPANIED BY CARROT, ONION AND OLIVE OIL)

**\$385.00**  
(180 gr)

**CEVICHE MERCADITO**  
(PESCA DEL DIA, LIMON JENGIBRE Y ACEITE DE HABANERO)  
(CATCH OF THE DAY, LEMON, GINGER AND HABANERO OIL)

**\$390.00**  
(180 gr)

**COCTEL DE CAMARON**  
(FUME DE CAMARON CON SALSA DE TOMATE Y CLAMATO)  
(SHRIMP BROTH WHIT TOMATO AND CLAMATO SAUCE)

**\$395.00**  
(140 gr)

**AGUACHILE VERDE**  
(CURTIDO EN JUGO DE LIMON Y SALSA DE CHILE SERRANO CON CILANTRO Y ACEITE DE OLIVA)  
(MARINATED IN LEMON JUICE AND SERRANO WITH CILANTRO SAUCE AND OLIVE OIL)

**\$395.00**  
(140 gr)

## ENSALADAS • SALAD

**ENSALADA VERDE DE LA CASA**  
(PEPINO PERSA, ESPÁRRAGOS, ESPINACA Y HIERBAS AROMÁTICAS)

**\$290.00**  
(160gr)

- **CON CAMARON**
- **CON POLLO**

**\$460.00**  
**\$430.00**

**HOUSE GREEN SALAD**  
(PERSIAN CUCUMBER, ASPARAGUS, SPINACH AND AROMATIC HERBS)

- **WIHT CHIKEN**
- **WHIT SHRIMP**

**ENSALADA DE TOMATES CON BURRATA**  
PEPINOS, SANDIA Y ADEREZADA CON LIMONETA)

**\$320.00**  
(160gr)

**BURRATA TOMATO SALAD**  
(WITH CUCUMBER, WATERMELON, AND LEMON DRESSING)

## FROM THE LOCAL FISH MARKET

### PESCA DEL DÍA AL HORNO DE BRASA:

- ALCAPARRA LIMÓN (SALTEADO CON LIMÓN, ALCAPARRA Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA)
- AJILLO (ACEITE DE OLIVO, AJO Y CHILE GUAJILLO)

**\$520.00**  
(220gr)

### CATCH OF THE DAY GRILLED:

- LEMON CAPERS (SAUTÉED CAPERS WITH LEMONS AND TOUCH OF BUTTER)
- AJILLO (OLIVE OIL, GARLIC AND GUAJILLO CHILI)

### PESCADO ZARANDEADO

(ESQUITES A LA MANTEQUILLA, CEBOLLA CURTIDA Y FLAUTITAS DE MINILLA DE PESCADO)

**\$520.00**  
(220gr)

**ZARANDEADO CATCH OF THE DAY** (SAUTÉED CORN, WITH BUTTER, ONIN AND FISH FRIED TAQUITO)

### MOLCAJETE DE CAMARON

(CON SALSA VERDE ACOMPAÑADO DE QUESO PANELA Y CEBOLLITAS)

**\$590.00**  
(220gr)

### SHRIMP MOLCAJETE

(WITH GREEN SAUCE ACCOMPANIED BY PANELA CHEESE AND ONIONS)

### HUACHINANGO ENTERO AL GUSTO:

- 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)

**\$740.00**  
(500gr)

### WHOLE RED SNAPPER, YOUR CHOICE OF:

- ZARANDERO (3 CHILI SALSA, MAYONNAISE, MUSTARD, SALSA HUICHOL)
- FRIED (HOUSE MARINADE, GARLIC)
- BAKED (OVEN WHIT WHITE, OLIVE OIL, GARLIC ROSE MARY)

### CAMARON AZUL

(HECHO AL HORNO DE MADERA CON ACEITE DE OLIVA Y AJILLO)

**\$780.00**  
(300gr)

### BLUE SHRIMP

(SAUTÉED CORN, WITH BUTTER, ONION AND FISH TAQUITO)

## DEL GRILL • FROM OUR GRILL

### HAMBURGUESA LA PESCADORA

(80 % ANGUS, 20 % CARNE KOBE CON QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA)

**\$398.00**  
(240gr)

### LA PESCADORA CHEESEBURGER

(80% ANGUS, 20% KOBE BEEF WITH CAMELIZED ONION)

### FAJITAS DE ARRACHERA O POLLO

(SALTEADO CON CHILE MORRON Y CEBOLLA)

**\$460.00**  
(200gr)

### BEEF OR CHICKEN FAJITAS

(SAUTÉED WHIT BELL PEPPERS AND ONIONS)

### COSTILLAS BBQ

(HORNEADO 12 HRS ACOMPALADO CON PAPAS FRITAS Y ELOTE AMARILLO)

**\$490.00**  
(400gr)

### BBQ RIBS

(RIB BAKED 123 HOURS ACCOMPANIED WITH FRIED FRIES AND YELLOW ELLOT)

## PASTAS • PASTA

### FETTUCCINI DE CAMARON AL POMODORO

(PASTA FRESCA CON JITOMATE CHERRY Y MARCA DE AZAFRAN)

**\$590.00**  
(220gr)

### SHRIMP FETTUCCINI

(FRESH PASTA WITH TOMATE CHERRY AND SAFFRON BRAND)

## POSTRES • DESSERTS

### BROWNIE CON VAINILLA

(BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA)

(BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM)

**\$190.00**  
(80 gr)

### BRIOCHE GLACE

(PAN BRIOCHE BAÑADO EN CREMA INGLESA DECORADO CON FRUTAS DE TEMPORADA)

(BRIOCHE BREAD DIPPED IN CRÈME ANGLAISE DECORATED WITH SEASONAL FRUIT)

**\$220.00**  
(120gr)