



LA PESCADORA

COCINA DE LOS MARES DE MÉXICO

Punta Mita

ENTRADAS • STARTERS

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)

GUACAMOLE (HECHO EN CASA)

GUACAMOLE (HAND MADE)

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DE MAR

(CHORIZO DE MAR HECHO EN CASA, SALICORNIA Y TORTILLAS)

MELTED CHEESE WITH CHORIZO OF THE SEA

(SPICY GROUND SEAFOOD WITH SOFT TORTILLAS)

CAZUELA DE CAMARÓN

(SALSA DE CHIPOTLE, QUESO GRATINADO CON TORTILLAS)

SHRIMP CASSEROLE

(WITH CREAMY CHIPOTLE AND MELTED CHEESE ACCOMPANIED WITH SOFTS TORTILLAS)

\$280.00

(200gr)

\$260.00

(200gr)

\$340.00

(180gr)

\$440.00

(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)

- **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)

CEVICHE VALLARTA

(PESCA DEL DIA CURTIDO EN JUGO DE LIMON ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA)

VALLARTA CEVICHE

(CATCH OF THE DAY MARINATED IN LEMON ACCOMPANIED BY CARROT, ONION AND OLIVE OIL)

CEVICHE MERCADITO

(PESCA DEL DIA, LIMON JENGIBRE Y ACEITE DE HABANERO)

MARKET CEVICHE

(CATCH OF THE DAY, LEMON, GINGER AND HABANERO OIL)

COCTEL DE CAMARON

(CON FUME DE CAMARON CON SALSA DE TOMATE Y CLAMATO)

SHRIMP COCKTAIL

(SHRIMP BROTH WHIT TOMATO AND CLAMATO SAUCE)

AGUACHILE VERDE

(CURTIDO EN JUGO DE LIMON Y SALSA DE CHILE SERRANO CON CILANTRO Y ACEITE DE OLIVA)

AGUACHILE VERDE

(MARINATED IN LEMON JUICE AND SERRANO WITH CILANTRO SAUCE AND OLIVE OIL)

SASHIMI PESCA DEL DIA

(PREGUNTE A SU MESERO)

CATCH OF THE DAY SASHIMI

(ASK YOUR SERVER)

\$210.00

(60 gr)

\$360.00

(180 gr)

\$380.00

(180 gr)

\$380.00

(140 gr)

\$380.00

(140 gr)

\$480.00

(180 gr)

ENSALADAS • SALAD

ENSALADA VERDE DE LA CASA

(PEPINO PERSA, ESPÁRRAGOS, ESPINACA Y HIERBAS AROMÁTICAS)

- **CON CAMARON**

- **CON POLLO**

HOUSE GRREN SALAD

(PERSIAN CUCUMBER, ASPARAGUS, SPINACH AND AROMATIC HERBS)

- **WIHT CHIKEN**

- **WHIT SHRIMP**

ENSALADA DE TOMATES CON BURRATA

PEPINOS, SANDIA Y ADEREZADA CON LIMONETA)

BURRATA TOMATO SALAD

(WITH CUCUMBER, WATERMELON, AND LEMON DRESSING)

\$280.00

(160gr)

\$450.00

\$420.00

\$310.00

(160gr)

FROM THE LOCAL FISH MARKET

PESCA DEL DÍA AL HORNO DE BRASA:

- **ALCAPARRA LIMÓN** (SALTEADO CON LIMÓN, ALCAPARRA Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA)
- **AJILLO** (AL MOJO DE AJO Y CHILE GUAJILLO)

CATCH OF THE DAY GRILLED:

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

PESCADO ZARANDEADO

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

ZARANDEADO CATCH OF THE DAY (WITH CORN AND FISH FRIED TAQUITO)

MOLCAJETE DE CAMARON

(CON SALSA VERDE ACOMPAÑADO DE QUESO PANELA Y CEBOLLITAS)

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)

WHOLE RED SNAPPER, YOUR CHOICE OF:

- **ZARANDERO** (3 CHILI SALSA, MAYONNAISE, MUSTARD, SALSA HUICHOL)
- **FRIED** (HOUSE MARINADE, GARLIC)
- **BAKED** (WHITE WINE, OLIVE OIL, GARLIC,ROSEMARY)

CAMARON AZUL

AJILLO (ACEITE DEOLIVO,AJO Y CHILE GUAJILLO)

BLUE SHRIMP

AJILLO (OLIVE OIL,GARLIC AND GUAJILLO CHILI)

DEL GRILL • FROM OUR GRILL

HAMBURGUESA LA PESCADORA

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

LA PESCADORA CHEESEBURGER

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

FAJITAS DE ARRACHERA O POLLO

(SALTEADO CON CHILE MORRON Y CEBOLLA)

BEEF & CHICKEN FAJITAS

(SAUTÉED WHIT BELL PEPPERS AND ONIONS)

COSTILLAS BBQ (ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS Y ELOTE AMARILLO)

BBQ RIBS (WITH FRENCH FRIES AND YELLOW CORN)

PASTAS • PASTA

FETTUCCINI AL POMODORO CON CAMARON

ACOMPAÑADO DE CAMARONES Y SALSA DE TOMATE AL AZAFRÁN)

SHRIMP FETTUCCINI

(WITH SHRIMP, W I T H SAFFRON SAUCE)

\$498.00

(220gr)

\$498.00

(220gr)

\$580.00

(220gr)

\$740.00

(500gr)

\$780.00

(300gr)

\$390.00

(240gr)

\$440.00

(200gr)

\$480.00

(400gr)

\$580.00

(220gr)

POSTRES • DESSERTS

BROWNIE CON VAINILLA (BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA)

VAINILLA BROWNIE (BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM)

CHESSE CAKE DE QUESO CABRA (CREMOSO DE QUESO CABRA CON FRESA Y NUEZ CAMELIZADA)

GOAT CHEESE CAKE (CREAMY GOAT CHEESE WITH STRAWBERRY AND CAMEL)

\$180.00

(80 gr)

\$240.00

(120gr)

