

## ENTRADAS • STARTERS

### GUACAMOLE

(HECHOS EN CASA)

### GUACAMOLE

(HAND MADE)

\$280.00

(200gr)

### SALSA MOLCAJETE

TRES TIPOS DE PASTA ANCHO, SALSA MACHA O CHILE SERRANO ASADO

### TABLE MADE SALSA IN MOLCAJETE

CHOOSE YOUR SPICE LEVEL, CHILI OR ROASTED SERRANO)

\$260.00

(200gr)

### QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DE MAR

(CHORIZO DE MAR HECHO EN CASA Y TORTILLAS)

### MELTED CHEESE WITH CHORIZO OF THE SEA

(SPICY GROUND SEAFOOD WITH SOFT TORTILLAS)

\$340.00

(180gr)

### CAZUELA DE CAMARÓN

(SALSA DE CHIPOTLE, QUESO GRATINADO)

### SHRIMP CASSEROLE

(WITH CREAMY CHIPOTLE AND MELTED CHEESE )

\$440.00

(120gr)

### PULPO MAPLE

(SALTEADO CON TOMATILLO, CEBOLLA CAMBRAY, 3 CHILES Y GLASEADO MAPLE)

### MAPLE GLAZED OCTOPUS

(SAUTÉED WITH TOMATILLO, PEARL ONION, THREE CHILIS AND BABY POTATOES)

\$460.00

(180gr)



## ENSALADAS • SALADS

### ENSALADA VERDE DE LA CASA

(PEPINO PERSA, ESPÁRRAGOS, ESPINACA Y HIERBAS AROMÁTICAS)

### HOUSE GREEN SALAD

(PERSIAN CUCUMBER, ASPARAGUS, SPINACH AND AROMATIC HERBS)

\$280.00  
(160gr)

### ENSALADA DE TOMATES CON BURRATA

(PEPINOS, SANDIA Y ADEREZADA CON LIMONETA)

### BURRATA TOMATO SALAD

(WITH CUCUMBER, WATERMELON, AND LEMON DRESSING)

\$310.00  
(160gr)

### ENSALADA DE BETABEL A LAS BRASAS

(CON ADEREZO DE JOCOQUE, ENSALADA DE ARUGULA Y HIERBAS)

### ROASTED BEET SALAD

(WITH ARUGULA, MIXED HERBS AND BUTTERMILK DRESSING)

\$320.00  
(160gr)

### HUMMUS DE BETABEL

(SALSA MACHA DE PISTACHE ACOMPAÑADO CON PAN ARABE Y ENSALADA DE HIERBAS AROMATICAS)

### BEETROOT HUMMUS

(PISTACHIO MACHA SAUCE, SERVED WITH PITA BREAD AND AN AROMATIC HERB SALAD)

\$320.00  
(160gr)

### ENSALADA DE GARBANZOS

(CON CAMARON COCIDO, JOCOQUE Y PEREJIL CON HINOJO )

### CHICKPEA SALAD

(WITH COOKED SHRIMP, JOCOQUE, PARSLEY, AND FENNEL)

\$320.00  
(160gr)



# PESCA LOCAL • FROM THE LOCAL FISH MARKET

## PESCA DÍA AL HORNO DE BRASA:

\$498.00  
(220gr)

- PIÑA CARAMELIZADA (CON PURÉ DE PIÑA CARAMELIZADA,HOJAS DE PEREJIL, KALE Y ESPINACAS FRITAS)
- ALCAPARRA LIMÓN (SALTEADO CON LIMÓN, ALCAPARRA Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA)
- 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:

- CARAMELIZED PINEAPPLE (BASIL LEAVES, KALE AND FRIED SPINACH)
- LEMON CAPERS (SAUTÉED WITH LEMONS, CAPERS AND TOUCH OF BUTTER)
- AJILLO (OLIVE OIL,GARLIC AND GUAJILLO CHILI)
- ZARANDEADO(WITH CORN AND FISH FRIED TAQUITO)

## CAMARON COCO

( ACOMPAÑADOS CON UNA SALSA DE MANGO CON GENGIBRE)

\$580.00  
(220gr)

## COCONUT SHRIMP

(SERVED WITH A MANGO AND GINGER SAUCE)

## MIGNON DE CAMARON

(CON TOCINO, MOLE POBLANO Y CHIPS DE PLÁTANO)

\$580.00  
(220gr)

## BACON WRAPPED JUMBO SHRIMP

(MOLE POBLANO AND PLANTAIN CHIPS)

## 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 (WHITE WINE, OLIVE OIL, GARLIC,ROSEMARY)

\$780.00  
(300gr)

## CAMARÓN AZUL AL HORNO DE BRASA

(AJILLO,ACEITE DE OLIVO,AJO Y CHILE GUAJILLO)

## GRILLED BLUE SHRIMP

(OLIVE OIL,GARLIC AND GUAJILLO CHILI)



## DEL GRILL • FROM OUR GRILL

### HAMBURGUESA LA PESCADORA

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

\$390.00

(240gr)

### LA PESCADORA CHEESEBURGER

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

### HAMBURGESA DE CAMARÓN

(TOCINO, SALSA TARTARA Y MIX DE VERDES )

\$440.00

(150gr)

### SHRIMP BURGER

(BACON, TARTAR SAUCE AND MIXED GREENS)

### MEDIO POLLO AL HORNO DE BRASA

(MARINADO EN MIEL DE CHILES SECOS Y PILONCILLO)

\$440.00

(200gr)

### CHARCOAL GRILLED HALF CHICKEN

(WITH SWEET CHILI SAUCE)

### COSTILLAS BBQ

(ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS Y ELOTE AMARILLO)

\$480.00

(250gr)

### BBQ RIBS

(WITH FRENCH FRIES AND YELLOW CORN)

### FILETE DE RES CON SALSA DE MOSTAZA

( DE MOSTAZA ANTIGUA Y PAPAS AL HORNO CON ROMERO)

\$760.00

(220gr)

### BEEF STEAK WITH MUSTARD SAUCE

(MUSTARD SAUCE, BRUSSELS AND BAKED POTATOES WITH ROSEMARY)

## PASTAS • PASTA

### RIGATONNI FRUTTI DI MARE

(ACOMPAÑADO DE PESCA DEL DIA, PULPO, CAMARON, TOMATE CHERRY Y SALSA ROMESCO GRATINADA)

\$580.00

(220gr)

### RIGATONNI FRUTTI DI MARE

(ACCOMPANIED WITH CATCH OF THE DAY, OCTOPUS, SHRIMP, CHERRY TOMATO AND GRAINED ROMESCO SAUCE)

### TAGLIATELLE CON CAMARON

(ACOMPAÑADO SALSA CREMOSA CON SALVIA Y LASCAS DE QUESO PARMESANO )

\$580.00

(220gr)

### SHRIMP TAGLIATELLE

(ACCOMPANIED BY A CREAMY SAGE SAUCE AND SLICES OF PARMESAN CHEESE)

## POSTRES • DESSERTS

---

### HELADO DE VAINILLA BROWNIE

(HELADO DE VAINILLA CON BROWNIE)

### VAINILLA BROWNIE

(BROWNIE WITH VAINILLA ICE CREAM)

\$180.00

(80gr)

### MOSELINE CHOCOLATE

(FRESA MERENGUE DESIDRATADO DE LIMON Y CHOCOLATE)

### FLOURLESS CHOCOLATE CAKE

(WITH STRAWBERRY AND MERENGUE DEHYDRATED LEMON AND CHOCOLATE)

\$180.00

(100gr)

### STRUDEL DE MANZANA

(CON HELADO DE VAINILLA, NUEZ CAMELIZADA Y DULCE DE CARAMELO)

### APPLE CAKE

(WITH VANILLA ICE CREAM, CAMELIZED NUT AND CARMEL)

\$240.00

(120gr)

### CHESSE CAKE DE QUESO CABRA

(CREMOSO DE QUESO CABRA CON FRESA Y NUEZ CAMELIZADA)

### GOAT CHEESE CAKE

(CREAMY GOAT CHEESE WITH STRAWBERRY AND CAMEL)

\$240.00

(120gr)

