

LA PESCADORA

COCINA DE LOS MARES DE MÉXICO

Punta Mita



STARTERS

JAIBA LA PESCADORA

(JAIBA SUAVE ACOMPAÑADA CON PAPAS CAMBRAY E IKURA)
(SOFT CRAB ACCOMPANIED WITH CAMBRAY POTATOES AND IKURA)

\$320.00
(180gr)

TARTAR CAMPESTRE

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

\$320.00
(100gr)

CORAZONES DE ALCACHOFAS

(FRITOS, ACOMPAÑADOS DE SALSA CONCASSÉ DE JITOMATE, ACEITE DE OLIVA Y MIZUNA MORADA)
(ARTICHOKE FRIED, SERVED WITH TOMATO CONCASSÉ SAUCE, OLIVE OIL AND MIZUNA MORADA)

\$320.00
(120gr)

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DE MAR

(HECHO EN CASA CON PULPO Y PESCADO ADOBADO, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS)
(MELTED CHEESE, HOMEMADE SEAFOOD SAUSAGE WITH MARINATED OCTOPUS AND FISH SERVED WITH TORTILLAS)

\$345.00
(180gr)

CAZUELA DE CAMARÓN

(SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE, PIMIENTOS ASADOS Y QUESO GRATINADO)
(SHRIMP SWITH CREAMY CHIPOTLE SAUCE, ROASTED PEPPERS AND MELTED CHEESE)

\$445.00
(120gr)

PULPO MAPLE

(SALSA DE MAPLE Y SOYA SALDEADO CON TOMATILLO CEBOLLA CAMBRAY Y 3 CHILES)
(OCTOPUS MAPLE SAUCE AND SOYA SAUTÉED WITH TOMATILLO, WELSH ONION, THREE CHILIS AND BABY POTATOES)

\$460.00
(180gr)

PULPO MEDITERRANEO

(A LAS BRASAS EN ACEITE DE OLIVA Y PAPRIKA ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS ROSTIZADOS EN HORNO DE LEÑA)
(GRILL OCTOPUS WITH OLIVE OIL AND PAPRIKA AND SERVED WITH ROASTED PEPPERS)

\$460.00
(180gr)

TIRADITO DE ATUN

(ACOMPAÑADO DE EDAMAMES, PURÉ DE AGUACATE Y SOYA CON WASABI.)
(SERVED WITH EDAMAME, MASHED AVOCADO AND SOY WITH WASABI)

\$490.00
(120gr)



SALADS

ENSALADA VERDE DE LA CASA

(PEPINO PERSA, ESPÁRRAGOS, EJOTES, AGUACATE Y HIERBAS AROMÁTICAS ACOMPAÑADA DE UNA VINAGRETA DE MIEL MOSTAZA)

(GREEN SALAD WITH PERSIAN CUCUMBER, ASPARAGUS, GREEN BEANS, AVOCADO AND AROMATIC HERBS ACCOMPANIED BY A HONEY MUSTARD VINAIGRETTE)

\$290.00

(160gr)

ENSALADA DE JITOMATE HEIRLOOM Y BURRATA

(PEPINOS PERSA, SANDIA Y ADEREZADA DE VINO BLANCO)

(BURRATA SALADS, WITH CUCUMBER, WATERMELON, TOMATO AND WINE DRESSING)

\$320.00

(160gr)

ENSALADA DE BETABEL A LAS BRASAS

(AL HORNO DE LEÑA EN COSTRA DE SAL, PREPARADO CON ACEITE DE OLIVA, VINAGRE DE FRAMBUESA ACOMPAÑADO DE QUESO BURRATA)

(BEET SALAD, PREPARED WITH OLIVE OIL, RASPBERRY VINEGAR AND ACCOMPANIED BY BURRATA CHEESE)

\$330.00

(160gr)

COGOLLO DE LECHUGA A LAS BRASAS

(LECHUGA A LAS BRASAS ALINEADA CON TAPENADE, FONDUTA DE QUESO AZUL, GRANA PADANO RALLADO)

(GRILLED LETTUCE LINED WITH TAPENADE, BLUE CHEESE FONDUTA, GRATED GRANA PADANO)

\$320.00

(160gr)



PESCA DIA

- **PIÑA CAMELIZADA** (CON PURÉ DE PIÑA CAMELIZADA,HOJAS DE PEREJIL, KALE Y ESPINACAS FRITAS) **\$520.00**
(220gr)
(WITH CARAMELIZED PINEAPPLE PUREE, PARSLEY, KALE AND FRIED SPINACH)
- **ALCAPARRA LIMÓN** (SALTEADO CON LIMÓN, ALCAPARRA Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA) **\$520.00**
(220gr)
(SAUTÉED CAPERS WITH LEMONS AND TOUCH OF BUTTER)
- **AJILLO** (ACEITE DE OLIVO,AJO Y CHILE GUAJILLO) **\$520.00**
(220gr)
(OLIVE OIL,GARLIC AND GUAJILLO CHILI)
- **ZARANDEADO**(ESQUITES A LA MANTEQUILLA,CEBOLLA Y FLAUTITAS DE MINILLA DE PESCADO) **\$520.00**
(220gr)
(SAUTÉED CORN, WITH BUTTER,ONION AND FISH FRIED TAQUITO)

HUACHINANGO ENTERO:

- **ZARANDERO** (SALSA DE TRES CHILES, MAYONESA, MOSTAZA Y SALSA HUICHOL) **\$740.00**
(500gr)
(3 CHILI SALSA, MAYONNAISE, MUSTARD, SALSA HUICHOL)
- **FRITO**(MARINADO DE LA CASA, AJO Y HARINA) **\$740.00**
(500gr)
(FRIED HOUSE MARINADE, GARLIC)
- **HORNEADO** (VINO BLANCO, ACEITE DE OLIVO, AJO Y ROMERO) **\$740.00**
(500gr)
(OVEN WHIT WHITE WINE, OLIVE OIL, GARLIC,ROSE MARY)

ATUN A LA PIMIENTA

(SELLADO CON SALSA DE SOYA Y MANTEQUILLA CON EJOTES Y CACAHUATES TOSTADOS) **\$590.00**
(220gr)
(TUNA SEARED WITH SOY SAUCE AND BUTTER,WITH GREEN BEANS AND ROASTED PEANUTS)

MEJILLONES AL VINO BLANCO

(CREMA FRESCA,HINOJO ACOMPAÑADO CON PAPAS A LA FRANCESA) **\$580.00**
(220gr)
(WHITE WINE MUSSELS WITH FRESH CREAM AND FENNEL, SERVED WITH CRISPY FRENCH FRIES)

CAMARON COCO

(ACOMPAÑADOS CON UNA SALSA DE MANGO CON GENGIBRE) **\$590.00**
(300gr)
(COCONUT SHRIMP SERVED WITH A MANGO AND GINGER SAUCE)

CAMARÓN AZUL AL HORNO DE BRASA

(HECHO AL HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVA Y AJILLO) **\$780.00**
(300gr)
(BLUE SHIMP BAKED IN A CHARCOAL OVEN WITH OLIVE OIL AND GARLIC)



FROM GRILL

HAMBURGUESA LA PESCADORA

(50% ANGUS, 50% CARNE KOBE CON QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA)
(50% ANGUS, 50% KOBE BEEF WITH CAMELIZED ONION)

\$398.00
(240gr)

MEDIO POLLO AL HORNO DE BRASA

(MARINADO EN MIEL DE CHILES SECOS Y PILONCILLO)
(CHICKEN MARINATED IN DRIED CHILI AND PILONCILLO HONEY)

\$460.00
(200gr)

COSTILLAS BBQ

(HORNEADA 12 HRS ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS Y ELOTE AMARILLO)
(RIB BAKED 12 HOURS ACCOMPANIED WITH FRIED FRIES AND YELLOW ELLOT)

\$490.00
(250gr)

FILETE DE RES CON SALSA DE MOSTAZA (AMERICAN WAYGU)

(CON MOSTAZA ANTIGUA Y PAPAS AL HORNO CON ROMERO)
(BEEF STEAK MUSTARD SAUCE, BRUSSELS AND BAKED POTATOES WITH ROSEMARY)

\$790.00
(150gr)

PASTAS

RIGATONNI AL NATURAL O POMODORO

(PASTA FRESCA CON JITOMATE, CHERRY Y MARCA DE AZAFRAN)
(FRESH PASTA WITH TOMATO, CHERRY TOMATO AND SAFFRON BRAND)

\$420.00
(220gr)

RIGATONNI FRUTTI DI MARE

(ACOMPAÑADO DE PESCA DEL DIA, PULPO, CAMARON, TOMATE CHERRY Y SALSA ROMESCO GRATINADA)
(ACCOMPANIED WITH CATCH OF THE DAY, OCTOPUS, SHRIMP, CHERRY TOMATO AND GRAINED ROMESCO SAUCE)

\$590.00
(220gr)

FETTUCCINE DE CAMARON AL POMODORO

(PASTA FRESCA CON JITOMATE, CHERRY Y MARCA DE AZAFRAN)
(FRESH PASTA WITH TOMATO, CHERRY TOMATO AND SAFFRON BRAND)

\$598.00
(220gr)

DESSERTS

HELADO DE VAINILLA BROWNIE

(HELADO DE VAINILLA CON BROWNIE)
(BROWNIE WITH VAINILLA ICE CREAM)

\$190.00
(80gr)

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
(100gr)

PASTEL DE CHOCOLATE

(BIZCOCHO DE CHOCOLATE RELLENO CON YELI DE MARACUYA)
(CHOCOLATE SPONGE CAKE FILLED WITH PASSION FRUIT YELIL)

\$260.00
(120gr)

CHESSE CAKE DE QUESO CABRA

(CREMOSO DE QUESO CABRA CON FRESA Y NUEZ CARAMELIZADA)
(GOAT CHEESE CAKE CREAMY GOAT CHEESE WITH STRAWBERRY AND CARAMEL)

\$240.00
(120gr)



COCTEL DE TEMPORADA

MOCTEL

\$210.00

FRUTAS DE TEMPORADA MACERADO, CON AGUA MINERAL, HIERBABUENA, JUGO DE LIMÓN Y TOQUE DE MIEL DE AGAVE
(MACERATED SEASONAL FRUITS, WITH MINERAL WATER, MINT, LEMON JUICE AND A TOUCH OF AGAVE HONEY)

SOL DEL DESIERTO

\$310.00

TEQUILA DE LA CASA, PIÑAS TATEMADAS CON CILATRO, MIX DE CÍTRICOS Y CRUSTA DE SAL DE CHAPULIN
(TEQUILA ROASTED PINEAPPLE WITH CILANTRO, CITRUS MIX, AND A CHAPULIN SALT RIM)

FUEGO ETERNO

\$360.00

SANDÍA MACERADA CON ALBAHACA, MEZCAL ESPADIN MIX DE CÍTRICOS Y CRUSTA DE SAL DE CHAPULIN.
(MACERATED WATERMELON WITH BASIL, ESPADÍN MEZCAL, CITRUS MIX, AND A CHAPULIN SALT RIM.)

SPRITZ PESCADORA

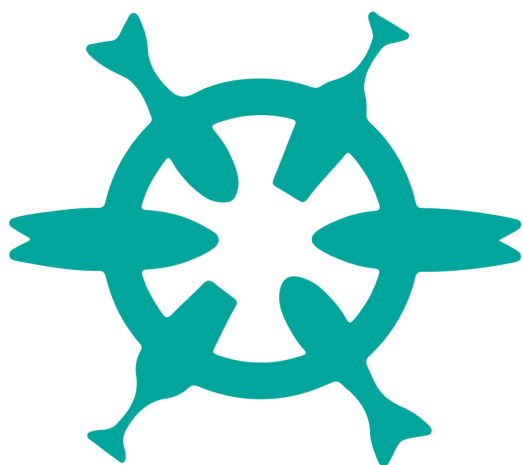
\$380.00

PROSECO, ST-GERMAIN, LIMON, HOJAS DE MENTA Y SODA
(PROSECO, ST-GERMAIN, LEMON, MINT LEAVES AND SODA)

POR FAVOR, AVISALE AL MESERO SI TENÉS INTOLERANCIA A CIERTOS INGREDIENTES O ALERGIAS.

PLEASE TELL THE WAITER IF YOU HAVE INTOLERANCE TO CERTAIN INGREDIENTS OR ALLERGIES.





LA PESCADORA

COCINA DE LOS MARES DE MÉXICO

Punta Mita

