

ENTRADAS

GUACAMOLE

Aguacate, queso feta, pico de gallo y totopos de maíz.
\$170

SALPICÓN DE CALLO DE HACHA

Cebolla morada, aguacate, cilantro y mango marinados con limón,
aceite de aceituna, con chips de camote.
\$250

ENSALADA CARIBEÑA

Lechugas, brotes, suprema de cítricos, aguacate, tomates, nuez garapiñada, vinagreta de balsámico y miel.
\$180

CARPACCIO DE PORTOBELLO CONFITADO

Hummus, tomates salteados a la vinagreta de estragón.
\$190

CARPACCIO DE PULPO

Brotes frescos, pan de ajo, palomitas de alcaparras, pesto de chile de árbol.
\$240

CALAMAR FRITO

Calamar chipirón frito en panko y queso parmesano con crema de ajo, mayonesa y chile jalapeño.
\$250

CEVICHE VERDE DE CAMARÓN

Marinado con salsa verde, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro y limón.
\$320

CEVICHE BORRACHO

Pescado, camarón y pulpo marinado con cerveza artesanal, tamarindo, jugo de limón y salsa Michelada.
\$350

GORDITAS DE HUITLACOCHÉ Y PULPO

Relleno de pulpo, salsa verde y queso bola de Ocosingo Chiapas.
\$230

CHILPACHOLE DE MARISCOS

Sopa cremosa con mariscos flameados con Pernod.
\$310

CREMA DE CHAYA Y CILANTRO

Con pan de ajo.
\$190

SOPA DE LIMA

Consomé de pollo, pechuga de pollo deshebrado, chile dulce, tomate, cebolla, aguacate y tiras de tortilla frita.
\$160



PLATOS FUERTES



LANGOSTA AL ACUYO

Langosta envuelta en hoja de plátano, mostaza, chile dulce en aroma de hoja de acuyo y arroz blanco.

\$890

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo marinado con ajo y aceite de olivo, arroz jazmin y verduras.

\$390

PESCADO EN HOJA SANTA

Arroz jazmín, verduras y salsa de acuyo.

\$520

CAMARONES AL PESCADOR

Ajo, cilantro y mantequilla flameados con cerveza artesanal "Pescadores", puré de papa y verduras miniatura.

\$500

CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO

Arroz jazmín, verduras, chile de árbol.

\$520

PARRILLADA DE ARRACHERA

Rajas de chile poblano gratinado con queso Oaxaca, cebolla asada y salpicón de aguacate.

\$400

NEW YORK

Mantequilla de finas hierbas, papa en gajos cocido al horno con ajo, queso parmesano y crema agria.

\$530

MAR Y TIERRA

Filete de res a la parrilla, camarones, cebolla curtida, salsa de tomate verde tatemado y arroz.

\$850

FILETE DE RES A LA PARRILLA

Con pasta fetuccini en salsa de tomate, chile habanero y ajo asado.

\$700

TACOS

Camarón gratinado con queso y piña. \$310

Arrachera a la parrilla, guacamole y pico de gallo. \$290

Pechuga de pollo con chipotle y repollo. \$220

Vegetariano, de lechuga con portobello y aguacate. \$180

IVA INCLUIDO. SERVICIO NO INCLUIDO.

