



PARA PICAR \$255

Pulpo (140gr)
Aioli de cenizas de habanero,
rodajas de limón

Láminas de picaña (100gr)
Parmesano, tomates marinados, mayo de
wasabi

TOSTADAS \$210

Wonton de spicy tuna (80gr)
Cebollin y cilantro

Callo en aguachile de chiltepín y yuzu (100gr)
Sobre jaiba en mayonesa picosa

Aguachile verde de camarón (100gr)
Sobre marlín ahumado a la vizcaína

ENSALADAS

Ensalada de Atún (80gr)
encostrado en chía \$280
Hojas, aguacate, apio, vinagreta de fresas
y manzana

César \$275
Lechuga romana, tocino, crotones picosos,
pechuga de pollo asada (169gr)

Simplemente Guacamole \$345
Chicharrón de ribeye (180gr), atún o queso,
tomatillo rostizado, pico de gallo de piña
(a compartir)

CEVICHES Y AGUACHILES

Camarón (130gr), **pescado** (130gr)
y pulpo (130gr) **(C)** \$295
Pepino, cilantro, tomate, aguacate

Atún (A) (180gr) \$265
Ponzu de jalapeño, crema de aguacate

Camarón + camarón (A) (200gr) \$295
Crudo con salsa de chile serrano, pepino,
cebolla morada, + camarón empanizado

Mariscada (a compartir) (C) \$385
Torre de atún, camarón (130gr), pescado (130gr),
pulpo, tomate, aguacate y salsa de la casa

BOTANAS CALIENTES

Calamar crocante (170gr) **y jalapeños**
asados \$260
Limonos tatemados, dip ácido de cebollín

Papas francesa en cúrcuma (120gr) \$180
Sal de jamaica, dip de jalapeño y limón,
aioli de jalapeño y trufa

Flatbread \$265
Camarón (130gr), chistorra, tomate, pesto,
mozzarella

Alitas (400gr) \$290
Buffalo o teriyaki semipicante,
aderezo Ranch

ENTREPANES CON PAPA FRANCESA

Hamburguesa casera (200gr) \$315
Con carnitas, queso Oaxaca, arúgula
y cebolla caramelizada + \$50
Con queso azul, jalapaño asado, arúgula,
ensalada de aguacate y tocino + \$50

Tuna melt sandwich (200gr) \$295
Pan artesanal multigrano, atún sellado,
ensalada de atún, aguacate, cheddar,
gratinado

Torta de carnitas (170gr) \$295
Aguacate, pico de gallo en juliana
con jalapeño

Tortilla

Nachos \$270
Queso Monterrey, frijoles, pico de gallo,
guacamole

Pollo (170gr) + \$55
Asada (170gr) o **camarón** (120gr) + \$85
Langosta y camarón + \$410

Baja tacos (3)
de camarón (130gr) o **pescado** \$270
Nixtamal blanco, guacamole,
cole slaw dos colores

Pulpo enchilado (120gr)(3) \$275
Nixtamal blanco, aguacate, pimienta y
cebolla asados, chips de papa

Vacío argentino (170gr) **y chicharrón de**
queso (3) \$280
Tortilla de maíz azul, aguacate, Cotija,
lechuga en chiffonade



Especiales

Pulpo a las brasas (180gr) \$420

Papa rostizada, chistorra, salsa de pimiento y poro crocante

Filete de pescado (200gr) \$395

A la talla, sobre arroz a la mexicana; tomate asado con pesto de albahaca

Pescado entero (220gr) PM

Frito o a la plancha, sofrito de ajo, arroz y elote asado con aioli de pasilla

Camarones coco (170gr) o **mantequilla de ajo** \$430

Sobre arroz a la mexicana; tomate asado con pesto de albahaca

Platón del mar

(para 2/ \$740, para 4/ \$1430 +tortillas, salsas, ensalada o papas)

Filete de pescado (220gr), camarones coco (102gr) o al ajillo,

calamar (170gr) y jalapeños asados

+ Ribeye escalopeado (400gr)

(para 2/ \$355, para 4/ \$570)

+ Langosta asada (185gr) con ghee de soya y cebollín (para 2/ \$460, para/4 \$880)

Platón parrillada

(para 2/ \$1060, para 4/ \$2040 +tortillas, salsas, ensalada o papas)

Ribeye escalopeado (400gr), vacío asado (370gr), dedos de pollo (170gr), chistorra (130gr)

+ Camarones al gusto (102gr) (para 2/ \$240, para 4/ \$460)

+ Langosta (185gr) (para 2/ \$460, para 4/ \$880)

POSTRES

Crepa rellena de plátano (60gr) y dulce de leche \$190

Strudel de Manzana (130gr) \$175

Helado (200gr) \$160

PECULIARIDADES

Chía: son semillas cuyo nombre es de origen Maya significa "Fuerza", aportan grandes cantidades de antioxidantes, son una gran fuente de Omega 3, la gran cantidad de fibras y proteínas ayudan a regenerar el tejido.

Ponzu: salsa de soya acida. Su acidez está dada con cítricos o vinagre.

Aioli: es una salsa a base de emulsionar yema de huevo, al igual que las mayonesas.

Teriyaki: salsa de soya levemente dulce y ligada que se utiliza para glasear pescado, pollo o res.

Nixtamal: granos de maíz con cal para moler y preparar la masa para tortillas.

Pasilla: chile Anaheim secado al sol

PM: precio de mercado

Dulce de leche: se prepara caramelizando leche con azúcar y vainilla.

Cajeta: es el mismo proceso del dulce de leche pero mezclando leche de vaca y cabra.



SNACKS \$255

Spicy octopus (140gr)
Habanero chili alioi topped with lemon

Sliced picanha & parmesan (100gr)
Top sirloin cap, marinated tomatoes, wasabi mayo

TOSTADAS \$210 OVER CRISPY TORTILLA

Wonton cracker (80gr)
Topped with spicy tuna, scallion and coriander

Scallops marinated in chiltepin chili (100gr)
And yuzu over blue crab-spicy mayo salad

Fresh chili-lemon marinated shrimp (100gr)
Over smoked marlin salad

SALADS

Chia crusted tuna salad (80gr) \$280
Mixed greens, avocado, celery, strawberries and apple vinaigrette

Cesar \$275
Romaine lettuce, bacon, crispy Parmesan, grilled chicken breast (169gr) and spicy croutons

Guacamole \$345
Ribeye or tuna or cheese crackings, roasted green tomatillo sauce, pineapple pico de gallo
(to share)

CEVICHES Y AGUACHILES

Shrimp (130gr), **fish** (130gr) and **octopus** (130gr) **(C)** \$295
Cucumber, coriander, tomato and avocado

Tuna (A) (180gr) \$265
Jalapeño chili ponzu, avocado mousse

Shrimp + shrimp (A) (200gr) \$295
Cured in serrano chili-lemon sauce, cucumber, purple onion, + panko breaded shrimps

Mariscada (to share) (C) \$385
Layered tuna, shrimp (130gr), fish (130gr), octopus, tomato, avocado, house special sauce

HOT APPETIZERS

Crispy squid (170gr) and **grilled jalapeño chillies** \$260
Charred lemons, sour scallion dip

Tumeric French fries (120gr) \$180
Hibiscus salt, chilli and lemon dip; truffled aioli

Flatbread \$265
Shrimp (130gr), chorizo, tomato, pesto, mozzarella

Wings (400gr) \$290
Buffalo or lightly spicy teriyaki

BURGERS & SANDWICHES

SERVED WITH FRENCH FRIES

Hamburguesa casera (200gr) \$315
With carnitas, queso Oaxaca, arugula y caramelized onion + \$50
With blue cheese, grilled jalapeño chili, arugula, avocado salad, bacon + \$50

Tuna melt sandwich (200gr) \$295
Rustic multi-grain bread, seared tuna, tuna salad, avocado, cheddar, topped with more melted cheese

Torta de carnitas (170gr) \$295
Avocado, pico de gallo julienne with jalapeño chili

Tortilla

Nachos \$270
Jack cheese, beans, pico de gallo, guacamole

Chicken (170gr) + \$55
Roast (170gr) or **shrimp** (120gr) + \$85
Lobster and shrimp + \$410

Baja tacos (3) shrimp (130gr) or **fish** \$270
Nixtamal tortilla, avocado, cole slaw

Spicy octopus (120gr) **(3)** \$275
White Nixtamal tortilla, avocado, grilled peppers and onion, potato chips

Argentinian flap steak (170gr) and **crusted cheese (3)** \$280
Purple corn tortilla, guacamole, Cotija cheese, lettuce chiffonade



Specials

Grilled octopus (180gr) \$420

Roasted potato, crispy chistorra and leek, sweet pepper sauce

Pacific wild fish (200gr) \$395

"A la talla" chilli marinated, over Mexican rice; roasted tomato with basil pesto

Whole fish (220gr) PM

Fried or griddle grilled, garlic butter, rice and pasilla chili glazed corn

Jumbo shrimps (170gr) **garlic butter or coconut breaded** \$430

Over Mexican rice; roasted tomato with basil pesto

Ocean platter

(for 2/ \$740, for 4/ \$1430 +tortillas, salsas, salad or fries)

Pacific wild fish (220gr), garlic butter or coconut breaded shrimps (102gr),
crispy squid (170gr) & charred jalapeño chillies

+ Ribeye, thickly sliced (400gr) (for 2/ \$355, for 4/ \$570)

+ Grilled lobster tail, soy sauce-scallion ghee (for 2/ \$460, for/4 \$880)

Parrillada platter

(for 2/ \$1060, for 4/ \$2040 +tortillas, salsas, salad or fries)

Ribeye (400gr), flap steak (370gr), chicken fingers (170gr), Spanish sausage (130gr)

+ Your choice of shrimps (102gr) (for 2/ \$240, for 4/ \$460)

+ Lobster (185gr) (for 2/ \$460, for 4/ \$880)

DESSERTS

Crepe stuffed with banana (60gr) y dulce de leche \$190

Apple strudel (130gr) \$175

Ice cream (200gr) \$160

MENU ODDITIES

Hemp: seed rich in antioxidants, fiber, protein and heart-healthy fats.

Considered a super food and used in Asian medicine for thousands of years.

Ponzu: acid soy sauce. The acidity is given with citrics or vinegar.

Aioli: as the mayonnaise is a yolk based emulsion.

Teriyaki: lightly sweet and thick soy sauce used to glaze fish, chicken and beef.

Nixtamal: limed kernels of corn to be ground to prepare the "masa" or dough for tortillas.

Pasilla: sundried Anaheim chili.

MP: market price.

Dulce de leche: is prepared by caramelizing milk with sugar and vanilla.

Cajeta: is the same process as dulce de leche but mixing cow and goat milk.