



## 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)**

## CEVICHE 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)**

## CEVICHE 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.