

ENTRADAS / ENTRIES

Pescadillas (fritas de cazón)
Pescadillas (fried corn tortillas with minced spicy shark)

\$136

Tacos de camarón con aderezo de chipotle en tortilla de jicama
Shrimp tacos with "chipotle" dressing and jicama tortilla

light

\$230

Aguachile rojo (camarón marinado en limón con pepino, chile Tajín y salsa Valentina)
Red "aguachile" (shrimp marinated in lemon juice with cucumber)

light

\$265

Aguachile del chef (camarón marinado en limón, pepino, tomate, cebolla y habanero)
Chef's "aguachile" (shrimp marinated in lemon juice, cucumber, tomato, onion and "habanero" pepper)

light

\$265

Ceviche de pescado
Fish "ceviche"

light

\$210

Tostadas de camarón (camarón, mayonesa, pepino, cebolla y chile de árbol)
Shrimp "tostada" (shrimp, mayonnaise, cucumber, onion, and "chile de arbol")

\$242

Mejillones borrachos (500 g de mejillones negros de Nueva Zelanda, cerveza, vino blanco, cilantro, perejil, chile habanero, cebolla, ajo, aceite de oliva, salsa de soya y mantequilla)
Drunk mussels (17.6 oz of New Zeland black mussels, beer, white wine, coriander, parsley, "habanero" pepper, onion, garlic, olive oil, soy sauce and butter)

\$325

Cazuela de camarones para pelar al vapor (fríos o calientes)
Steamed unpeeled shrimp (cold or hot)

250 g / 8.8 oz \$295
500 g / 17.6 oz \$590

Ostiones "Roquefeller"
Oysters "Roquefeller"

\$190

Ostiones 44 Magnum (ostión, cebolla, cilantro, limón y salsa coctel)
Oysters "Magnum 44" (oyster, onion, coriander, lime and cocktail sauce)

\$179

Camarones 44 Magnum (camarón, cebolla, cilantro, limón y salsa coctel)
Shrimp "Magnum 44" (shrimp, onion, coriander, lime and cocktail sauce)

\$195

Cocktel de camarón
Shrimp cocktail

ch \$176 med \$232 gde \$263
small \$176 med \$232 large \$263

Cocktel de ostión y camarón
Oyster and shrimp cocktail

ch \$162 med \$183 gde \$238
small \$162 med \$183 large \$238



Tacos de camarón con aderezo chipotle
Shrimp tacos with "chipotle" dressing



Aguachile rojo / Red "aguachile"



Tostada de camarón
Shrimp "tostada"



Mejillones borrachos / Drunk mussels



Cazuela de mariscos
Seafood casserole

SOPAS / SOUPS

Caldo Xochitl (caldo de pollo, elote, queso ranchero, arroz, pico de gallo, pollo y aguacate)
Xochitl soup (chicken broth, corn, "ranchero" cheese, rice, "pico de gallo", chicken and avocado)

\$140

Caldo de camarón
Shrimp broth

\$179

Cazuela de mariscos (caldo de camarón, camarón con cabeza para pelar, almejas, mejillones negros y pescado)
Seafood casserole (shrimp broth, shrimp with head to peel, clams, black mussels and fish)

\$298

PLATOS FUERTES DEL MAR
MAIN COURSES FROM THE SEA

Boquinete frito entero (arroz, plátano frito y aguacate)
Fried whole hogfish (rice, fried bananas and avocado)

\$569

Filete del día a la diablo (salsa chipotle, champiñones, ajo, vino tinto, tortilla, frijol y guacamole)
Catch of the day "diablo" ("chipotle" sauce, mushrooms, garlic, red wine, tortilla, beans and guacamole)

\$318

Pescado a la plancha o al guajillo (pesca del día con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco)
Grilled fish filet or "guajillo" style (catch of the day with butter spinach, fresh tomato and avocado)

\$318

Tacos de pescado empanizado (tortilla de harina, con aderezo de chipotle, frijoles, lechuga, jitomate, aguacate y cebolla curtida)
Breaded fish tacos (flour tortilla, with "chipotle" dressing, beans, lettuce, tomato, avocado and onion)

\$240

Tacos de camarón empanizado (tortilla de harina, con aderezo de chipotle, frijoles, lechuga, jitomate, aguacate y cebolla curtida)
Breaded shrimp tacos (flour tortilla, with "chipotle" dressing, beans, lettuce, tomato, avocado and onion)

\$255

Camaron U-12 al mojo de ajo (con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco)
Shrimp U-12 "garlic style" (with butter spinach, fresh tomato and avocado)

\$527

Camaron U-12 empanizado (con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco)
Breaded shrimp U-12 (with butter spinach, fresh tomato and avocado)

\$527

Pulpo al guajillo (¡wow!) (arroz y frijoles)
Octopus "guajillo style" (wow!!) (rice and beans)

\$598

Discada a los 4 chiles (pimiento verde, chile poblano, chile chipotle, chile guajillo, queso ranchero, aguacate y tortillas)
Fajitas "4 peppers style" (bell pepper, poblano" chile, "chipotle" pepper, "guajillo" chile, "ranchero" cheese, avocado and tortillas)

pollo/chicken \$242 res/beef \$465 camarón/shrimp \$375



Cazuela de camarones para pelar
Steamed unpeeled shrimp



Ostiones "Roquefeller"
Oysters "Roquefeller"



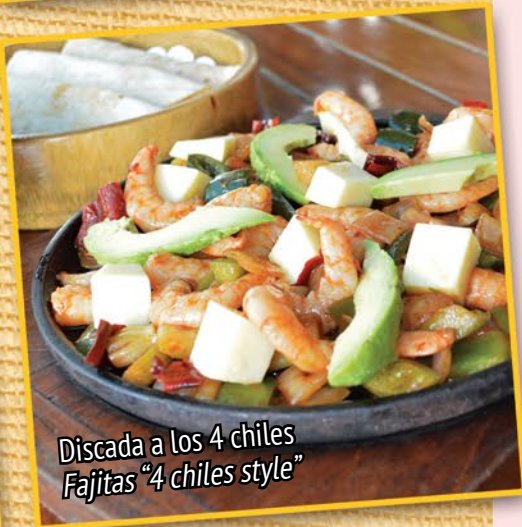
Ostiones 44 Magnum
Oysters Magnum 44"



Filete de pescado al guajillo
Fish fillet "guajillo" style



Pulpo al guajillo
Octopus "guajillo style"



Discada a los 4 chiles
Fajitas "4 chiles style"

QUESO FUNDIDO SELF MADE QUESADILLAS

Con chistorra / <i>With spanish sausage</i>	\$185
Con champiñones / <i>With mushrooms</i>	\$150
Con camarón / <i>With shrimp</i>	\$209
Naturales / <i>Plain cheese</i>	\$120

CARNE / MEAT

Pepito de res (filete de res, aguacate, lechuga, tomate, papas Saratoga, mayonesa, frijol y chile habanero toreado) Beef “pepito” (baguette bread, beef tenderloin, avocado, lettuce, tomato, Saratoga potatoes, mayonnaise, and beans)	\$347
Hamburguesa 90% sirloin 10% tocino (170 gr) Hamburger 90% sirloin 10% bacon (6 oz)	\$223
	c/ queso w/cheese \$233 c/ tocino w/bacon \$263
Carne asada norteña 300 g de filete de res (frijoles, papa rostizada, chile poblano, cebolla, elote y crema) “Norteña” grilled tenderloin 10.5 oz of beef tenderloin (beans, roasted potato, “poblano” pepper, onion, corn and sour cream)	\$499
Filete New York (400 g de Prime Angus acompañado de tomate, chile habanero, aguacate y papas Saratoga) New York steak (Prime Angus 14.1 oz served with tomato, “habanero” pepper, avocado and Saratoga potatoes)	\$685

COMIDA TRADICIONAL DEL NORTE NORTHERN TRADITIONAL MEXICAN FOOD

Tostada de pollo (pechuga de pollo con salsa de tomate, frijoles, lechuga, tomate, cebolla, queso panela y crema, acompañada con salsa molcajete verde) Chicken “tostada” (hard fried corn tortilla with chicken, lettuce, beans, tomato, onion, panela cheese and cream, with green sauce)	\$133
Tacos dorados de pollo (con pechuga de pollo, lechuga, tomate, cebolla, frijoles, crema y queso panela) Crispy chicken tacos (lettuce, tomato, onion, beans, sour cream and panela cheese)	\$150
🔥 Burrito de pollo (tortilla de harina, pollo a la mexicana, frijol, queso ranchero, queso mozzarella, crema, salsa roja, cebolla curtida y guacamole) 🔥 Chicken burrito (big flour tortilla, chicken mexican style, beans, “ranchero” cheese, mozzarella cheese, sour cream, red sauce, onion and guacamole)	\$195
🔥 Burrito de res (tortilla de harina, falda de res, frijol, queso ranchero, queso mozzarella, crema, salsa verde, cebolla curtida y guacamole) 🔥 Beef burrito (big flour tortilla, skirt steak mexican style, beans, “ranchero” cheese, mozzarella cheese, sour cream, green sauce, onion and guacamole)	\$217



Tostada de pollo / Chicken “tostada”



Tacos dorados de pollo
Crispy chicken tacos



Burrito de res / Beef burrito



BLT sandwich



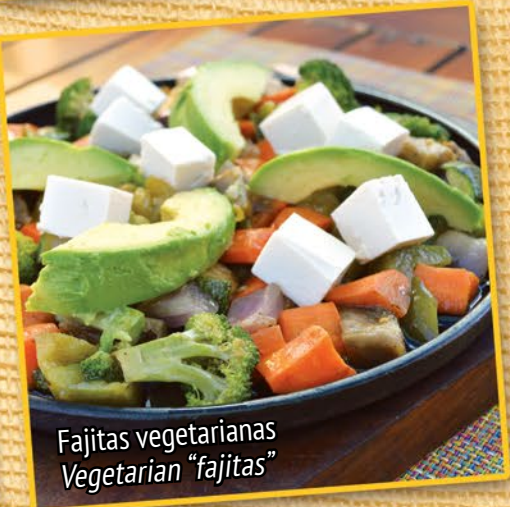
Queso fundido con chistorra
Self made quesadilla w/spanish sausage



Pepito de res / Beef “pepito”



Filete New York / New York steak



Fajitas vegetarianas
Vegetarian “fajitas”

PLATILLO VEGETARIANO VEGETARIAN

Fajitas vegetarianas (queso tofu , zanahoria, brócoli, cebolla morada, pimiento morrón, apio, berenjena y chayote) Vegetarian “fajitas” (tofu cheese, carrot, broccoli, red onion, bell pepper, celery, eggplant and “chayote”)	\$175
---	-------

SANDWICHES

Sandwich de pollo (pan integral, pechuga de pollo deshebrada, queso manchego, mayonesa, aguacate y papas Saratoga) Chicken sandwich (whole wheat bread, shredded chicken breast, “manchego” cheese, mayonnaise, avocado and Saratoga potatoes)	\$159
Sandwich de atún (pan integral, atún con apio, cebolla, pimienta verde, aceite de olivo, mayonesa y aguacate; con papas Saratoga) Tuna sandwich (whole wheat bread, tuna with celery, onion, green bell pepper, olive oil, mayonnaise and avocado; with Saratoga potatoes)	\$166
Sandwich BLT (pan integral, tocino, lechuga, tomate, mayonesa y aguacate; con papas Saratoga) BLT sandwich (whole wheat bread, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise and avocado; with Saratoga potatoes)	\$179

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU



➤ Filete de pescado empanizado con papas fritas ➤ Breaded fish fillet with french fries	\$182
➤ Pechuga de pollo empanizada con papas fritas ➤ Breaded chicken breast with french fries	\$99



Precios en pesos | IVA incluido | No incluye propina
Price in pesos | Tax included | Tip is not included

Venta de bebidas alcohólicas sólo con alimentos para mayores de 18 años
Alcohol with meals for diners over 18 years old