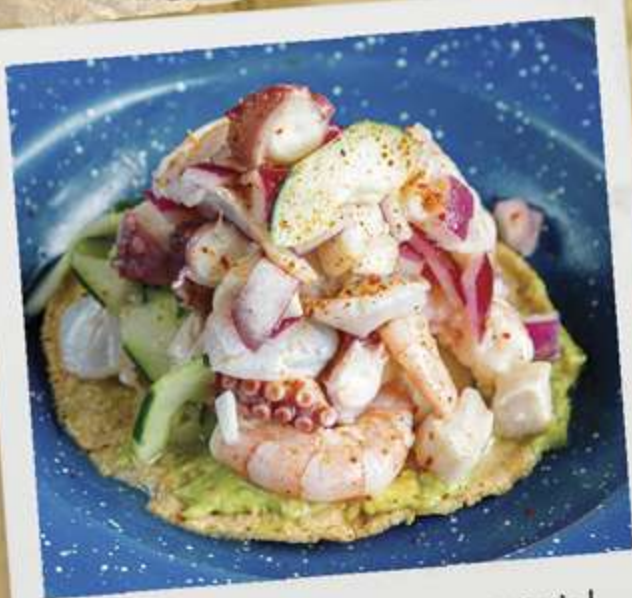
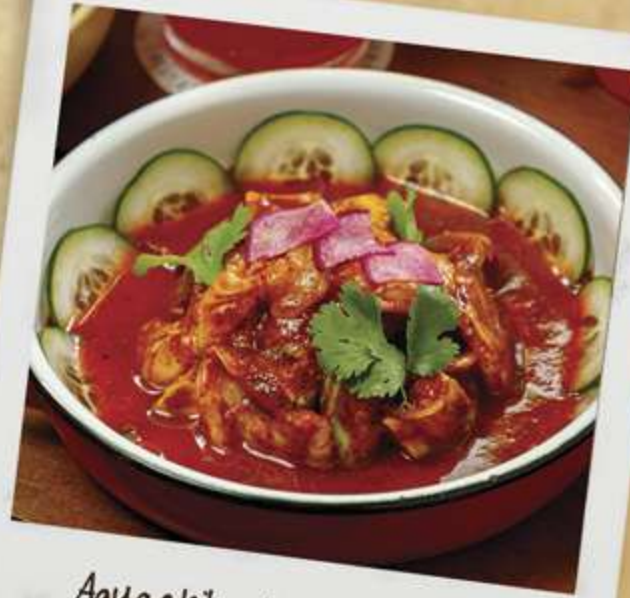


Las Tostadas

- Atún ahumado estilo pacífico y chipotle \$125
Smoked tuna pacific style with chipotle
- De callo de hacha rasurado con pepino y cebolla morada \$210
Natural scallops with cucumber and onion
- De carpaccio de pulpo \$135
Octopus carpaccio
- De carpaccio de atún aleta amarilla \$125
Yellow tail tuna carpaccio
- De salmón ahumado con soya, limón y chile serranito \$145
Smoked salmon with soy sauce, lemon and serrano chili
- Tostada de Jaiba \$145
Crab tostada
- Tostada de atún sellado \$130
Sealed tuna tostada
- Tostada de ceviche especial (camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, pepino, y toque de chiltepin) \$185
Special ceviche tostada (shrimp, octopus, scallops, onion, cucumber and chiltepin)
- Tostada de paté de marlin ahumado \$125
Smoked marlin pâté



Tostada de ceviche especial
Special ceviche tostada



Aguachile de camarón
Shrimp aguachile

Ceviches, Cocktails & Carpaccios

- Ceviche de camarón \$355
Shrimp ceviche
- Ceviche mixto de camarón, pulpo, pescado \$355
Mixed ceviche with shrimp, octopus and fish
- Cocktail de camarón \$325
Shrimp cocktail
- Aguachile de camarón \$325
Shrimp aguachile
- Carpaccio de atún \$420
Tuna carpaccio
- Carpaccio de pulpo \$435
Octopus carpaccio
- Ceviche de caracol \$495
White snail ceviche
- Carpaccio mixto \$465
Mixed carpaccio
- Tártara de atún ¡delicioso! \$350
Tuna tartara steak, delicious!
- Paté de atún ahumado al chipotle morrón \$310
Tuna smoked pate chipotle peppers
- Ceviche Asia-Me, cubitos de atún y camarón marinado al limón con pepino, mango, cebollín y toque de soya picosita \$350
Asia-Me ceviche, tuna and shrimp marinated with lemon and soya sauce with cucumber and mango
- Ceviche verde de robalo con taquitos dorados de frijol \$365
Sea bass green ceviche accompanied with refried beans hard-shell tacos

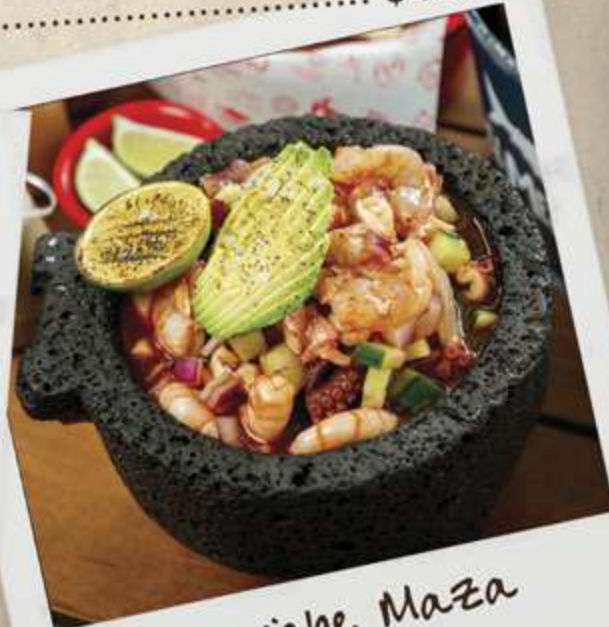
Ceviche mixto de pescado, pulpo y camarón con cubos de aguacate y aceite de ajo rostizado
Fish, shrimp and octopus ceviche with avocado cubes and roasted garlic oil..... \$365

Plato de mariscos para picar, trozos de pulpo, camarón entero pelado y cubos de atún (2 personas)
Seafood platter to nibble, bits of octopus, shrimp peeled and whole tuna cubes (2 pax)..... \$545

Ceviche Maza (camarón cocido, camarón crudo, callo de hacha, pulpo, cebolla morada, pepino y toque de chiltepin)
Maza Ceviche (shrimp, scallops, octopus, onion, cucumber and chiltepin) \$465



Tártara de atún
Tuna tartara steak



Ceviche Maza
Maza ceviche

Tacos de Mariscos

Seafood tacos (órdenes de 2 tacos/ 2 tacos orders)

- De camarón tempura \$185
Shrimp tempura
- De pescado rebosado \$175
Battered fish
- De camarón con queso gouda \$175
Shrimp with gouda cheese
- Dorados de atún ahumado \$185
fried Tacos stuffed with Smoked tuna
- De pulpo al ajillo \$175
Octopus with garlic
- De asada de res (3pzs) \$285
Beef roast (3 pieces)
- Taco de pulpo al pastor en costra de queso (1pza) \$195
Octopus "pastor" style with cheese crust (1 piece)
- Tlacoyo de chicharrón castacán con pulpo al ajillo (1 pza) \$235
Crispy pork rind corn "tlacoyo" stuffed with spicy octopus (1 piece)
- Tacos Baja, tortilla de harina con relleno de camarón al cajún, queso y aguacate \$235
Tacos Baja, flour tortilla stuffed with cajun shrimp, cheese and avocado
- Tacos de canasta (8 pzas) papa con atún ahumado, frijol con castacán, chicharrón prensado con pulpo, chorizo con camarón \$485
Basket tacos, 8 pieces, potato with smoked tuna, beans with pork rind with octopus, mexican sausage with shrimp
- Taco negro de pescado Tikin Xic al horno (2 pzas) \$215
Black tacos, prepared on the wood-fire oven with Japanese mayonnaise, squid ink, cabbage and onion (2 pieces)



Tacos negro de pescado Tikin xic
Black tacos



Taco de pulpo al pastor
Octopus pastor taco



Los Pescados, Camarones y algo más

- Salmón Jack Daniels**
Jack Daniels salmon \$395
- Filete de pescado a la plancha, al mojo de ajo o mantequilla**
Grilled, garlic or buttered fish filet \$325
- Mejillones al vino blanco**
Green shell mussels with white wine \$320
- Steak de atún al romero, con romero fresco, aceite de oliva y ajo**
Rosemary Tuna steak, with rosemary, garlic and olive oil \$375
- Steak de robalo Merkadito**
SeaBass steak Merkadito style \$420
- Langosta al gusto**
Lobster \$/Por gramo
- Camarones Roma-Mia, camarones mariposa con cubierta de queso parmesano, perejil y toque de chile de árbol con pasta**
Roma-Mia shrimps, covered with parmesan cheese, parsley and a touch of spice with pasta..... \$425
- Camarones Thai, camarones cocinados con cítricos, ajo, mantequilla y toque de curry amarillo**
Thai shrimps, shrimps cooked with citrus, garlic, butter and a touch of yellow curry \$420
- Pulpo asado al cajún**
Grilled octopus cajun style \$445

Pastas, Ensaladas y otros / Pastas, salads and more

- Ensalada griega, lechugas finas, queso de cabra, tomate cherry, ajonjolí, aceitunas negras y aderezo de la casa**
Greek salad, fine lettuces, goat cheese, cherry tomatoes, black olives, sesame dressing \$245
- Ensalada César, la tradicional con pollo**
Cesar salad, the traditional with chicken \$255
- Ensalada fresa, lechugas mixtas, mango, fresa, kiwi, arándano, ajonjolí, nuez caramelizada con vinagreta de fresa**
Strawberry Salad, mixed lettuce, mango, strawberries, kiwi, cranberry, sesame seeds and caramelized nuts with strawberry vinaigrette \$220
- Hamburguesa Angus con queso**
Cheeseburger angus..... \$295
- Espagueti con mejillones o camarones**
Spaghetti with shells mussels \$310
- Fetuccini con langosta**
Fetuccini with lobster \$600
- Aros de calamar**
Squid rings \$255
- Orden de guacamole**
Order of guacamole \$155
- Burrito de mariscos (Pulpo, camarón, calamar con queso y frijoles refritos en salsa guajillo)**
Seafood burrito (octopus, shrimp, squid with cheese and fried beans with guajillo sauce) \$325
- Croquetas de jaiba**
Crab croquettes..... \$275
- Filete Angus Nueva York 12oz**
New York Angus steak 12 oz \$495
- Chicharrón de Rib Eye, cubos de chicharrón de Rib Eye Angus en molcajete acompañado de guacamole y salsa tamulada**
Crackling Rib Eye, slices of crackling angus rib eye with guacamole and sauce \$535
- Ostiones rockefeller**
Oysters rockefeller..... \$430
- Cazuela de mariscos al horno de leña**
Firewood sea food soup..... \$385

Postres / Desserts

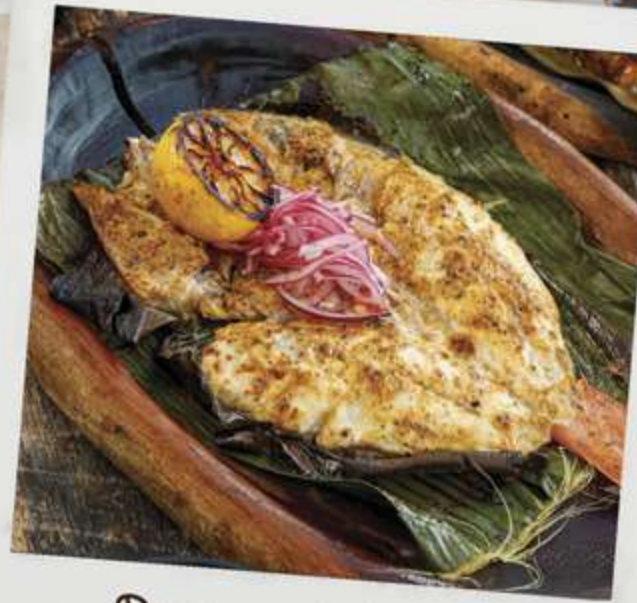
- Crepas de cajeta o nutella con helado**
Milk caramel or Nutella crepes with ice cream \$160
- Helados**
ice cream \$125
- Brownie de chocolate con helado de vainilla**
Chocolate brownie + vanilla ice cream \$185
- Cheesecake de guayaba con queso de bola**
Guava and Edam cheesecake \$185



Steak de robalo Merkadito
Seabass steak Merkadito style



Ostiones Rockefeller
Oysters Rockefeller



Pesca del día
Catch of day



Ensalada fresa
Strawberry salad



Margaritas & Mojitos

Cervezas y Refrescos

- Cervezas y Refrescos**
Beer and soft drinks
- Cerveza nacional 355ml**
Domestic beer \$69
- Cerveza importada: Heineken & Ultra Amstel 355ml**
Imported beer Heineken & Ultra Amstel \$79
- Refrescos 355ml, agua mineral Topo Chico 355ml y aguas frescas 740ml**
Soft drinks, mineral water and water \$60
- Micheladas o Cheladas 240ml** *agregar a su cerveza* \$20
- Ojo Rojo 240ml** *agregar a su cerveza* \$35

Pescado fresco al horno
*consulte precio x gramo
Fresh Baked Fish
* see price per gram

\$75
Chocolata Clam
per piece

\$65
Oyster
per piece

