

Lo Clásico

CAMARÓN O FILETE AL GUSTO 200 grs. **\$220**
 AJO, DIABLA, MANTEQUILLA, GRATINADO, AJILLO, PLANCHA,
 EMPANIZADO.

PLATO MIXTO DE CAMARÓN Y PULPO 240 grs. **\$269**

PESCADO FRITO CON 2 GUARNICIONES A ELEGIR **\$420**
 AJO, DIABLA O AJILLO. **POR KG.**

COCTELES

	MEDIANO	GRANDE
CAMARÓN	200 grs. \$190	352 grs. \$230
MIXTO	185 grs. \$248	340 grs. \$289

Ensaladas

DEL CHEF 200 grs. **\$176**
 AGUACATE, PECHUGA DE POLLO, JAMÓN DE PAVO Y CUBOS DE
 QUESO.

 PREGUNTE POR NUESTRA ENSALADA DEL DIA

DE LA HUERTA 185 grs. **\$158**
 (QUESO DE CABRA Y VINAGRETA ESPECIAL)

AGUACATE Y CAMARÓN 240 grs. **\$240**

Para los peques

* Menores de 12 años

DEDOS DE PESCADO 150 grs. **\$136**

NUGGETS DE POLLO 150 grs. **\$136**

(SE ACOMPAÑAN CON PAPAS A LA FRANCESA)

Postres

PLÁTANOS FRITOS **\$75**
FLAN DE LA CASA

Bebidas

* Toda nuestra coctelería se sirve con 2 Oz.

LIMONADA/NARANJADA 500 ml. **\$52**
AGUA FRESCA 500 ml. **\$48**
JARRA DE AGUA 1.6 lts. **\$185**
RUSA DE SODA 500 ml. **\$46**
REFRESCOS 355 ml. **\$38**
BOTELLA CON AGUA 600 ml. **\$28**
CLAMATO PREPARADO 350 ml. **\$78**
DAIKIRI VIRGEN 400 ml. **\$80**
PIÑADA O FRESADA 400 ml. **\$80**

PIÑA/FRESA COLADA 375 ml. **\$102**
 (CON RON)
MOJITO 300 ml.
DAIKIRI DE FRUTAS 375 ml.
BLOODY MARY 400 ml.
MARGARITA DE FRUTAS 250 ml.
TEQUILA SUNRISE 400 ml.

CARAJILLO 280 ml. **\$120**
SANGRÍA 300 ml. **\$92**
COPA DE VINO 180 ml. **\$102**
RUSA DE CERVEZA 500 ml. **\$78**
MICHELADA 1 lt. **\$108**

Cervezas

PACIFICO 355 ml. **\$42**
CORONA 355 ml.
XX LAGER 355 ml.
INDIO 355 ml.

MODELO ESPECIAL 355 ml.
NEGRA MODELO 355 ml.
HEINEKEN 355 ml. **\$48**
AMSTEL ULTRA 355 ml.
BOHEMIA OSCURA 355 ml.
CORONA LIGHT 355 ml.

Entradas

GUACAMOLE 200 grs. **\$125**
 CREMOSO GUACAMOLE HECHO AL MOMENTO, CON SALSA MEXICANA Y TOTOPOS.

EMPANADAS DE CAMARÓN 3 pzas. **\$160**
 CALIENTITAS HECHAS A MANO, AL MOMENTO, RELLENAS CON NUESTRO TRADICIONAL RELLENO DE CAMARÓN Y QUESO, ACOMPAÑADOS CON SALSA DE AGUACHILE.

TIRADITO DE ATÚN 220 grs. **\$225**
 ATÚN EN CUBOS CURTIDO CON CÍTRICOS, SALSA ORIENTAL, CEBOLLA, PEPINO Y CHILE SERRANO.

AGUACHILE 200 grs. **\$190**
 CURTIDO EN LIMÓN, MEZCLADO CON CEBOLLA MORADA, PEPINOS CROCANTES CON UN TOQUE DE NUESTRA DELICIOSA SALSA DE AGUACHILE VERDE, ROJA O NEGRA.

CEVICHE DE PESCADO 260 grs. **\$190**
 MOLIDA DE PESCADO CURTIDA CON LIMÓN, CEBOLLA MORADA, ZANAHORÍA Y CILANTRO FRESCO, ACOMPAÑADO CON NUESTRA SALSA DE AGUACHILE.

CEVICHE DE CAMARÓN 300 grs. **\$190** **CEVICHE MIXTO** 350 grs. **\$260**

De la Casa

CAMARONES COCO 180 grs. **\$240**
 EMPANIZADOS CON COCO, CON NUESTRA SALSA ESPECIAL DE PIÑA CON UN TOQUE SUAVE PICANTE.

ARRACHERA 250 grs. **\$260**
 JUGOSA ARRACHERA MARINADA, COCINADA A LA PARRILLA, SERVIDA CON FRIJOLAS, SALSA MEXICANA, GUACAMOLE, UNA QUESADILLA Y TORTILLAS HECHAS A MANO.

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 250 grs. **\$250**

FISH & CHIPS 200 grs. **\$220**
 FILETE CAPEADO CON PAPAS A LA FRANCESA ACOMPAÑADOS CON NUESTRA SALSA TÁRTARA.

Snacks

* Se sirven de 12:00 a 5:00 pm

NACHOS 100 grs.
 TOTOPOS SERVIDOS SOBRE UNA CAMA DE FRIJOLAS GRATINADOS, BAÑADOS CON SALSA MEXICANA, CREMA Y QUESO COTIJA.

POLLO **\$160** ARRACHERA **\$180**

TACOS CAMARÓN O PESCADO 3 pzas. **\$160**
 ACOMPAÑADOS CON SALSA TÁRTARA.

HAMBURGUESAS 200 grs.
 POLLO O RES **\$175** CAMARÓN 200 grs. **\$185**