

PA' PICAR

OSTION MEDIANO 1/2 DOCENA \$600 (GF, DP)

Pregunte por la variedad del día
Ensenada, BC
Mignonette (GF, DP) cóctel de la casa (DP)
salsa marisquera (DF)

CEVICHE PERUANO 120 GR \$400 (GF, DP)

Pesca del día, cebolla, pimiento morrón, cilantro, cancha, choclo, camote, leche de tigre

TIRADITO DE ATÚN 120 GR \$550

Crema de aji amarillo, chalaquita, aguacate, cilantro, wonton frito

ENSALADA MIXTA \$340 (GF, PB)

Cebolla roja, aguacate, tomate, pepino, palmito lechugas, vinagreta de cítricos

ESCABECHE DE AYOCOTES 100 GR \$390 (TN, GF, DP, PB)

Cilantro, salsa muhammara, cebolla roja, rábanos y vinagreta de guajillo

EMPAÑADAS DE "CAZÓN" 90 GR \$390 (GF, DP)

Guiso de sardinas, masa de maíz, salsa de cilantro, ajo

VIEIRAS BATAYAKI 120 GR \$490 (TN, GF)

Gratinadas, mantequilla, cebollín, limón, ajo, parmesano

TOSTONES HOGAO \$370 (V, TN, GF)

Plátano macho, tomate, frijol, cilantro, queso fresco súcilenio

AL CARBÓN

CORTE DE RES URUGUAYO 350 GR \$1080 (GF)

Ganadería ecológica, escabeche de pimientos, papas

ANTICUCHO DE POLLO DE GRANJA 220 GR \$700 (TN)

Salsa pollería y arroz

MERCADO LATINO

Pesca de anzuelo de nuestras costas, preparada a tu elección y selección de guarnición

PACÍFICO 200 GR \$800 (GF) O

DEL GOLFO "LOCAL" 220 GR \$750 (GF)

PREPARACIÓN:

ACOMPAÑAMIENTO: \$125

SUDADO (TN, GF, DP, PB)

Tomate, chile, cebolla roja

PAPAS (PB)

Guasacaca

FRITO (V, TN)

Tempura y huancaína

ARROZ (GF, DP, PB)

Jazmín

AJO (V, TN, GF, DP)

Aceite de oliva, chile Simojovel

CALABACITAS (GF, DP, PB)

Pepita menuda

AGUACATE (GF, PB)

Salsa criolla

CHOCLO (GF, DP, PB)

Queso frescos

SÁNDWICHES

Papas cuña con salsa de queso y vegetales encurtidos

HAMBURGUESA LATINA 200 GR \$590

Carne angus de pecho de res, costilla y chuck roll)
Aguacate, salsa criolla, queso Oaxaca, pepinillos, mayonesa

CAMARÓN FRITOS 145 GR \$550

Tempura, salsa golf, lechuga, tomate, cebolla agridulce

"CHORIPAN" 170 GR \$490

Cerdo, chimimayo, rabanito

AGUACATE & HUEVO 120 GR \$430 (V, DP)

Mostaza, mayonesa, pan, multicereal, ciboulette, arugula de noh bev

POSTRES

ALFAJOR \$260 (V)

Chocolate, dulce de leche, caramelo salado

MOUSSE DE MARACUYA \$255 (V)

Cremoso de mango, crocante tropical

CHIRIMOYA ALEGRE \$270 (PB, GF)

Crema helada de chirimoya congelada, gel de naranja, pisco peruano, rocas de merengue

MAJARETE \$250 (PB, GF)

Manjar de coco, piña rostizada, melao de papelón

GT Gluten | PN Cacahuates | TN Frutos secos | F Pescado | C Crustáceos | DP Productos Lácteos | V Vegetariano | PB A base de plantas

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un * no están incluidos en el paquete todo incluido.

Niños de 5 años o menos comen gratis con la compra de un platillo del menú regular para adulto.
Los niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50 % de descuento en las selecciones del menú regular.



Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.