



MARISCOS



Synfonia del mar	\$455.
(para 2-4 personas, exquisita combinación y variedad de mariscos).	
Vuelve a la Vida (Camarón, ostión, pulpo y caracol)	\$185.
Coctel classico (Camarón, ostión o mixto)	\$155.
Tiritas de camarón	\$155.
Tiritas de pescado	\$ 85.
Camarón aguachile (muy picoso)	\$155.
Coctel "Pacífico" (Exquisita mezcla de mariscos)	\$155.
Pulpo enamorado (Servido con salsa casera mil islas y verduras)	\$135.
"Percebes" (Servido con mantequilla)	\$135.
Carpaccio de atún	\$115.
Camaronillas, Pescadillas	\$ 95.



Hamburguesa (Con queso, acompañada con papa francesa)	\$145.
Club sandwich (acompañado con papa francesa)	\$135.
Dedos (pescado o pollo o queso)	\$ 75.
Guacamole	\$ 85.
Papa francesa	\$ 75.



Propina no incluida





ENTRADAS



Ostión "Rockefeller" (Con espinaca y salsa blanca gratinada)	\$145.
Caracoles "Bourguignon" (Con mantequilla, ajo y perejil)	\$145.
Ensalada de atún (Atún fresco servido sobre $\frac{1}{2}$ aguacate)	\$145.
Ensalada de cangrejo (Servido sobre $\frac{1}{2}$ aguacate)	\$155.
Ensalada de langosta (Exquisita combinación de langosta con legumbres y salsa mil islas, servido en su propio caparazón).	\$265.

SOPAS

Consomé de pollo (con arroz)	\$ 75.
Sopa de tortilla (Con aguacate, chile pasilla y queso fundido)	\$ 85.
Sopa de mariscos (Combinación de mariscos frescos)	\$145.
Crema de verdura (Mezcla de verduras de la estación)	\$ 75.

ENSALADAS

Ensalada Mixta (Fresca lechuga con verduras de la estación y vinagreta de la casa)	\$ 85.
Ensalada de espinaca (Tiernos y frescos trozos de hojas de espinaca acompañada de crujiente tocino, cebolla morada y vinagreta de la casa)	\$ 95.
Ensalada César (Hojas del corazón de lechuga larga, bañadas con salsa de anchoas y cubiertas con queso parmesano).	\$125.



Propina no incluida





PLATOS FUERTES

PESCADOS Y MARISCOS



El Capricho del Pescador (para 2 personas, 1 kg. de langosta **\$1,195.**
2 jaibas rellenas, 4 camarones, cazuela de pulpo Gallega, 2 filetes
de pescado, acompañado con espagueti con salsa al vino blanco o arroz).

Langosta (Con mantequilla natural o al ajo, 500 grs. (1.1 lb.) **\$455.**
750 grs. (1.6 lb.) **\$625.**
1 kg. (2.2 lb.) **\$785.**

Camarón del Pacífico al gusto (Mantequilla, al ajo, empanizado, al coco **\$265.**
ó con salsas de mango y tamarindo) acompañado de arroz y verduras.

Camarón al "Cilantro" (Suave y delicada salsa al cilantro servido **\$265.**
con arroz y verduras).

Camarón a la Diabla (Muy picoso con chile de árbol, servido con arroz **\$265.**
y verduras).

Steak de atún (Corte de atún fresco, envuelto en pimienta negra machacado o rodeado **\$265.**
de tocino y bañado con salsa de especias mexicanas, acompañado de arroz y ensalada mixta).

Filete de Dorado al gusto (Ajo, mantequilla, empanizado ó almendrado **\$265.**
acompañado de arroz y ensalada mixta).

Filete de Pescado al gusto (Ajo, mantequilla, empanizado ó almendrado **\$245.**
acompañado de arroz y ensalada mixta).

Huachinango entero al carbón (Con mantequilla ó al ajo, servido con **\$265.**
arroz y ensalada mixta).

Huachinango a la talla (a la mexicana ó a la diabla, acompañado **\$265.**
de arroz y ensalada mixta)

Filete de Dorado empapelado (Relleno de camarón, queso y salsa al vino **\$295.**
blanco). Acompañado de arroz y verduras.

Brocheta mixta (Rica combinación de filete de res, camarón, pollo **\$245.**
y verduras, montada sobre arroz).

Pulpo en su tinta (Servido sobre arroz). **\$235.**

Pulpo Gallega (Paprika, chile guajillo, cebolla servido con arroz). **\$235.**



Propina no incluida





CARNES



Parrillada campestre (Para 2 personas, filete de res, **\$725.**
arrachera, chorizo, pechuga de pollo, camarón y pulpo acompañado con
guarnición de espagueti).

Filete de res (Suave corazón de filete de res acompañado con salsa **\$295.**
a la pimienta, verduras y papa al horno).

Arrachera marinada (Especial corte de carne de res típica del norte **\$245.**
de México, marinada con delicadas especias, acompañada de verduras, chiles,
papa al horno y tortillas).

Fajitas de res a la parrilla (Gratinadas con queso, acompañadas de **\$245.**
arroz, guacamole, frijoles y servidas con suaves tortillas).

Chuleta de cerdo (Acompañada con papa al horno, verduras y salsas **\$245.**
mango y tamarindo)

Costilla de cerdo B.B.Q. (Suaves cortes de costilla bañadas con **\$255.**
nuestra salsa B.B.Q., acompañada con papa al horno y verduras).

POLLO

Fajitas de pollo a la parrilla (Gratinadas con queso, acompañadas **\$235.**
de arroz, guacamole, frijoles y servidas con suaves tortillas).

Pechuga de pollo a la parrilla (Acompañado con verduras y espagueti) **\$235.**

PASTAS

Espagueti con mariscos (Camarón, almeja, pulpo, caracol) **\$245.**

Espagueti Carbonara (Con salsa de crema con tocino y bañado **\$245.**
con queso parmesano).

Espagueti a la mantequilla (Natural o al ajo, bañado con queso **\$215.**
parmesano).



Propina no incluida





POSTRES



Pastel de chocolate con "coulis" de chocolate	\$ 70.
Flan caramel	\$ 65.
"Creme Brulée"	\$ 95.
Crema azteca (Flan de chocolate y café)	\$ 90.
Pastel 3 leches	\$ 70.
"Tarte Tatin"	\$ 75.
Pay de queso	\$ 75.
Copa de helado surtido	\$ 65.
Crepas con cajeta	\$ 95.

FLAMBÉS

Crepas "Suzette"	\$145.
Plátano "Flambé"	\$145.
Frutas "Flambé"	\$145.

CAFÉ, TÉ, BEBIDAS

Café americano o descafeinado	\$ 25.
Té negro, té de manzanilla	\$ 25.
Vaso de leche	\$ 25.
Agua de jamaica, naranjada, limonada vaso	\$ 25.
Jarra 2 lts. agua de fruta	\$130.

CAFÉS "FLAMBÉS"

Café Irlandes (Flambé" con whisky).	\$145.
Café Español ("Flambé" con brandy).	\$135.
Café Mexicano ("Flambé" con tequila).	\$135.



Propina no incluida

