



ENTRADAS / ENTRIES

- **Pescadillas** (fritas de cazón). \$210
- **Pescadillas** (fried corn tortillas with minced spicy shark).

Tacos de camarón con aderezo de chipotle en tortilla de jicama **light** \$380
Shrimp tacos with “chipotle” dressing and jicama tortilla

- **Aguachile rojo** (camarón marinado en limón con pepino, salsa de la casa y chile habanero). **light** \$390
- **Red “aguachile”** (shrimp marinated in lemon juice, cucumber, house sauce and habanero pepper).

Ceviche de pescado (filete de róbalo marinado en jugo de limón servido con aderezo de cilantro, mayonesa, cebolla morada, pimienta verde y aceite de oliva, acompañado de aguacate). **light** \$395
Fish “ceviche” (sea bass fillet marinated in lemon juice mixed with a coriander, mayonnaise, purple onion, green bell pepper and olive oil dressing, with avocado on top).

- **Tostadas de camarón** (camarón, mayonesa, pepino, cebolla y chile de árbol). \$385
- **Shrimp “tostada”** (shrimp, mayonnaise, cucumber, onion and “chile de arbol”).

- **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). \$580
- **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).

Cazuela de camarones para pelar al vapor (fríos o calientes).
Steamed unpeeled shrimp (cold or hot).
250 g / 8.8 oz \$310
500 g / 17.6 oz \$620

Ostiones “Roquefeller” \$322
Oysters “Roquefeller”

- **Ostiones 44 Magnum** (osti6n, cebolla, cilantro, lim6n y salsa coctel). \$233
- **Oysters “Magnum 44”** (oyster, onion, coriander, lime and cocktail sauce).

- **Camarones 44 Magnum** (camar6n, cebolla, cilantro, lim6n y salsa coctel). \$323
- **Shrimp “Magnum 44”** (shrimp, onion, coriander, lime and cocktail sauce).

Cocktel de camar6n ch \$275 med \$364 gde \$415
Shrimp cocktail small \$275 med \$364 large \$415

Cocktel de osti6n y camar6n ch \$245 med \$280 gde \$365
Oyster and shrimp cocktail small \$245 med \$280 large \$365



SOPAS / SOUPS

- **Sopa de tortilla** (tortilla frita, aguacate, queso panela, chicharr6n, crema y chile guajillo frito). \$171
- **Tortilla soup** (fried tortilla, avocado, panela cheese, pork rind, sour cream and fried “guajillo” pepper).

Caldo Xochitl (caldo de pollo, elote, queso ranchero, arroz, pico de gallo, pollo y aguacate). \$226
Xochitl soup (chicken broth, corn, “ranchero” cheese, rice, “pico de gallo”, chicken and avocado).

- **Caldo de camar6n** \$306
- **Shrimp broth**

- **Cazuela de mariscos** (caldo de camar6n, camar6n con cabeza para pelar, almejas, mejillones negros, pescado y arroz). \$407
- **Seafood casserole** (shrimp broth, shrimp with head to peel, clams, black mussels, fish and rice).

PLATOS FUERTES DEL MAR MAIN COURSES FROM THE SEA

Boquinete frito entero (arroz, plátano frito y aguacate) \$865
Fried whole hogfish (rice, fried bananas and avocado).

- **Filete del d6a a la diablo** (salsa chipotle, champi6nes, ajo, vino tinto, tortilla, frijol y guacamole). \$422
- **Catch of the day “diablo”** (“chipotle” sauce, mushrooms, garlic, red wine, tortilla, beans and guacamole).

Pescado a la plancha o al guajillo (pesca del d6a con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco). \$425
Grilled fish filet or “guajillo” style (catch of the day with butter spinach, fresh tomato, avocado and “guajillo” chile).

Tacos de pescado empanizado (tortilla de harina, aderezo de chipotle, frijoles, lechuga, jitomate, aguacate y cebolla curtida) \$311
Breaded fish tacos (flour tortilla, “chipotle” dressing, beans, lettuce, tomato, avocado and onion).

Tacos de camar6n empanizado (tortilla de harina, aderezo de chipotle, frijoles, lechuga, jitomate, aguacate y cebolla curtida) \$380
Breaded shrimp tacos (flour tortilla, “chipotle” dressing, beans, lettuce, tomato, avocado and onion).

Camar6n U-12 al mojo de ajo (con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco). \$668
Shrimp U-12 “garlic style” (with butter spinach, fresh tomato and avocado).

Camar6n U-12 empanizado (con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco). \$676
Breaded shrimp U-12 (with butter spinach, fresh tomato and avocado).

- **Pulpo al guajillo** (¡wow!) (arroz y frijoles). \$885
- **Octopus “guajillo style”** (wow!!) (rice and beans).

- **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 \$350 res/beef \$595 camar6n/shrimp \$570

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

Venta de bebidas alcoh6licas s6lo con alimentos para mayores de 18 a6os
Alcohol with meals for diners over 18 years old

QUESO FUNDIDO SELF MADE QUESADILLAS

Con chistorra / <i>With spanish sausage</i>	\$265
Con champiñones / <i>With mushrooms</i>	\$220
Con camarón / <i>With shrimp</i>	\$325
Naturales / <i>Plain cheese</i>	\$175

CARNE / MEAT

Tacos placeros (filete de res, chorizo, tortilla de maíz, pimiento verde, cebolla morada, chicharrón, guacamole y chile habanero). Tacos “placeros” (beef steak, “chorizo”, corn tortilla, green pepper, onion, pork rind, guacamole and “habanero” pepper).	\$320
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, beans and grilled “habanero” pepper).	\$530
Hamburguesa 90% sirloin 10% tocino (170 gr). Hamburger 90% sirloin 10% bacon (6 oz).	\$350
	c/ queso w/cheese \$365 c/ tocino w/bacon \$395
Filete New York (400 g de Prime Angus acompañado de tomate, chile , aguacate y papas Saratoga). New York steak (Prime Angus 14.1 oz served with tomato, “habanero” pepper, avocado and Saratoga potatoes).	\$1,090

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, paneer cheese and cream, with green sauce).	\$195
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).	\$233
🔥 Burrito de pollo (tortilla de harina, pollo a la mexicana, frijol, queso ranchero, queso mozzarella, crema, salsa roja, cebolla curtida y guacamole).	\$295
🔥 Chicken burrito (big flour tortilla, chicken mexican style, beans, “ranchero” cheese, mozzarella cheese, sour cream, red sauce, onion and guacamole).	
🔥 Burrito de res (tortilla de harina, falda de res, frijol, queso ranchero, queso mozzarella, crema, salsa verde, cebolla curtida y guacamole).	\$295
🔥 Beef burrito (big flour tortilla, skirt steak mexican style, beans, “ranchero” cheese, mozzarella cheese, sour cream, green sauce, onion and guacamole).	
🔥 Burrito de camarón (tortilla de harina, camarón, frijol, aderezo de chipotle, pimiento verde, aceitunas, cebolla blanca, arroz blanco, bisque de camarón, cebolla curtida y guacamole).	\$320
🔥 Shrimp burrito (flour tortilla, shrimp, beans, “chipotle” dressing, green pepper, olives, white onion, white rice, shrimp bisque, onion and guacamole).	



MENÚ NIÑOS / KIDS MENU



➤ Filete de pescado empanizado con papas fritas ➤ Breaded fish fillet with french fries	\$240
➤ Pechuga de pollo empanizada con papas fritas ➤ Breaded chicken breast with french fries	\$150

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).	\$250
Sandwich de atún (pan integral, atún con apio, cebolla, pimiento 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).	\$220
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).	\$260

PLATILLOS VEGANOS / VEGAN DISHES



Fajitas veganas (queso tofu, zanahoria, brócoli, cebolla morada, pimiento morrón y chayote). Vegan “fajitas” (tofu cheese, carrot, broccoli, red onion, bell pepper and “chayote”).	\$270
--	-------

Chile relleno Chile Poblano relleno de carne molida y queso mozzarella veganos con un espejo de aderezo de cilantro bañado con salsa roja picosa, acompañado de arroz blanco y plátano macho frito. Stuffed Poblano Pepper Poblano pepper stuffed with vegan minced meat and mozzarella on a mirror of coriander dressing, spicy red sauce, white rice and fried plantain.	\$390
---	-------

Tostadas muy mexicanas 2 tostadas 100% veganas, 110% mexicanas hechas a base de nopal, frijoles refritos, verduras mixtas, tofu y carne molida vegana; una pieza con aguacate y gotas de salsa roja y una pieza con poro frito y aderezo de tamarindo. Very mexican “Tostadas” Two 100% vegan, 110% mexican made with nopal based “tostadas”, refried beans, mixed veggies, tofu and minced meat; one tostada with avocado and drops of red sauce and the other with fried leek and tamarind dressing.	\$290
---	-------

Quesadillas veganas Tortilla de nopal rellena de queso mozzarella vegano, granos de elote, julianas de: zanahoria, cebolla morada, pimiento verde y rojo acompañadas de guacamole. Vegan quesadillas Nopal based tortilla with vegan mozzarella, corn, thinly sliced veggies (carrot, red onion & green and red pepper) served with fresh guacamole.	\$310
---	-------