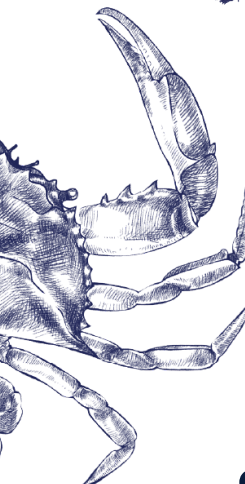
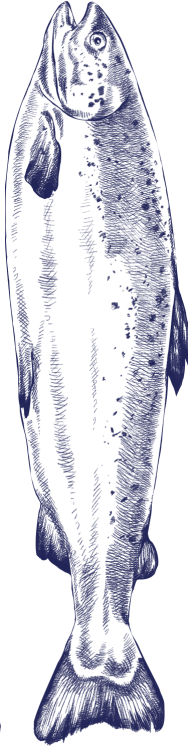




ENTRADAS | STARTERS



GUACAMOLE

Aguacate recién martajado, cremoso de requesón, chicharrón
Mashed avocado, creamy curd, pork rind

\$180

TOSTADA BAJA

De atún o salmón, puré de aguacate, alioli de ajo y ceniza de maíz

Tuna or salmon tostada, avocado puree, garlic alioli & corn ash

\$150

SOPES DE PULPO

Pulpo adobado, refrito de frijol negro y carnitas

Octopus with adobo sauce over corn dough, black beans & carnitas

\$230

PESCADILLAS DEL PUERTO

Dobladas de maíz fritas con minilla de cazón, aguacate y cebolla morada

Fried corn turnovers stuffed with dogfish, red onion & avocado

\$185

EMPANADAS DE CAMARÓN

Masa de harina de trigo, camarones, kastakán, queso mozzarella y epazote

Fried shrimps patties, mozzarella cheese, crispy pork belly & epazote

\$240

FRITO DE CALAMARES

Calamares, papas a la francesa, cremoso de ajo, jalapeño y ceniza de maíz

Squid, french fries, creamy garlic, jalapeño & corn ash

\$240

SOPAS & ENSALADAS SOUPS & SALADS

ENSALADA DE MARISCOS | SEAFOOD SALAD

\$220

Fresca mezcla de lechugas con mariscos salteados: calamar, camarón, almeja y pulpo

Fresh mix lettuce with sauteed seafood: calamari, shrimp, clams and octopus

ENSALADA ESPINACA Y BETABEL | SPINACH & BEET SALAD

\$185

Espinacas, betabel hervido, queso de cabra, nueces y vinagreta de toronja

Spinach, roasted beet, goat cheese, pecans and grapefruit vinaigrette

POZOLE DE CAMARÓN | SHRIMP POZOLE

\$300

Nuestra versión de pozole de camarón con maíz cacahuazintle, caldo guajillo y orégano

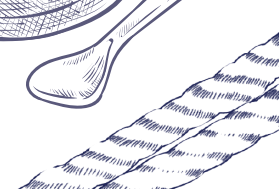
Our shrimp pozole version, with cacahuazintle kernels, guajillo chili broth, & oregano

CALDO DE MARISCOS | SEAFOOD SOUP

\$300

Pulpo, almeja, pescado, camarón y jaiba

Octopus, clam, fish, shrimp & crab



CEVICHE

DE LA CASA | HOUSE CEVICHE

A nuestro estilo. Con callo de hacha, camarón, pescado, cebolla morada, pepino y chile morita

Our unique style. With scallops, shrimp, fish, red onion, cucumber & morita chili pepper

CH \$240 | GDE \$390

SM \$240 | LG \$390

AGUACHILE

Honrando los sabores de Sinaloa, con camarón, pescado, pepino, cilantro y cebolla morada

Honoring the Sinaloa flavors, with shrimp, fish, cucumber, cilantro & red onions

CH \$240 | GDE \$380

SM \$240 | LG \$380

ROJO CHILTEPÍN | RED CHILTEPÍN

Los sabores del Golfo de México, con pulpo, camarón, chile chiltepín, maracuyá y jugo de tomate.

Flavors of the Mexican Gulf, with octopus, shrimp, chiltepin chili, passion fruit & tomatoe juice.

CH \$340 | GDE \$440

SM \$340 | LG \$440

COCTEL DE CAMARÓN | SHRIMP COCKTAIL

¡Un clásico! Con su salsa calipso, aguacate y pico de gallo

A classic! Tomato sauce, avocado & pico de gallo

CH \$320 | GDE \$390

SM \$320 | LG \$390

TRADICIONAL DEL PUERTO | PORT'S TRADITIONAL CEVICHE

Fresco y delicioso! Con camarón, pescado, pico de gallo, chile serrano y orégano

Fresh and delicious! Shrimp, fish, pico de gallo, serrano chili & oregano

CH \$340 | GDE \$390

SM \$340 | LG \$390

TACOS

3 PZAS | 3 PCS

JAIBA SUAVE | SOFT SHELL CRAB

¡Únicos! Jaibas suaves fritas con costra de pepita, aguacate y mayonesa de habanero

Unique! Soft corn tortilla, fried soft shell crab, crusted in pumpkin seeds with avocado & habanero mayonnaise

\$250

PULPO CRUJIENTE | CRISPY OCTOPUS

¡Adictivos! Pulpo crujiente, con chicharrón prensado, encurtido de cebolla y chile xcatic

Addictive! Soft corn tortilla, crispy octopus with pressed pork rind, pickled onions & xcatic chili

\$235

CAMARÓN | SHRIMP TACOS

Los que no fallan. Deliciosos camarones empanizados y crujientes con emulsión de chipotle, queso de cabra y aguacate

Tried and true! Delicious soft corn tortilla tacos, crispy breaded shrimp, with chipotle emulsion, goat cheese & avocado

\$220

PESCADO REBOZADO | BATTERED FISH

¡Estilo Baja! Crujiente pescado rebozado con ensalada de jícama, rábano, cilantro y col

Baja style! Soft corn tortilla, crispy battered fish topped with jicama, radish and cabbage salad

\$215

RIB EYE CRUJIENTE | CRISPY RIB EYE

¡Inolvidables! Estos taquitos tienen piezas de crujiente chicharrón de rib eye, castacán, guacamole, queso panela ahumado, hoja de cilantro y cebolla

Unforgettable! Soft corn tortilla, crispy rib eye crackling, topped with a crispy pork strip, guacamole, smoked fresh cheese, coriander leaves & onion

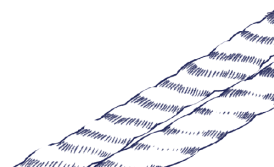
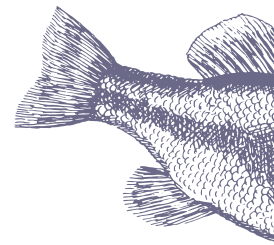
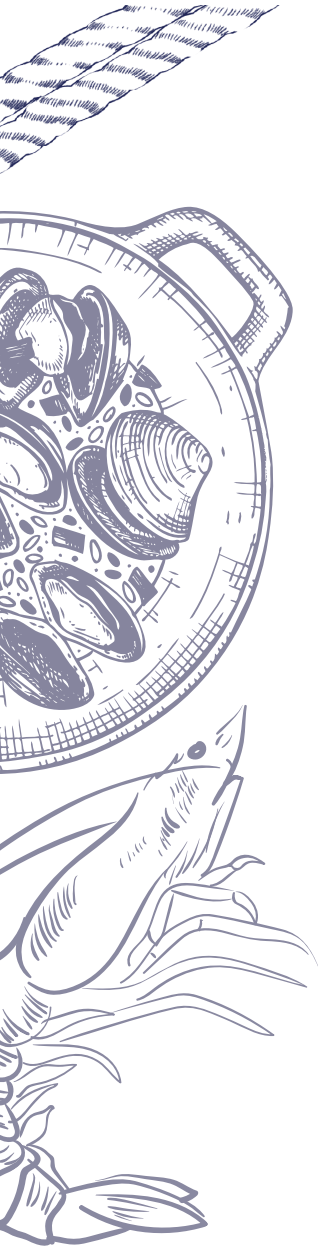
\$240

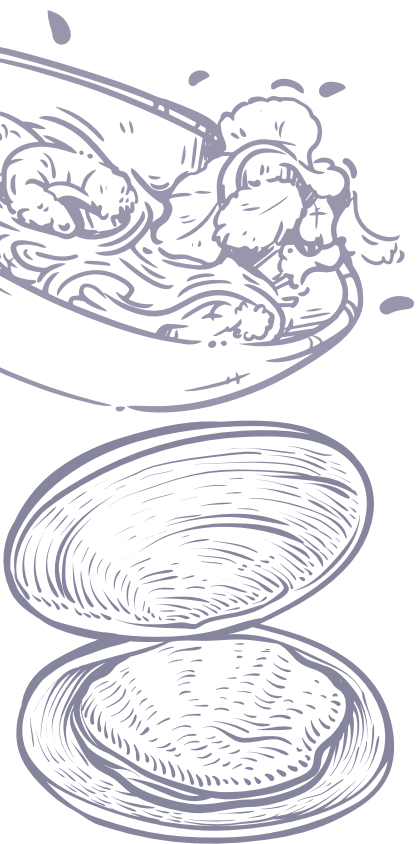
GOBERNADOR | GOVERNOR

De camarón con quesillo, tocino y chile poblano

Soft corn tortilla, shrimp, cheese, bacon, poblano pepper

\$220





PASTA

LINGUINI CON ALMEJAS | *CLAM LINGUINI*

\$320

Un platillo clásico italiano, con salsa cremosa de almejas, preparada con mantequilla, ajo y perejil

A classic Italian dish, with creamy clam sauce, prepared with butter, garlic and parsley

RAVIOLES DE MILPA | *CORNFIELD RAVIOLI*

\$320

Ravioles perfectos, rellenos de hongos, bañados en salsa de chile poblano, granos de elote y queso cotija

Mushroom ravioli, in a creamy poblano pepper sauce, corn kernels & cotija cheese

A LA PARRILLA FROM THE GRILL

CAMARONES ZARANDEADOS | *GRILLED SHRIMPS*

\$320

¡Estilo Nayarit! Preparados a las brasas con adobo, acompañados de polenta y vegetales

Nayarit style! Marinated with adobo and grilled. Accompanied with polenta & vegetables

MAHI-MAHI

\$265

¡Un favorito! Pescado marinado en chiles secos y limón real, con chile ancho relleno de queso panela

A favorite! Fresh fish marinated in dry chilis & lemon, with a ancho chili stuffed with panela cheese

PESCA DEL DÍA | *CATCH OF THE DAY*

\$1,000 /KG

Más fresco imposible. Elígelo frito o zarandeado. Acompañado de vegetales, ensalada, arroz, salsas y tortillas.

Super fresh! Your choice of fried or zarandeado style cooking. Accompanied with vegetables, salad, rice, sauces & corn tortillas.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA | *GRILLED CHICKEN BREAST*

\$220

Jugoso pollo asado al fuego lento, marinado con adobo de chipotle, acompañado de papas fritas.

Juicy and slow grilled chicken marinated in chipotle adobo, accompanied with fries.

TUÉTANOS | *BONE MARROW*

\$300

¡Para chuparse los dedos! Tuétanos asados al carbón, con top de esquites al epazote, acompañado de tortillas fritas en manteca, frijol y queso cotija.

Finger-licking Good! Charcoal-Grilled bone marrow, topped with epazote seasoned corn kernels, served with fried tortilla with beans, & Cotija Cheese.

CORTES DE CARNE | *STEAKS*

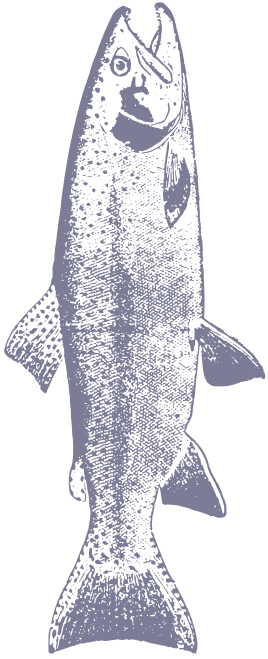
Al término de tu preferencia, con papas salteadas con aroma de romero y elote en tequesquite

Doneness to your liking. With stir fried potatoes with rosemary & grilled Mexican corn.

RIB EYE 500gr - \$850 | NEW YORK 400gr - \$650



DE LA CASA HOUSE SPECIALS



CAMARONES AL PIPIÁN | *PIPIAN SHRIMPS*

\$325

Este platillo en una oda a los sabores prehispánicos que nos llenan de orgullo, con camarones perfectamente cocinados y bañados con salsa de pipián, frijoles negros y ceniza de tortilla.

This dish is an ode to the pre-Hispanic flavors that fill us with pride. Featuring perfectly cooked shrimp bathed in pipián sauce with black beans and tortilla ash

JAIBAS SUAVES Y CAMARÓN | *SOFT SHELL CRAB & SHRIMPS*

\$340

Jaibas suaves y camarones en una crema de chile Xcatic y aceite de cilantro, chochoyotas de maíz y semilla de calabaza
Soft shell crab and shrimp, bathed in Xcatic chili cream with coriander oil, corn chochoyotas & pumpkin seeds

FILETE DE PESCADO | *FISH FILLET*

\$245

Fresco filete de pescado, acompañado de puré de calabaza, cebolla rostizada y cremoso de habanero

Fresh fish fillet, served with mashed pumpkin, roasted onions & habanero creamy sauce

SALMÓN | *SALMON*

\$265

Salmón a la parrilla, con aderezo de chile costeño

Grilled salmon, served with dry pasilla chili dressing

PULPO BOQUINETE | *BOQUINETE OCTOPUS*

\$265

Delicioso pulpo, con salsa verde, verdolagas, chicharrón de costilla y frijoles de la olla

Delicious octopus, with green tomatillo sauce, verdolagas, crispy pork rib & beans

POSTRES DESSERTS

TARTA DE MANZANA | *APPLE TART*

La receta de abuela, suave tarta de manzana, con arándanos, nuez, esencia de canela y helado de vainilla

Our grandmother's recipe. A tender apple pie, with blueberries, walnuts, a hint of cinnamon & a scoop of vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE

Suave crema de vainilla coronada con una deliciosa costra de azúcar mascabado caramelizada, y frutas de temporada. Un deleite atemporal para saborear

Silky vanilla custard crowned with a luscious caramelized brown sugar crust & seasonal fruits. A timeless indulgence to savor

CREMOSO DE CHOCOLATE ABUELITA | *CREAMY CHOCOLATE MOUSSE*

Un sabor que nos lleva a la infancia. Mousse cremoso de Chocolate Abuelita, con bizcocho de piloncillo, con palanqueta de pepita

A flavor that takes us back to our Mexican childhood. Creamy chocolate mousse, with piloncillo sponge cake, and pepita brittle

TARTA DE LIMÓN | *LEMON TART*

Clásico y perfecto. Tarta de limón, con merengue italiano y frutos rojos

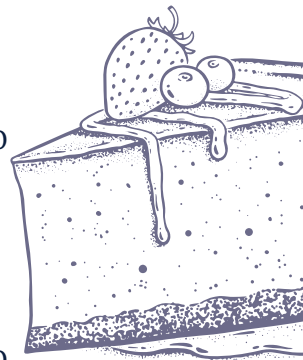
Classic yet perfect. Lemon tart, with Italian meringue and red berries

PAY DE QUESO | *CHEESECAKE*

Cremoso pay de queso, con frutos rojos

Creamy cheesecake with red berries

\$180

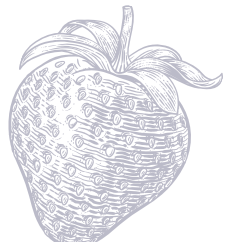


\$140



\$160

\$160



\$140

PREGUNTA POR LA SUGERENCIA DEL CHEF | ASK FOR THE CHEF'S SUGGESTION