

ENTRADAS

Para picar

Tartara de atún	160
Carpaccio de atún	160
Tiritas los morros	130
Agua chile	220
<small>Chile y limon</small>	
Pulpo Enamorado	130
Ceviche	130
verde	
blanco	
rojo	
Campechana de mariscos	170
Taco de Camarón	60
<small>(Gobernador)</small>	
Tacos de Pescado	160
<small>(Al Pastor)</small>	
Sopes con Chorizo	110
Cocktel de camarón Salseado	130
Carpaccio de camarón	350
<small>Con Perejil Frito</small>	

ANTOJITOS

Fresco del día

Quesadillas:	110
queso	
or de calabaza	
chorizo	
mixtas	
Guacamole	70
Ensalada manzana	110
Ensalada espinacas	120
Ensalada caprese	80
Sopa de mariscos	170
Caldo de camarón	130
Sopa de tortilla	75
Nachos	110
Nachos con carne	160
Tacos de lete de res	160

PASTAS

Alfredo	130
c/Camarón	250
Marinara	240
Pesto	95
c/Pollo	160

DEL MAR

Todos nuestros platillos son frescos y elaborados con los mejores ingredientes, de la localidad y la región.  
!En busca de lo mejor!

Filete de pescado al gusto:	190
<small>Ajo, plancha, ajillo, empanizado al vapor</small>	
Filete escondite:	210
<small>C/ or de calabaza</small>	
Filete al fresco:	210
<small>Alcaparras tomate criollo, ajo, aceite de oliva</small>	
Filete relleno con camarón y salsa poblana	260
Huachinango entero	350
Chicharón de huachinango	370
Filete empapelado <small>(al vapor)</small>	260
Atún sellado con ajonjolí	220
Atún con chile pasilla	220
Steak de atún	220
Pulpo a la gallega	185
<small>aceite oliva</small>	
papricka española	350
Camarón grande al gusto:	350
<small>Ajo, ajillo, diablo, plancha empanzados</small>	
Filete Popeye	230
Camarón al chicharón	375
Filete Al Mango	210

AVES Y CARNES

Nuestro objetivo es brindarle lo mejor

Arrachera	220
Filete mignon	250
Hamburguesa con papas	110
Pechuga de pollo a la plancha	160
Fajitas de pollo	180
Pechuga rellena con salsa de tamarindo	190
Pechuga Reyna	190

POSTRES

Flan de coco	50
Crepas de cajeta	60
Plátano frito	50
Pastel de la casa	60