

BARRA DE MARISCOS / SEAFOOD BAR

PLATILLOS CALIENTES

PESCADO FRITO

Pesca del día (1Kg), ensalada de hinojo y cítricos, alioli, limón rostizado y mantequilla de perejil.

CAMARONES A LA DIABLA

Camarones asados con adobo de guajillo y tortillas de maíz.

SÁNDWICH PO' BOY DE CAMARÓN

Camarón en tempura acompañado de ensalada de col, cebolla encurtida y papas a la francesa.

CAMARONES JUMBO AL GRILL

Camarones jumbo al grill, persillade, relish de mostaza y limón amarillo.

PESCADO ZARANDEADO

Pescado (1Kg) del día asado en adobo de guajillo, ensaladilla de tomate con cebollín, frijoles refritos y tortillas de maíz.

OSTIONES A LAS BRASAS

Precio por 1/2 docena
(1 docena también disponible).

MX

\$950

\$550

\$350

\$550

\$980

\$390

HOT DISHES

FRIED FISH

Catch of the day (1Kg) fennel and citrus salad, aioli, roasted lemon and parsley butter.

SPICY SHRIMP

Grilled shrimp with guajillo adobo spicy sauce and corn tortillas.

SHRIMP PO' BOY SANDWICH

Shrimp in tempura accompanied by coleslaw, pickled onion and french fries.

GRILLED JUMBO SHRIMPS

Grilled jumbo shrimps, persillade, mustard relish and lemon.

ZARANDEADO FISH

Fish (1Kg) of the day grilled in guajillo marinade, tomato salad with chives, refried beans and corn tortillas.

GRILLED OYSTERS

Price per 1/2 dozen
(1 dozen also available).

Precios en Pesos Mexicanos.
IVA (16%) Incluido - Servicio (15%) no Incluido
Todos los platos preparados con pescado y mariscos
crudos se consumen bajo la propia consideración
y riesgo del comensal.

Prices in Mexican Pesos.
TAX (16%) Included - Service (15%) not Included
All dishes prepared with raw fish and seafood are
consumed at guests own consideration and risk.



BARRA DE MARISCOS / SEAFOOD BAR

BARRA FRÍA

VUELVE A LA VIDA

Canasta de aguacate rellena de camarones, pepino, cebolla morada y jugo de tomate.

TOSTADA DE ATÚN

Atún fresco de Baja California, aguacate, mayonesa de habanero, wakame, cebolla cambray encurtida y rábano.

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarones cocidos, jugo de tomate, mezcla de salsas, caldo de camarón y aguacate.

AGUACHILE CHILTEPÍN

Camarón marinado en adobo de chile chiltepín, limón verde, aceite de olivo y cilantro.

OSTIONES FRESCOS

Precio por 1/2 docena (1 docena también disponible).

MX

\$280

\$280

\$290

\$380

\$390

COLD DISHES

THE HANGOVER REMEDY

Avocado stuffed with shrimp, cucumber, red onion and tomato juice.

TUNA TOSTADA

Fresh Baja California tuna, avocado, habanero mayonnaise, wakame, pickled chambray onion and radish.

SHRIMP COCKTAIL

Cooked shrimp, tomato juice, sauce mix, shrimp broth and avocado.

AGUACHILE CHILTEPIN

Shrimp marinated in chiltepin chili marinade, lime, olive oil and coriander.

FRESH OYSTERS

Price per 1/2 dozen (1 dozen also available).

Precios en Pesos Mexicanos.
IVA (16%) Incluido - Servicio (15%) no Incluido
Todos los platos preparados con pescado y mariscos
crudos se consumen bajo la propia consideración
y riesgo del comensal.

Prices in Mexican Pesos.
TAX (16%) Included - Service (15%) not Included
All dishes prepared with raw fish and seafood are
consumed at guests own consideration and risk.