

BARRA DE MARISCOS / SEAFOOD BAR

PLATILLOS CALIENTES

PESCADO FRITO

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

CAMARONES A LA DIABLA

Camarones asados, adobo de guajillo, tortillas de maíz.

SÁNDWICH PO' BOY DE CAMARÓN

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

CAMARONES JUMBO AL GRILL

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

PESCADO ZARANDEADO

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

OSTIONES A LAS BRASAS

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

HOT DISHES

MX

\$950 FRIED FISH

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

\$550 SPICY SHRIMP

Grilled shrimp, guajillo adobo spicy sauce, corn tortillas.

\$350 SHRIMP PO' BOY SANDWICH

Shrimp in tempura, coleslaw, pickled onion, french fries.

\$550 GRILLED JUMBO SHRIMPS

Grilled jumbo shrimps, persillade, mustard relish, lemon.

\$980 ZARANDEADO FISH

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

\$400 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

MX

VUELVE A LA VIDA

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

TOSTADA DE ATÚN

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

CÓCTEL DE CAMARÓN CLÁSICO

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

AGUACHILE CHILTEPÍN

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

ALMEJA CHOCOLATA

Camarón, callo de hacha, salsa negra, chile serrano.

OSTIONES FRESCOS

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

COLD DISHES

\$280

HANGOVER REMEDY

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

\$280

TUNA TOSTADA

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

\$310

CLASSIC SHRIMP COCKTAIL

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

\$380

AGUACHILE CHILTEPÍN

Shrimp marinated in chiltepín chili, lime, olive oil, coriander.

\$220

CHOCOLATE CLAMS

Shrimp, scallop, salsa negra, serrano chilli.

\$400

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.