



# ENTRADAS / ENTRIES

- **Pescadillas** (fritas de cazón). \$265
- **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** \$425  
**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 "tostadas"** (shrimp, mayonnaise, cucumber, onion and "chile de arbol").

**Tostadas de atún** (guacamole, zanahoria, jicama, sandía, elote, salsa de soya con miel, pepino, chile Tajín y aguacate). \$395

**Tuna "tostadas"** (guacamole, carrot, jicama, watermelon, corn, soy sauce with honey, cucumber, Tajin chili powder and avocado).

**Tostadas de pulpo al pibil** (guacamole, achiote, rábano, cebolla morada curtida, habanero y naranja). \$438

**Pibil octopus "tostadas"** (guacamole, annatto, radish, pickled onion, habanero and orange).

- **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 \$350  
 500 g / 17.6 oz \$660

- **Ostiones 44 Magnum** (ostión, cebolla, cilantro, limón y salsa coctel). \$260
- **Oysters "Magnum 44"** (oyster, onion, coriander, lime and cocktail sauce).

- **Camarones 44 Magnum** (camarón, cebolla, cilantro, limón y salsa coctel). \$325
- **Shrimp "Magnum 44"** (shrimp, onion, coriander, lime and cocktail sauce).

**Cocktel de camarón** ch \$235 med \$305 gde \$345  
**Shrimp cocktail** small \$235 med \$305 large \$345

**Cocktel de ostión y camarón** ch \$245 med \$275 gde \$375  
**Oyster and shrimp cocktail** small \$245 med \$275 large \$375



Cazuela de camarones para pelar al vapor / Steamed unpeeled shrimp



Tostadas de atún / Tuna tostadas



Ostiones 44 Magnum / Oysters Magnum 44



Filete de pescado al guajillo / Fish fillet "guajillo" style



Pulpo al guajillo / Octopus "guajillo" style



Discada a los 4 chiles / Fajitas "4 chiles style"



Aguachile rojo / Red "aguachile"



Tacos de camarón con aderezo chipotle / Shrimp tacos with "chipotle" dressing



Mejillones borrachos / Drunk mussels



Cazuela de mariscos / Seafood casserole

# SOPAS / SOUPS

- **Sopa de tortilla** (tortilla frita, aguacate, queso panela, chicharrón, crema y chile guajillo frito). \$210
- **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). \$260

**Xochitl soup** (chicken broth, corn, "ranchero" cheese, rice, "pico de gallo", chicken and avocado).

- **Caldo de camarón** \$290
- **Shrimp broth**

- **Cazuela de mariscos** (caldo de camarón, camarón con cabeza para pelar, almejas, mejillones negros, pescado y arroz). \$390
- **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 día a la diablo** (salsa chipotle, champiñones, ajo, vino tinto, tortilla, frijol y guacamole). \$445
- **Catch of the day "diablo"** ("chipotle" sauce, mushrooms, garlic, red wine, tortilla, beans and guacamole).

**Pescado a la plancha o al guajillo** (pesca del día con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco). \$445

**Grilled fish fillet 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). \$380

**Breaded fish tacos** (flour tortilla, "chipotle" dressing, beans, lettuce, tomato, avocado and onion).

**Tacos de camarón 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).

**Camarón U-12 al mojo de ajo** (con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco). \$680

**Shrimp U-12 "garlic style"** (with butter spinach, fresh tomato and avocado).

**Camarón U-12 empanizado** (con espinacas a la mantequilla, tomate y aguacate fresco). \$680

**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 \$385 res/beef \$595 camarón/shrimp \$570

**Medallones de atún** (atún, puré de papa con tocino, piña, zanahoria, azúcar y canela).

**Tuna medallions** (tuna stake, mashed potatoes with bacon, pineapple, carrot, sugar and ground cinnamon). \$445

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

Venta de bebidas alcohólicas sólo con alimentos para mayores de 18 años  
 Alcohol with meals for diners over 18 years old

# QUESO FUNDIDO SELF MADE QUESADILLAS

Con chistorra / <i>With spanish sausage</i>	\$295
Con champiñones / <i>With mushrooms</i>	\$255
Con camarón / <i>With shrimp</i>	\$325
Naturales / <i>Plain cheese</i>	\$205



Queso fundido con chistorra  
Self made quesadilla w/ spanish sausage



Pepito de res / Beef "pepito"

## 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). \$385

**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). \$545

**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). \$1,090  
**New York steak (Prime Angus 14.1 oz served with tomato, "habanero" pepper, avocado and Saratoga potatoes).**

**Tostadas de salpicón de res** (falda de res, cebolla, aguacate, frijoles, rábano, elote y chile chipotle). \$250  
**Beef "salpicon" tostadas** (beef brisket, onion, avocado, beans, radish, corn and chipotle).



Filete New York / New York steak



Fajitas vegetarianas  
Vegetarian "fajitas"

## MENÚ NIÑOS / KIDS MENU



- Filete de pescado empanizado con papas fritas \$295  
**Breaded fish fillet with french fries**
- Pechuga de pollo empanizada con papas fritas \$235  
**Breaded chicken breast with french fries**

## 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). \$215  
**Chicken "tostada"** (hard fried corn tortilla with chicken, lettuce, beans, tomato, onion, paneer cheese and cream, with green sauce).

**Tacos dorados de pollo** (con pechuga de pollo, lechuga, tomate, cebolla, frijoles, crema y queso panela). \$285  
**Crispy chicken tacos** (lettuce, tomato, onion, beans, sour cream and panela cheese).

➤ **Burrito de pollo** (tortilla de harina, pollo a la mexicana, frijol, queso ranchero, queso mozzarella, crema, salsa roja, cebolla curtida y guacamole). \$320

➤ **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). \$350

➤ **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, bisme de camarón, cebolla curtida y guacamole). \$350

➤ **Shrimp burrito** (flour tortilla, shrimp, beans, "chipotle" dressing, green pepper, olives, white onion, white rice, shrimp bisque, onion and guacamole).



Tacos dorados de pollo  
/Crispy chicken tacos



Chile relleno  
/Stuffed Poblano Pepper



Tostadas muy mexicanas  
/Very mexican "Tostadas"



Burrito de camarón  
/Shrimp burrito



Quesadillas veganas  
/Vegan quesadillas

## SANDWICHES

**Sandwich de pollo** (pan integral, pechuga de pollo deshebrada, queso manchego, mayonesa, aguacate y papas Saratoga) \$292  
**Chicken sandwich** (whole wheat bread, shredded chicken breast, "manchego" cheese, mayonnaise, avocado and Saratoga potatoes).

**Sandwich de atún** (pan integral, atún con apio, cebolla, pimiento verde, aceite de olivo, mayonesa y aguacate; con papas Saratoga). \$250  
**Tuna sandwich** (whole wheat bread, tuna with celery, onion, green bell pepper, olive oil, mayonnaise and avocado; with Saratoga potatoes).

**Sandwich BLT** (pan integral, tocino, lechuga, tomate, mayonesa y aguacate; con papas Saratoga). \$290  
**BLT sandwich** (whole wheat bread, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise and avocado; with Saratoga potatoes).

## PLATILLOS VEGANOS / VEGAN DISHES

100%  
VEGAN

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

**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. \$430  
**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.

**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. \$350  
**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.

**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. \$320  
**Vegan quesadillas**  
Nopal based tortilla with vegan mozzarella, corn, thinly sliced veggies (carrot, red onion & green and red pepper) served with fresh guacamole.