



ENTRADAS / ENTRIES

- **Pescadillas** (fritas de cazón). \$210
- **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** \$395
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 "tostada"** (shrimp, mayonnaise, cucumber, onion and "chile de arbol").

- **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	\$310
500 g / 17.6 oz	\$620

Ostiones "Roquefeller"
Oysters "Roquefeller" \$322

- **Ostiones 44 Magnum** (ostión, cebolla, cilantro, limón y salsa coctel). \$233
- **Oysters "Magnum 44"** (oyster, onion, coriander, lime and cocktail sauce).

- **Camarones 44 Magnum** (camarón, cebolla, cilantro, limón y salsa coctel). \$323
- **Shrimp "Magnum 44"** (shrimp, onion, coriander, lime and cocktail sauce).

Cocktel de camarón ch \$275 med \$364 gde \$415
Shrimp cocktail small \$275 med \$364 large \$415

Cocktel de ostión y camarón ch \$245 med \$280 gde \$365
Oyster and shrimp cocktail small \$245 med \$280 large \$365



SOPAS / SOUPS

- **Sopa de tortilla** (tortilla frita, aguacate, queso panela, chicharrón, crema y chile guajillo frito). \$171
- **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). \$226
Xochitl soup (chicken broth, corn, "ranchero" cheese, rice, "pico de gallo", chicken and avocado).

- **Caldo de camarón** \$306
- **Shrimp broth**

- **Cazuela de mariscos** (caldo de camarón, camarón con cabeza para pelar, almejas, mejillones negros, pescado y arroz). \$407

- **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). \$422
- **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). \$425
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) \$311
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). \$668
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). \$676
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 \$350 res/beef \$595 camarón/shrimp \$570

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>	\$265
Con champiñones / <i>With mushrooms</i>	\$220
Con camarón / <i>With shrimp</i>	\$325
Naturales / <i>Plain cheese</i>	\$175



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). \$320

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). \$530

Hamburguesa 90% sirloin 10% tocino (170 gr). \$350
Hamburger 90% sirloin 10% bacon (6 oz).

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



Filete New York / New York steak



Fajitas vegetarianas
Vegetarian "fajitas"

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). \$195
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). \$233
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). \$295

➤ **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). \$295

➤ **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, bisque de camarón, cebolla curtida y guacamole). \$320

➤ **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

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU



- **Filete de pescado empanizado con papas fritas** \$240
Breaded fish fillet with french fries
- **Pechuga de pollo empanizada con papas fritas** \$150
Breaded chicken breast with french fries

SANDWICHES

Sandwich de pollo (pan integral, pechuga de pollo deshebrada, queso manchego, mayonesa, aguacate y papas Saratoga) \$250
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). \$220
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). \$260
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 \$390
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.
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 \$290
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.
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 \$310
Tortilla de nopal rellena de queso mozzarella vegano, granos de elote, julianas de: zanahoria, cebolla morada, pimiento verde y rojo acompañadas de guacamole.
Vegan quesadillas
Nopal based tortilla with vegan mozzarella, corn, thinly sliced veggies (carrot, red onion & green and red pepper) served with fresh guacamole.