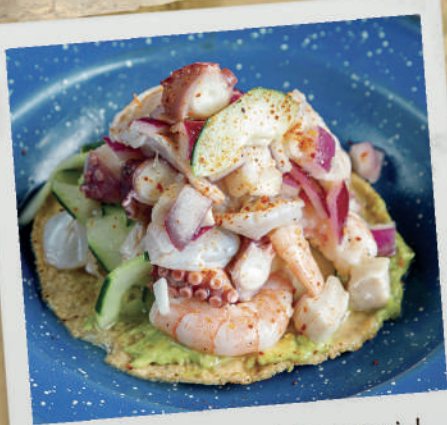
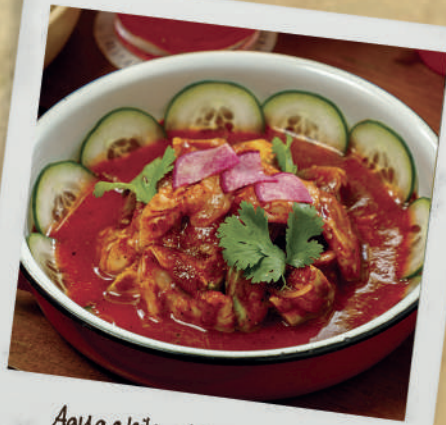


Las Tostadas

- Atún ahumado estilo pacífico y chipotle 150grs** \$125
Smoked tuna pacific style with chipotle
- De callo de hacha rasurado con pepino y cebolla morada 90grs** \$210
Natural scallops with cucumber and onion
- De carpaccio de pulpo 110grs** \$135
Octopus carpaccio
- De carpaccio de atún aleta amarilla 120grs** \$125
Yellow tail tuna carpaccio
- De salmón ahumado con soya, limón y chile serranito 120grs** \$145
Smoked salmon with soy sauce, lemon and serrano chili
- Tostada de Jaiba 200grs** \$145
Crab tostada
- Tostada de atún sellado 150grs** \$130
Sealed tuna tostada
- Tostada de ceviche especial (camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, pepino, y toque de chiltepin) 210grs** \$185
Special ceviche tostada (shrimp, octopus, scallops, onion, cucumber and chiltepin)
- Tostada de paté de marlin ahumado 80grs** \$125
Smoked marlin pâté



Tostada de ceviche especial
Special ceviche tostada



Aguachile de camarón
Shrimp aguachile

Ceviches, Cocktails & Carpaccios

- Ceviche de camarón 230grs** \$355
Shrimp ceviche
- Ceviche mixto de camarón, pulpo, pescado 270grs** \$355
Mixed ceviche with shrimp, octopus and fish
- Cocktail de camarón 130grs** \$325
Shrimp cocktail
- Aguachile de camarón 180grs** \$325
Shrimp aguachile
- Carpaccio de atún 220grs** \$420
Tuna carpaccio
- Carpaccio de pulpo 220grs** \$435
Octopus carpaccio
- Ceviche de caracol 220grs** \$495
White snail ceviche
- Carpaccio mixto 390grs** \$465
Mixed carpaccio
- Tártara de atún ¡delicioso! 220grs** \$350
Tuna tartara steak, delicious!
- Paté de atún ahumado al chipotle morrón 180grs** \$310
Tuna smoked pate chipotle peppers
- Ceviche Asia-Me, cubitos de atún y camarón marinado al limón con pepino, mango, cebollín y toque de soya picosita 200grs** \$350
Asia-Me ceviche, tuna and shrimp marinated with lemon and soya sauce with cucumber and mango
- Ceviche verde de robalo con taquitos dorados de frijol 180grs** \$365
Sea bass green ceviche accompanied with refried beans hard-shell tacos

Ceviche mixto de pescado, pulpo y camarón con cubos de aguacate y aceite de ajo rostizado 270grs \$365
Fish, shrimp and octopus ceviche with avocado cubes and roasted garlic oil

Plato de mariscos para picar, trozos de pulpo, camarón entero pelado y cubos de atún (2 personas) 490grs \$545
Seafood platter to nibble, bits of octopus, shrimp peeled and whole tuna cubes (2 pax)

Ceviche Maza (camarón cocido, camarón crudo, callo de hacha, pulpo, cebolla morada, pepino y toque de chiltepin) 270grs \$465
Maza Ceviche (shrimp, scallops, octopus, onion, cucumber and chiltepin)



Tártara de atún
Tuna tartara steak



Ceviche Maza
Maza ceviche

Tacos de Mariscos

Seafood tacos (órdenes de 2 tacos/ 2 tacos orders)

- De camarón tempura 110grs** \$185
Shrimp tempura
- De pescado rebosado 120grs** \$175
Battered fish
- De camarón con queso gouda 90grs** \$175
Shrimp with gouda cheese
- Dorados de atún ahumado 150grs** \$185
fried Tacos stuffed with Smoked tuna
- De pulpo al ajillo 150grs** \$175
Octopus with garlic
- De asada de res (3pzs) 250grs** \$285
Beef roast (3 pieces)
- Taco de pulpo al pastor en costra de queso (1pza) 180grs** \$195
Octopus "pastor" style with cheese crust (1 piece)
- Tlacoyo de chicharrón castacán con pulpo al ajillo (1 pza) 180grs** \$235
Crispy pork rind corn "tlacoyo" stuffed with spicy octopus (1 piece)
- Tacos Baja, tortilla de harina con relleno de camarón al cajún, queso y aguacate 120grs** \$235
Tacos Baja, flour tortilla stuffed with cajun shrimp, cheese and avocado
- Tacos de canasta (8 pzas) papa con atún ahumado, frijol con castacán, chicharrón prensado con pulpo, chorizo con camarón 240grs** \$485
Basket tacos, 8 pieces, potato with smoked tuna, beans with pork rind with octopus, mexican sausage with shrimp
- Taco negro de pescado Tikin Xic al horno (2 pzas) 130grs** \$215
Black tacos, prepared on the wood-fire oven with Japanese mayonnaise, squid ink, cabbage and onion (2 pieces)



Tacos negro de pescado Tikin xic
Black tacos



Taco de pulpo al pastor
Octopus pastor taco

Los Pescados, Camarones y algo más

Salmón Jack' Daniels 250grs Jack Daniels salmon	\$395
Filete de pescado a la plancha, al mojo de ajo o mantequilla 220grs Grilled, garlic or buttered fish filet	\$325
Mejillones al vino blanco 300grs Green shell mussels with white wine	\$320
Steak de atún al romero, con romero fresco, aceite de oliva y ajo 220grs Rosemary Tuna steak, with rosemary, garlic and olive oil	\$375
Steak de robalo Merkadito 250grs SeaBass steak Merkadito style	\$420
Langosta al gusto Lobster	\$/Por gramo
Camarones Roma-Mia, camarones mariposa con cubierta de queso parmesano, perejil y toque de chile de árbol con pasta 180grs Roma-Mia shimps, covered with parmesan cheese, parsley and a touch of spice with pasta.....	\$425
Camarones Thai, camarones cocinados con cítricos, ajo, mantequilla y toque de curry amarillo 180grs Thai shrimps, shrimps cooked with citrus, garlic, butter and a touch of yellow curry	\$420
Pulpo asado al cajún 230grs Grilled octopus cajun style	\$445

Pastas, Ensaladas y otros / Pastas, salads and more

Ensalada griega, lechugas finas, queso de cabra, tomate cherry, ajonjolí, aceitunas negras y aderezo de la casa 320grs Greek salad, fine lettuces, goat cheese, cherry tomatoes, black olives, sesame dressing	\$245
Ensalada César, la tradicional con pollo 120grs Cesar salad, the traditional with chicken	\$255
Ensalada fresca, lechugas mixtas, mango, fresa, kiwi, arándano, ajonjolí, nuez caramelizada con vinagreta de fresa 300grs Strawberry Salad, mixed lettuce, mango, strawberries, kiwi, cranberry, sesame seeds and caramelized nuts with strawberry vinaigrette	\$220
Hamburguesa Angus con queso 220grs Cheeseburger angus.....	\$295
Espagueti con mejillones o camarones 180grs Spaghetti with shells mussels	\$310
Fetuccini con langosta 220grs Fetuccini with lobster	\$600
Aros de calamar 200grs Squid rings	\$255
Orden de guacamole 200grs Order of guacamole	\$155
Burrito de mariscos (Pulpo, camarón, calamar con queso y frijoles refritos en salsa guajillo) 220grs Seafood burrito (octopus, shrimp, squid with cheese and fried beans with guajillo sauce)	\$325
Croquetas de jaiba 220grs Crab croquettes.....	\$275
Filete Angus Nueva York 350grs New York Angus steak	\$495
Chicharrón de Rib Eye, cubos de chicharrón de Rib Eye Angus en molcajete acompañado de guacamole y salsa tamulada 350grs Crackling Rib Eye, slices of crackling angus rib eye with guacamole and sauce	\$535
Ostiones rockefeller 6pzas Oysters rockefeller.....	\$430
Cazuela de mariscos al horno de leña 340grs Firewood sea food soup.....	\$385

Postres / Desserts

Crepas de cajeta o nutella con helado 310grs Milk caramel or Nutella crepes with ice cream	\$160
Helados 100grs ice cream	\$125
Brownie de chocolate con helado de vainilla Chocolate brownie + vanilla ice cream	\$185
Cheesecake de guayaba con queso de bola 150grs Guava and Edam cheesecake	\$185



Steak de robalo Merkadito
Seabass steak Merkadito style



Ostiones Rockefeller
Oysters Rockefeller



Pesca del día
Catch of day



Ensalada fresca
strawberry salad



Margaritas & Mojitos

Cervezas y Refrescos

Cerveza nacional 355ml Domestic beer	\$69
Cerveza importada: Heineken & Ultra Amstel 355ml Imported beer Heineken & Ultra Amstel	\$79
Refrescos 355ml, agua mineral Topo Chico 355ml y aguas frescas 740ml Soft drinks, mineral water and water	\$60
Micheladas o Cheladas 240ml <i>agregar a su cerveza</i>	\$20
Ojo Rojo 240ml <i>agregar a su cerveza</i>	\$35

Pescado fresco al horno
*consulte precio x gramo

Fresh Baked Fish
* see price per gram

\$75

Chocolata Clam
per piece

\$65

Oyster
per piece

