



Menú



Entradas

Brochetas Camarón (3) \$200

Deliciosas brochetas de Camarón, tocino y melón cantaloup

Pulpo Enamorado \$300

Trozos de pulpo, sazonado con chile de árbol, jugo de limón y paprika

Ceviche Peruano \$285

Trozos de camarón, pescado fresco, guayaba, jícama, pepino, piña, cilantro, chile serrano, con un toque de jugo de naranja y clamato

Guacamole \$180

Tradicional guacamole con totopos

Orden de Quesadillas (3) \$120

Tortilla de maíz con queso cheddar y salsa

Ensalada Capacha \$180

Mezcla de betabel, espinacas, queso de cabra y pistachos, acompañado con una vinagreta de berries

Ensalada Tropical \$180

Mezcla de lechugas, fruta fresca y queso de cabra, acompañado de vinagreta de balsámico, mostaza Dijon y miel

Tacos de Pescado o Camarón (3) \$225

Filete de pescado o camarón capeado, servido con un mix de verduras frescas y salsas

Del Campo

Tortita de Quinoa Rellena \$175

Tortitas de Quinoa selladas, rellenas de queso de cabra, acompañadas con salsa de jitomate

Chiles Rellenos \$185

Dos chiles rellenos de queso cheddar, acompañado con salsa de jitomate

Platos Fuertes

Fettuccine del Mar \$310

Pasta Fettuccini, acompañada de salmón, pulpo y camarón, marinados y cocinados en vino rosado, aderezado con salsa de chipotle y queso

Camarones al Coco \$300

Camarones envueltos en coco, con salsa de mango con habanero y con salsa de soya con limón

Filete de Pescado Capacha \$285

Filete de Pescado marinado en ajo, pimienta y un toque cítrico, cocinado con miel y cacahuate salado. Una explosión de sabor

Suprema de Pollo con Costra de Pimientas al Limón \$260

Exquisito filete de pechuga de pollo, marinado en pimientas y ralladura de limón. Cocinado para dejarle una ligera costra del marinado

Pierna en Salsa de Ciruela \$225

Pierna de cerdo bañado en fina salsa de ciruela

Atún al Ajonjolí \$285

Lonja de atún marinada en salsa de soya, ajo y jengibre, sellada en una costra de ajonjolí

Hamburguesa con Papas Fritas \$210

Servido con jitomate, lechuga y cebolla
-Sustituir con pescado o camarón + \$25
-Con queso cheddar o aguacate + \$25
-Con tocino + \$20
-With cebolla morada salteada + \$15
-With champiñones salteados + \$15

Postres

Strudel de Manzana \$90
Con Helado +\$35

Mousse de Chocolate \$95

Crème Brûlée \$80

Nuestros camarones son langostinos gigantes obtenidos de manera sustentable de una granja ubicada en Nayarit que no contribuye a la destrucción de los manglares ni a la captura incidental de la pesca de arrastre de fondo.