



## ENTRADAS Y COMPARTIR

### CEVICHE PERUANO \$295

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

### CEVICHE REGIONAL \$200

Molida de pescado de temporada con cebolla morada, zanahoria, jitomate, cilantro y chile serrano

### AGUACHILE \$280

Camarón, cebolla, pepino, aguacate y cilantro criollo  
-Chipotle tatemado (negro)  
-Tradicional verde

### TIRITAS DE PESCADO \$200

Filete de temporada, cebolla morada, pepino, aguacate, soya ahumada, chile de árbol, limón y sal

### ENSALADA DE MARISCOS \$380

-Limón  
-Mayonesa

### GUACAMOLE \$200

Con salsa mexicana

### ENSALADA CAPACHA \$185

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

### ENSALADA TAILANDESA \$240

Mezcla de coles, quinoa, jitomate, espinaca, cacahuete y vinagreta de cacahuete

### ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESAS \$90

### ORDEN DE CAMOTE A LA FRANCESA \$95

### TOTOPOS CON SALSA MARTAJADA \$45

## PLATOS FUERTES

### TACOS DE PESCADO O CAMARÓN (3) \$265

Pesca del día o camarón tempura, servido con mix de ensalada y salsas picantes

### TACOS DE PULPO AL PASTOR (3) \$275

Pulpo marinado al pastor, tortilla, puré de frijol, piña rostizada, cilantro y cebolla

### TACOS DE JAIBA SUAVE (3) \$300

Jaiba suave frita, tortilla, pure de aguacate, ensalada de tomate verde con cebolla morada y aceite de oliva

### FETTUCINE DEL MAR \$360

Pasta fettuccini con camarón, pulpo y mejillón, mantequilla y fondo de mariscos

### CAMARONES AL COCO \$350

Salsa de mango con habanero y ensalada

### CAMARON EMPANIZADO \$250

Vegetales grill y aderezo

### HAMBURGUESA RIB EYE \$300

Cebolla caramelizada, pepinillos y papas francesas o camote

-Pescado \$260

-camarón \$290

### SUPREMA DE POLLO LIMÓN Y ROMERO \$265

Acompañado de vegetales grill y pan tostado

## POSTRES

° MOUSSE DE CHOCOLATE \$185

° CRÈME BRÛLÉE \$185

° HELADO \$70