



SEAFOOD KITCHEN

MENU CENAS

Evitar acercarse y/o recargarse en el cristal del perímetro del restaurante.
La administración no se hace responsable por algún accidente o
inconvenientes que resulte en la ruptura de alguno de ellos.

ENTRADAS

CROQUETAS DE MARISCOS 180 gr	325	TACOS DE CANGREJO Y PANCETA 100 gr	325
Crujientes croquetas de pulpo, salmón y atún, salsa romesco, alioli de habanero, hoja santa frita		Cangrejo concha suave en tempura, panceta braseada, mole, tortilla de maíz azul y rojo, ensalada de quelites	
CARPACCIO DE PULPO 150 gr	349	TIRADITO DE RIB EYE 120 gr	399
Pulpo, salsa macha, puré de aguacate, tostada de maíz azul, ensalada del huerto.		Rib eye sellado, salsa de habanero, soya y cítricos	
TORITOS DE CAMARÓN 150 gr	360	QUESO BRIE Y SALMÓN 165 gr	320
Chile relleno de camarón, gratinado de queso manchego, salsa ponzu		Queso brie empanizado, jalea de higo, salmón ahumado, kale	

FRESCOS DEL MAR

TIRADITO DE ATÚN 120 gr	360	TIRADITO DE CALLO 100 gr	399
Atún fresco, salsa especial, ensalada del huerto		Callo de hacha, aguachile de limón kaffir y albahaca, aguacate tatemado, coco	
TOSTADA DE ATÚN 150 gr	320	TOSTADA DE TOTOABA 80 gr	350
Atún en salsa cremosa picante, panceta crujiente, ensalada fresca		Totoaba curada, alioli de ajo negro, chile serrano, cacahuete tostado, ikura	

ENSALADAS

ENSALADA MAZAMITLA 80 gr	220	ENSALADA TROPICAL 100 gr	250
Mezcla de lechugas, zanahoria, tomate cherry, aguacate, ajonjolí, vinagreta de jengibre, aderezo de cacahuete.		Ostión, pulpo y camarón cocido, frutas frescas, pepino, cebolla morada, limón, cilantro	

SOPAS

CHILPACHOLE DE PESCADO 160 ml	250	CALDO DE CAMARÓN SECO 160 ml	250
Consomé de pescado, masa de maíz, aceite de epazote		Camarón y pescado, papa, zanahoria, chícharo en escabeche	
CONSOMÉ DE LA CASA 160 ml	250	CREMA DE JAIBA 230 ml	250
Caldo de res, camarón, chambarete, coliflor, lenteja, enoki, brocolini		Crema de jaiba, duxelle de apio y poro	

PASTAS

PASTA FRUTTI DI MARE 160 gr	349	PENNE AL PESTO DE JALAPEÑO 220 gr	349
Fettuccini, mejillón, almeja, camarón, calamar, pulpo, vino blanco, ajo y queso parmesano.		Penne, pesto de jalapeño, camarón, brócoli, tomate cherry, parmesano	
CANELONES 120 gr	349		
Canelones rellenos de camarón y pulpo, gratinados con queso gouda, salsa cremosa de chorizo			

JOSPER STEAKS

Todos nuestros cortes son asados al carbón en nuestro horno Josper, y se acompañan con papas cambrey adobadas, bock choy zarandeada y nuestra salsa especial de queso roquefort y gravy.

PICAÑA DE RES (400 g)	720	PORTERHOUSE (900 g)	1,999
Picaña asada al carbón		Asado al carbón	
TOMAHAWK (850 g)	2,200		
Asado al carbón			

ESPECIALIDADES

LOBINA RAYADA DE ENSENADA 220 gr	699	ROBALO CHILENO 180 gr	899
Lobina a la plancha, costra de escamoles, salsa de chilatole, elote baby		Filete de robalo, fumet de pescado, guisantes, espárragos, habas, papa torneada	
HUACHINANGO ZARANDEADO 500 gr	599	CAMARONES FLAMEADOS 220 gr	650
Huachinango entero zarandeado, ensalada de verdolagas, tortillas de maíz azul		Camarones salteados, salsa macha, flameados con raicilla, ensalada tropical	
SALMÓN AL PAPILOTE 220 gr	550	SALMÓN A LA PLANCHA 220 gr	550
Salmón al papillote en hoja de maguey, vegetales, hierbas, limón		Salmón a la plancha, chimichurri, quinoa roja, tomate cherry, aguacate tatemado	
PULPO BUT 300 gr	650	CALLOS A LA PARRILLA 150 gr	650
Pulpo braseado, adobo negro, espuma de pimiento, tapenade de huevo, alioli de habanero, verdolagas		Callos de hacha a la parrilla, risotto de espárragos, salicornia, bok choy	
MOMIAS MAR Y VINO 220 gr	750	CAMARONES HABANERO LIMÓN 220 gr	650
Camarones rellenos de queso y envueltos en tocino, puré de papa, vegetales, chutney de piña		Camarones salteados, habanero y limón, lechuga a la parrilla, aderezo César, parmesano	
CAMARONES AL COCO 220 gr	650	FILETE DE TOTOABA 220 gr	699
Camarones empanizados en coco, puré de papa, vegetales, chutney de mango		Totoaba al horno en costra de sal, sikilpak, chayote, jicama, hoja santa frita	
COLA DE LANGOSTA 500 gr	2,200	MAR Y TIERRA 400 gr	950
Langosta rostizada, risotto de azafrán, espárragos asados, salsa de ajo		Camarones zarandeados, picaña de res, ensalada de quelites, espárragos, cremoso de chicatana, salsa roquefort	
MARISCADA ESPECIAL 920 kg (2 pax)	2,099	KATÚN 220 gr	520
Langosta, camarones, callos, mahi-mahi, pulpo adobado, vegetales asados, ensalada fresca		Atún sellado, pesto de chipotle, col salteada, aguacate, cebolla encurtida	
PANCETTA BRASEADA 220 gr	549	ESQUITES CON CANGREJO REAL 80 gr	699
Panceta braseada, salsa de chiles secos, escabeche de ayocotes, papa y lenteja, tortillas de maíz azul		Elote, cangrejo real, mayonesa de miso, queso Ocosingo, epazote frito	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

ENTRADAS VEGETARIANAS

SOPA DE LA MILPA 100 ml	220	ENSALADA DE TOMATES 160 gr	260
Caldo de frijol negro, tomate tatemado, chile dulce, aceite de oliva		Tomates frescos, chícharos, habas, queso de Ocosingo, reducción balsámica	
AGUACHILE DE PALMITOS 120 gr	199	TARTAR DE BETABEL 200 gr	199

ESPECIALIDADES VEGETARIANAS

HAMBURGUESA VEGANA 220 gr	349	BROCOLINI AHUMADO 100 gr	299
Proteína de chícharo, pan sin gluten, queso vegano, lechuga, jitomate, cebolla, chips de camote		Brocolini al carbón, salsa de poblano, albahaca, salsa macha, ralladura de limón	
PANINI VEGETARIANO 200 gr	299	CHÍCHARO WELLINGTON 180 gr	399
Baguette, pesto, parmesano, zanahoria, calabaza y pimientos asados		Medallón de chícharo y hongos, gravy de setas, mil hojas de papa	
TETELA DE HUITLACOCHÉ 120 gr	299	COLIFLOR ZARANDEADO 150 gr	299
Tetela de huitlacoche y queso Oaxaca, ensalada de encurtidos, salsa de frijol		Coliflor al carbón, adobo de la casa, salsa romesco, hojas frescas, semillas	
TLAYUDA DE FUNGI 120 gr	299	BIRRIA DE HONGOS 100 gr	249
Tlayuda crujiente, hongos en escabeche, verdolagas, sikilpak		Hongos guisados, queso vegano, consomé vegetal estilo birria	

COMPLEMENTOS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 80grs.	99	CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 80grs.	99
CHILES TOREADOS 80grs.	99	PAPA GAJO 180grs.	120
PURE DE PAPA 80grs.	99	ESPARRAGOS 80grs.	120
ESPINACAS A LA CREMA 80grs.	99	MACARRONES CON QUESO 80grs.	145
VERDURAS A LA PARRILLA 80grs.	99		

POSTRES

VOLCAN DE 3 MOLES 100grs	195	TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs	195
Volcan con 3 moles, crumble de nuez y sorbete		Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco	
PASTEL DE CUMPLEAÑOS 100grs	195	PASTEL DE TRES LECHEs 100grs	195
Una creación pensada para celebrar el momento más especial de la noche.		Bizcocho bañado en tres leches.	
HELADOS 180grs	210	PASTEL DE CHOCOLATE 100grs	195
Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramelo			

MIXOLOGIA DE EXPERIENCIA

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml	315	KOI APEROL 120ml	275
Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, fresca de fruta de la pasion y arandanos con un toque citrico y sal de jamaica que envuelve el paladar		Refrescante pecesito de aperol spritz con un toque de maracuya, citricos y una deliciosa paleta helada que te encantará.	
AFRODISIACO 150ml	255	LA SIRENA GIN 180ml	275
Fresco, sensorial coctel del oceano con vodka y chardonay, maracuya, citricos y el realce fino de licor de frutos de la pasion hpnoti		La sirena es un magico coctel con ginebra de jalisco, vino verdejo, infusión de sandia y melon, notas herbales y citricas a tu gusto tonic o sonic	
PASION DEL MAR 220ml	315	EL PEZ DRAGON 120ml	275
Pasion en el mar es un refrescante y afrodisiaco coctel a base de vino rosado, tequila y frutos rojos con un envolvente sabor a hierba buena y arandanos		Enigmatico coctel de mezcal, pepino, hierba buena, chile serrano, citricos y una deliciosa miel de jamaica con una paleta que dará vida al fuego del dragón.	
EL CUCHI 150ml	295	YELLOW BONE 150ml	295
Charanda purépecha con mango, botánicos aromáticos y vino Cabernet, coronado con aire citrico. Complejo, especiado y sofisticado, con un carácter profundo e irresistible.		Ginebra con albahaca y jengibre, toques de lima y manzana verde, finalizado con prosecco. Un coctel fresco, herbal y chispeante, perfecto para iniciar la experiencia.	
LA NAO 150ml	295	ISABELLA 150ml	295
Raicilla de la costa mezclada con agua de coco, infusión de jazmin, miel de agave y maracuyá. Suave, floral y tropical, con un perfume sutil que envuelve el paladar.		Tequila con lichi, frambuesa y zarzamora, refrescado con hierbabuena y citricos. Dulce, aromático y femenino, un trago elegante y jugoso.	
CARAJILLO NITRO 120ml	265	HABANERO PIÑA PEZ 150ml	275
Un carajillo unico con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clasico de licor43 y café expreso		Un picocito coctel con tequila blanco y piña asada, chile habanero, miel de agave y citricos con una deliciosa paleta de piña con chile.	
EL MARIGALANTE 150ml	295	COCO MAR Y VINO 220ml	350
Tequila Patrón Silver con reducción de ciruela y vino rosado, pulpa de maracuyá y citricos. Frutal, intenso y envolvente, inspirado en el espiritu del famoso barco pirata de Vallarta.		Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.	

Destilado a elección:
VODKA, GINEBRA, TEQUILA, MEZCAL O RON

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

TIZANA FLORAL 120ml	115	POSEIDON 170ml	145
Elaborada de manera sustentable teniendo como base rosas, manzanilla, jazmines y lavanda acompaño siempre de nuestros frutos de temporada		Desde le fondo del oceano el dios del mar nos trae sabores magicos en una bebida deliciosa de berrys y zarzamoras, agua de coco, kiwi y cardamomo refrescante	
LA JOYA DEL TESORO 120ml	145	LA PLAYA DEL AMOR 170ml	145
Una fresca limonada de frutos rojos y refrescante hierbabuena divertida y unica joya.		Las islas marietas guardan un secreto en la playa del amor con este coctel, delicios y fresca infusión de jazmines con mango y una rica base de frutos rojos.	
COCO MAR Y VINO 220ml	275		
Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.			

BEBIDAS

CORONA, PACIFICO 355ML	90	HETHE NATURAL 350ML	110
CORONA LIGTH 355ML	95	HETHE NATURAL 750ML	195
MODELO ESPECIAL 355ML	105	HETHE GASIFICADA 350ML	115
NEGRA MODELO 355ML	105	HETHE GASIFICADA 750ML	210
VICTORIA 355ML	95	PERRIER MINERAL 355ML	95
STELLA 355ML	95	RED BULL 250ML	159
MICHELOB ULTRA 355ML	90	REFRESCOS 237ML	60
CIELITO LINDO IPA 355ML	210	LIMONADA 200ML	110
GENGIBRE 200ML	210	NARANJADA 200ML	110
CIELITO LINDO HEFEWEIZEN 355ML	210	PIÑADA 200ML	110

COCTELES CLASICOS

MARGARITA CLASICA 120ML	245	MEZCALITA JAGUAR 120ML	265
CIELO ROJO 120ML	180	MEZCALITA QUETZAL 120ML	265
PIÑA COLADA 120ML	245	MIMOSA 120ML	245
CARAJILLO 120ML	265	MARGARITA CADILLAC 120ML	290
CLERICOT 120ML	245	GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 120ML	290
MOJITO 120ML	245	MOSCOW MULE 120ML	290
APEROL SPRITZ 120ML	265	MARTINI CLASICO 120ML	245
PALOMA 120ML	245	OLD FASHION 120ML	225
BLOODY MARY 120ML	199	WHISKY SOUR 120ML	245
COSMOPOLITAN 120ML	245	NEGRONI 120ML	245
LEMON DROP 120ML	225	LUCES DE LA HABANA 120ML	245
LONG ISLAND 120ML	290	CUBA LIBRE 120ML	225
RUSO BLANCO 120ML	245	MIAMI VICE 120ML	245
TEQUILA SUNRISE 120ML	245	PARIS DE NOCHE 120ML	350
BLOODY CESAR 120ML	199	MANHATTAN 120ML	245
AMARETTO SOUR 120ML	245	TEQUILA SOUR 120ML	245
RUSO NEGRO 120ML	245	SANGRIA 120ML	245



SEAFOOD KITCHEN