

ENTRADAS - STARTERS

GUACAMOLE 150 gr	\$198.00
SALSA MOLCAJETE 150 gr	\$198.00
ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO 160 gr (Betabel asado con arugula y nuez). ROASTED BEET SALAD 160 gr. (Roasted beets with arugula and walnuts).....	\$260.00
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO O NATURAL 180 gr. (Con tortillas y salsa). CHEESE WITH CHORIZO OR NATURAL 180 gr. (Accompanied with tortillas and salsa).....	\$298.00
CALAMAR ROMANA 160 gr. (Empanizado, acompañado con aderezo de albahaca). CALAMARI ROMANA 160 gr. (Breaded and deep fried, accompanied with a basil dressing).....	\$298.00
TACOS CAMARÓN CHIPOTLE 180 gr. (Salseados con salsa de chipotle y gratinados). SHRIMP CHIPOTLE TACOS 180 gr. With melted cheese and chipotle sauce.....	\$355.00
PULPO MAPLE 180gr. (Salteado con tomatillo, cebolla cambray, 3 chiles y glaseado maple). MAPLE OCTOPUS 180gr. (Sauteed with green tomatoes, green onions, 3 chiles and maple syrup).....	\$440.00
CEVICHE VALLARTA 180 gr. (Con pepino, serrano, zanahoria y jugo de limon). CEVICHE VALLARTA 180 gr. (With cucumber, serrano peppers, carrots & lemon juice).....	\$320.00
SASHIMI DE ATÚN 120 gr. (Acompañado con soya, wasabi y jengibre). YELLOW FIN SASHIMI 120 gr. Served with soy sauce, ginger, and wasabi).....	\$390.00
TARTARA DE ATÚN 120 gr. (Con salsa de soya, aceite de ajonjolí y aguacate). TUNA TARTAR 120 gr. (With soy sauce, sesame seed oil and avocado).....	\$395.00

PESCA DEL DIA - CATCH OF THE DAY

ALCAPARRAS AL LIMÓN 220 gr. (Salteado con limón, alcaparras y un toque de mantequilla). LEMON CAPERS 220 gr. (Sautéed with lemons, capers and a touch of butter).....	\$440.00
AJILLO 220 gr. (Al mojo de ajo y chile guajillo). AJILLO 220 gr. (Garlic and guajillo chill).....	\$440.00
RISOTTO 120 gr. (Arroz arborio, queso parmesano, tomates cherrys, tomates deshidratados, vino blanco, con pesca del día) RISOTTO 120 gr. (Arborio rice, parmesan cheese, cherry tomatoes, sun dried tomatoes, white wine, with catch of the day).....	\$440.00
HUACHINANGO ENTERO 500 gr. (Frito u horneado con hierbas finas) WHOLE RED SNAPPER 500 gr. (Fried or oven baked with fine herbs).....	\$540.00

CAMARONES - SHRIMPS

COCO 220 gr. (Capeado en coco rallado con salsa de mango y albahaca). (Battered with shredded coconut, served with a mango and basil sauce).....	\$495.00
AJILLO 220 gr. (Al mojo de ajo y chile guajillo). (Garlic, olive oil and guajillo chilli).....	\$495.00
FAJITAS 220 gr. (Pimientos, cebolla y champiñones). (Bell peppers, onions and mushrooms).....	\$495.00

ESPECIALIDADES LA PESCADORA

HAMBURGUESA LA PESCADORA 240 gr. (80% Angus, 20% carne Kobe con queso y cebolla caramelizada). LA PESCADORA HAMBURGER: 240 gr. (80% Angus, 20% Kobe beef with melted cheese and caramelized onions).....	\$360.00
POLLO AL ROMERO 450 gr. (Marinado con especias y papas cambray). ROSEMARY CHICKEN 450 gr. (Marinated with herbs and cambray potatoes).....	\$380.00
PASTA FRESCA CON CAMARON 300 gr. (HECHA EN CASA - SCAMPI: Hierbas finas con vino blanco). FRESH PASTA WITH SHIRMP 300 gr. (HOMEMADE - SCAMPI: Fine herbs with white wine).....	\$498.00
PULPO A LA PARRILLA 180 gr. (Acompañado de papas cambray al romero y espárragos salteados con toque de paprika). GRILLED OCTOPUS 180 gr. (Accompanied with potatoes with a touch of romero and sauteed asparagus with a touch of paprika).....	\$520.00
CAMARON AZUL A LA PARRILLA 300 gr. (Estilo mariposa con salsa ajillo). GRILLED BLUE SHRIMP 300 gr. (Grill butterfly shrimp with ajillo sauce).....	\$645.00
NUEVA YORK 450 gr. (Calidad Angus). NEW YORK 450 gr. (Angus Quality).....	\$780.00