

ENTRADAS - STARTERS

GUACAMOLE 150 gr.	\$180.00
SALSA MOLCAJETE 150 gr.	\$180.00
ENSALADA DE LA CASA 160 gr. (Zanahoria, pepino, tomate, lechugas mixtas y aderezo)	\$198.00
HOUSE SALAD 160 gr. (Mixed greens, cucumber, carrots, tomato, and dressing)	
ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO 160 gr. (Betabel asado con arugula y nuez)	\$ 220.00
ROASTED BEET SALAD 160 gr. (Roasted beets with arugula and walnuts)	
CALAMAR ROMANA 160 gr. (Empanizado, acompañado con aderezo de albahaca)	\$ 280.00
CALAMARI ROMANA 160 gr. (Breaded and deep fried, accompanied with a basil dressing)	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO O NATURAL 180 gr. (Con tortillas y salsa)	\$ 280.00
CHEESE WITH CHORIZO OR NATURAL 180 gr. (Accompanied with tortillas and salsa)	
CEVICHE VALLARTA 180 gr. (Con pepino, serrano, zanahoria y jugo de limón)	\$ 290.00
CEVICHE VALLARTA 180 gr. (With cucumber, serrano peppers, carrots & lemon juice)	
TACOS CAMARÓN CHIPOTLE 140 gr. (Salseados con salsa de chipotle y gratinados).	\$ 320.00
SHRIMP CHIPOTLE TACOS 180 gr. (With melted cheese sauce with chipotle sauce)	
TIRADITO DE PULPO 180 gr. (Aceite de olivo, alcaparra, pepino, serrano y cebolla morada)	\$ 340.00
OCTOPUS TIRADITO 180 gr. (Thinly sliced octopus with lime, olive oil, red onion, cilantro, and capers)	
PULPO MAPLE 150 gr. (Miel maple con soya y jengibre)	\$ 340.00
MAPLE GRILLED OCTOPUS 150 gr. (Maple syrup, soy sauce and ginger)	
TARTARA DE ATÚN 120 gr. (Con salsa de soya, aceite de ajonjolí y aguacate)	\$ 360.00
TUNA TARTAR 120 gr. (With soy sauce, sesame seed oil and avocado)	
SASHIMI DE ATÚN 120 gr. (Acompañado con soya, wasabi y jengibre).	\$ 360.00
YELLOW FIN SASHIMI 120 gr. (Served with soy sauce, ginger, and wasabi)	

ESPECIALIDADES LA PESCADORA

HAMBURGUESA LA PESCADORA (80% Angus, 20% carne Kobe con queso y cebolla caramelizada)	\$ 340.00
LA PESCADORA HAMBURGUER: (80% Angus, 20% Kobe beef with melted cheese and caramelized onions)	
POLLO AL ROMERO 220 gr. (Marinado con especias y papas cambray)	\$ 340.00
ROSEMARY CHICKEN 220 gr. (Marinated with herbs and cambray potatoes)	
COSTILLA BBQ 400 gr. (BBQ de la casa con papas fritas)	\$ 380.00
BBQ RIBS 400 gr. (House BBQ with french fries)	
PLATO VEGANO DEL DÍA (A sugerencia del chef)	\$380.00
VEGAN SPECIAL PLATE OF THE DAY (To the chef's suggestion)	
PESCA DEL DIA 220 gr.	\$ 398.00
CATCH OF THE DAY	
ALCAPARRAS AL LIMÓN (Salteado con limón, alcaparras y un toque de mantequilla)	
LEMON CAPERS (Sautéed with lemons, capers and a touch of butter)	
AJILLO (Al mojo de ajo y chile guajillo)	
AJILLO (Garlic and guajillo chile)	
CAJUN: (Champiñones, mantequilla, chiles secos y paprika)	
CAJUN: (Mexican cajun, butter mushrooms and dry chiles)	
RAVIOLES MEDITERRANEOS (ravioles hechos en casa con camarón)	\$420.00
MEDITERRANEAN RAVIOLI (Homemade ravioli with shrimp)	
CAMARONES 220 gr.	\$ 440.00
SHRIMP 220 gr.	
COCO (Capeado en coco rallado con salsa de mango y albahaca)	
(Battered with shredded coconut, served with a mango and basil sauce)	
PORTUGUÉS (Rellenos de queso y envueltos en tocino)	
(Stuffed with cheese and wrapped in bacon)	
AJILLO (Al mojo de ajo y chile guajillo)	
(Garlic, olive oil and guajillo chile)	
FAJITAS (Pimientos, cebolla y champiñones)	
(Bell peppers, onions and mushrooms)	
PASTA FRESCA CON CAMARON (HECHA EN CASA - SCAMPI: Hiérbas finas con vino blanco)	\$460.00
FRESH PASTA WITH SHIRMP (HOMEMADE - SCAMPI: Fine herbs with white wine)	
HUACHINANGO ENTERO 500 gr. (Frito u horneado con hiérbas finas)	\$490.00
WHOLE RED SNAPPER 500 gr. (Fried or oven baked with fine herbs)	
VACÍO DE RES 400 gr. (Corte argentino)	\$510.00
VACIO STEAK 400 gr. (Argentinian beef cut)	
CAMARON AZUL A LA PARRILLA 300 gr. (Estilo mariposa con salsa ajillo)	\$540.00
GRILLED BLUE SHRIMP 300 gr. (Grill butterfly shrimp with ajillo sauce)	