



Entradas

CAMARÓN CUCARACHA _____	\$430.00
GUACAMOLE _____	\$220.00
CREMA DE ALMEJA _____	\$250.00
CHAMPIÑONES AJILLO _____	\$180.00
CHICHARRÓN DE PESCADO _____	\$380.00
CALAMAR FRITO _____	\$190.00
SOPA DE TORTILLA _____	\$100.00

Queso fundido

QUESO FUNDIDO _____	\$220.00
CHAMPIÑONES _____	\$250.00
CHORIZO _____	\$250.00
ARRACHERA _____	\$250.00

Ensaladas

VERDE _____	\$200.00
VERDE CON CAMARÓN _____	\$280.00
VERDE CON POLLO _____	\$250.00

Ceviche

TOSTADA ATÚN _____	\$200.00
CAMARÓN _____	\$340.00
PESCADO _____	\$300.00
MIXTO _____	\$380.00

Aguachile

CAMARÓN _____	\$440.00
CAMARÓN Y PULPO _____	\$480.00

Cóctel

CAMARÓN _____	\$350.00
CAMARÓN Y PULPO _____	\$380.00

Salmón



NARANJA	\$490.00
SALSA ESPECIAL DE NARANJA AL VINO BLANCO.	
ALCAPARRA	\$490.00
SALSA DE ALCAPARRAS A BASE DE AJO, MANTEQUILLA BLANCA Y VINO BLANCO.	
ENCANTO	\$690.00
BAÑADO EN CREMA DE MARISCOS, TOQUE DE LANGOSTA Y VEGETALES AL VINO BLANCO.	
MAR Y TIERRA	\$690.00
ACOMPAÑADO CON ARRACHERA Y CAMARÓN.	

Carnes

RIB EYE	\$600.00
ARRACHERA	\$390.00
PARRILLA MIXTA	\$3400.00
RIB EYE, FAJITAS DE ARRACHERA, FAJITAS DE POLLO, TOCINO, PECHUGA, CHORIZO, LANGOSTA, CAMARÓN AJILLO, CAMARÓN DIABLA, CAMARÓN EMPANIZADO, CALAMAR.	

Combinaciones

LANGOSTA Y RIB EYE	\$790.00
LANGOSTA Y COSTA AZUL	\$790.00
LANGOSTA Y PULPO	\$770.00
LANGOSTA, CAMARÓN Y PESCADO	\$750.00
LANGOSTA, CAMARÓN Y ARRACHERA	\$750.00



Langosta

ORDEN _____ \$700.00

LANGOSTA TRADICIONAL DE LA BAJA, ACOMPAÑADA CON ARROZ, FRIJOL, MANTEQUILLA Y TORTILLAS HECHAS A MANO.

Mariscada

IDEAL PARA 5 PERSONAS _____ \$3000.00

LANGOSTA, PESCADO, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR (MARISCO DE TEMPORADA).

Molcajete

ENCANTO _____ \$720.00

LANGOSTA, CAMARÓN, PESCADO, PULPO, CALAMAR Y ARRACHERA.

BAJA _____ \$700.00

PULPO, CAMARÓN Y ARRACHERA BAÑADO EN SALSA DIABLA.

MAR Y TIERRA _____ \$690.00

TENTÁCULOS DE PULPO, CAMARÓN, ARRACHERA BAÑADO EN SALSA CHIMICHURRI.

VOLCÁN _____ \$690.00

CAMARÓN, ARRACHERA Y PULPO, CEBOLLA Y MORRÓN BAÑADO EN SALSA DIABLA.

Pollo

FAJITAS _____ \$390.00

Fetuccini

ALFREDO CAMARÓN _____ \$360.00

ALFREDO POLLO _____ \$330.00



Camarones



COSTA AZUL	\$390.00
RELLENOS DE CANGREJO A TRES QUESOS, FINAS HIERBAS BAÑADOS EN CREMA DE LA CASA.	
CREMA DE CILANTRO	\$350.00
CREMA DE LA CASA EN BASE DE CILANTRO ACOMPAÑADOS DE VEGETALES Y PURÉ DE PAPA.	
CREMA DE CHAMPIÑÓN	\$350.00
CREMA DE LA CASA ACOMPAÑADO CON PURÉ Y VEGETALES.	
CREMA DE CHIPOTLE	\$350.00
SALSA CREMOSA A BASE DE CHIPOTLE AL VINO.	
EMPANIZADOS	\$350.00
CAMARONES CRUJIENTES, ACOMPAÑADOS CON PURÉ Y VEGETALES.	
AL MOJO DE AJO	\$350.00
ENVOLVENTE SABOR DE AJO, MANTEQUILLA Y VINO BLANCO.	
AJILLO	\$350.00
CEBOLLA CARAMELIZADA, CHILE GUAJILLO, VINO BLANCO Y FINAS HIERBAS.	
DIABLA	\$350.00
SALSA PICOSA DE LA CASA A BASE DE PICO DE PÁJARO	

Pescado entero

PESCADO FRITO	\$290.00
ACOMPAÑADO DE ARROZ, FRIJOL Y VEGETALES SALTEADOS EN VINO.	
PESCADO FRITO ESPECIAL	\$420.00
ACOMPAÑADO DE CAMARONES Y PULPO SALTEADOS EN VINO BLANCO Y AJILLO.	

Pescado filete

EMPAPELADO ESPECIAL	\$600.00
CAMARÓN Y PULPO GRATINADOS.	
CREMA DE CILANTRO	\$290.00
AL MOJO DE AJO	\$290.00
AJILLO	\$290.00
EMPANIZADO	\$290.00
CREMA DE CHIPOTLE	\$290.00

