

Clavadita

BOTANAS

CÓCTEL DE CAMARÓN 150 gr / \$259
Aguacate, cilantro y cebolla.

CÓCTEL CAMPECHANO 150 gr / \$299
Camarón, pulpo, ostión.

SASHIMI DE TOTOABA 75 gr / \$319
Totoaba fresca, salsa de chile cambray y limón, cacahuete, pepitas.

AGUACHILE DE CAMARÓN 100 gr / \$139
De serrano toreado, pepino, cebolla morada.

CEVICHE CLAVADITO 120 gr / \$259
Curvina del Pacífico, pepino, cebolla morada, habanero.

TOSTITOS CON CÉVICHE 200 gr / \$249
Curvina del Pacífico, aderezo de cilantro, salsas negras.
Con Callo de Hacha. 40 gr / + \$159

RICOS TACOS, TACOS RICOS

PULPO CON TUÉTANO 1 pz / \$169
Con un zarandeado a las brasas y tuétano asado al piquín limón, en maíz.

CAMARÓN CLAVADITO 1 pz / \$139
Camarón, frijoles negros, aguacate, en harina.

GORDITA DE CHICHARRÓN CON PULPO 1 pz / \$159
De maíz, aderezo cremoso de jalapeño.

TACOS DE SOFTSHELL CRAB Y PORKBELLY 1 pz / \$157
Jugosa y crujiente jaiba, en maíz.

TACO RICHI 1 pz / \$159
Rib eye high choice, chicharrón en salsa verde, costra de queso, aguacate, en harina.

DE MARLIN 1 pz / \$99
Atún aleta azul ahumado con mix de quesos y salsa macha.

TOSTADAS EN 5 MINUTOS

LA LIGERITA 🌱 40 gr / \$129
Ceviche de curvina del Pacífico, aguacate.

LA MAKABRA 🤩 120 gr / \$219
Camarón cocido y crudo, pulpo, aguacate, cebolla, salsa picosa. 🌶️🌶️🌶️

DE ATÚN CUBANA 🐟🇨🇺 50 gr / \$175
Aguacate, soya cítrica, chile serrano.

LA VA-LLENA 🐟 100 gr / \$217
Paté de cangrejo, callo de hacha, camarón cocido, salsa clamato chiltepin.

LA INCONDICIONAL 💕 50 gr / \$168
Tartar de atún, mayo-chipotle, cebolla crujiente, ponzu dulce.

CALLO DE HACHA 🐙🌶️ 40 gr / \$234
Salsas negras y chiltepin.

CAMARÓN CONSENTIDO 🍷 50 gr / \$127
Camarón cocido, tártara de la casa, salsa marisquera.

OSTIONES Y ALMEJAS

OSTIONES NATURALES 4 pzs / \$299
Salsa rasurada, aguachile verde.

OSTIONES RASURADOS 4 pzs / \$319
Ostión kumiai, toro y salsa rasurada dulce.

ALMEJAS NATURALES 1 pz / \$189
Salsa rasurada, pepino, cebolla morada y limón eureka.

ALMEJA CON CALLO 1 pz / \$219
Chocolata de Ensenada, paté de totoaba y trufa negra.

ALMEJA LA CHULA 1 pz / \$219
Chocolata de Ensenada, tostada con alga marina, paté de totoaba.

AQUI HAY MARISCO FRESCO

Preparado al gusto con aguachile verde, chiltepin, rasurados o salsas negras.

CAMARÓN FRESCO 100 gr / \$139

PULPO 100 gr / \$168

CAMARÓN COCIDO 100 gr / \$149

CALLO DE HACHA 100 gr / \$399

CALLO DE RÓBALO 100 gr / \$168

ALGO CALIENTE

CAMARONES MORITA 6 pzs / \$339
Mayonesa morita.

PESCADO PATRÓN 150 gr / \$398
Lomo de totoaba, salsa ajillo, arroz.

ARROZ MARISQUERO \$148
Cremoso, con camarón y pulpo.

PA' CERRAR

CHEESECAKE DE LOTUS CON CHOCOLATE \$169

FLAN DE QUESILLO \$119

PAY DE DÁTIL \$183

EL CONSUMO DE CRUDOS SE SIRVEN BAJO CONSIDERACIÓN DEL COMENSAL Y EL RIESGO QUE ESTO IMPLICA | NUESTRAS TORTILLAS SON HECHAS A MANO AL MOMENTO | EL GRAMAJE DE CADA PLATILLO ES EN CRUDO | TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA | PRECIOS EN MONEDA NACIONAL MEXICANA.