

FISH MARKET

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

CALLOS DE HACHA	100 gr	329
CAMARÓN COCIDO	100 gr	149
CAMARÓN FRESCO	100 gr	139
PULPO	100 gr	175

FRESCOS

OSTIONES NATURALES

Ostión Sinaloa con salsita rasurada y aguachile verde. 6 pzs / 279

CALLOS DE HACHA

Fresco de Topolobampo Sinaloa con aguachile rojo, verde y rasurada de chiltepin. 200 gr / 950

ALMEJA CON CEVICHE

Cuartito de Corona, camarón y pulpo. 4 pzs / 169

OSTIONES TORO

Ostion Sinaloa con ikura, toro y salsa de la casa. 6 pzs / 320

AL CENTRO

TOSTITOS CON CEVICHE

De curvina del Pacífico con aderezo de cilantro y salsas negras. 200 gr / 249

AGUACHILE ROJO

Camarón con chiltepin, pepino y aguacate. 5 pzs / 159

SASHIMI DE SALMÓN

En salsita de cítricos y quinoa. 120 gr / 328

BOTANA SAN CARLOS

Carne seca, pulpo y camarón cocido, bañado en salsa de aguachile negro de la casa. 4 pzs / 198

AMADAS & VARIADAS TOSTADAS

DE ATÚN CUBANA

Aguacate y soya cítrica con chilito serrano. 50 gr / 175

DE TARTAR DE ATÚN

Con mayo-chipotle, cebolla crujiente y ponzu dulce. 50gr / 175

VA - LLENA

Paté de cangrejo, callo de hacha, camarón cocido y fresco bañado en salsita de clamato chiltepin. 100 gr / 217

TOSTADA DE AGUACHILE ENSENADA

Camarón y pulpo cocido, con su aguacate y salsa negra marisquera. 1 pz / 189

RICOS TACOS

DE CAMARÓN AGUACHILE

Tortilla de maíz, frijoles, queso y camarón envuelto en tocino sobre aguachile verde y cebolla con macha. 2 pzs / 139

TORITO CAMARÓN

De chile caribe relleno, salsa soya cítrica y mayo-chipotle en tortilla de maíz. 1 pza / 99

*Ponle queso por \$15

PULPO CON TUÉTANO

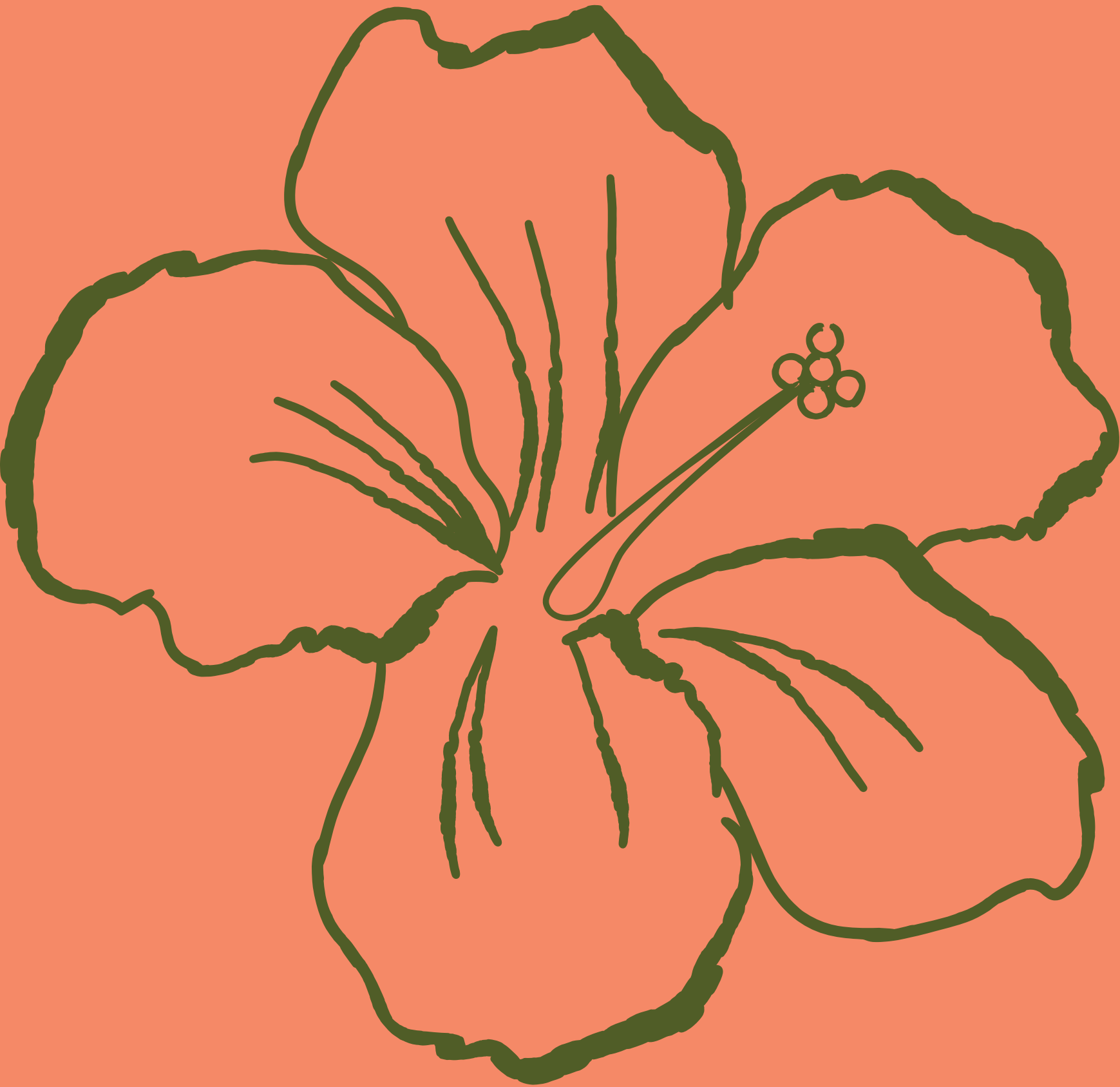
Tortilla de maíz con un zarandeado a las brasas y tuétano asado al piquín limón. 1 pza / 169

TACO COSTEÑITO

El estelar de camarón tocineta capeado, frijoles y quesito en tortilla de maíz. 1 pza / 89



TIKI BAR



CUERNO®