

Para Empezar To Begin

Picaditas Acapulqueñas (3 piezas)	\$99
Bocadillo sencillo con frijoles, queso, cebolla y salsa. <i>Simple snack of corn with cheese, onion and sauce.</i>	
Quesadillas de Pescado (3 piezas)	\$160
Con tortillas hechas a mano, jitomate, cebolla y pescado. <i>Handmade tortillas, tomato, onion & fish.</i>	
Tapas Españolas (6 piezas)	\$160
De salmón, jamón serrano, queso brie, filete de res, pimiento y salami. <i>Delicious of steak, salmon, cured ham, brie cheese, moron chili and salami</i>	
Carpaccio de Camarón*	\$230
3 piezas de camarón gigante en finas laminas, con zanahoria rallada y jicama con aderezo de cítricos. <i>Thin slices of raw shrimp, served with grated carrot, jicama and citrus seasoning.</i>	
Tostadas de Marlin (3 piezas)	\$180
Marlin ahumado con aceitunas, cebolla, chiles en vinagre marinados y servidos con un poco de mayonesa. <i>Smoked marlin with olive, chilli, onion and mayonnaise spread on the tostada.</i>	
Ostiones a la Rockefeller (7 piezas)	\$180
Ostión, espinaca, crema y queso al gratin. <i>Large oyster, spinachs, cream and molten cheese</i>	
Vegetales a la Parrilla	\$155
Calabacitas, papas cambray, zanahoria y espárragos a la plancha. <i>Grilled zucchini, potato cambray, carrot and sparagus.</i>	
Ensalada del Chef	\$165
Lechuga, zanahoria rallada, pepino, jitomate, ajonjolí y tiritas de pechuga de pollo asado con aderezo roquefort. <i>Lettuce, grated carrot, cucumber, tomato, sesame, sticks of chicken breast with roquefort seasoning.</i>	
Ensalada del Campo	\$150
Lechuga, espinacas, arándanos, queso de cabra y ajonjolí garapiñado y aderezo balsámico con miel <i>Lettuce, spinach, blueberries, goat cheese, sesame with honey and balsamic vinager dressing.</i>	
Huarache de Nopal	\$155
Nopal asado con queso panela, rebanadas de jitomate y abanico de aguacate. <i>Roasted nopal with panela cheese and slices of tomato and avocado</i>	
Molcajete de Mariscos	\$325
Rico camarón, pulpo, surimi, pepino, cebolla morada y chiltepil marinado en una salsa de la casa <i>Delicious shrimps, octopus, surimi, cucumber, onion and chiltepil seasoned with a house sauce.</i>	
Chapulines	\$250
Ricos chapulines fritos con salsa agri dulce y guacamole. <i>Fried grasshoppers with sweet and sour sauce and avocado sauce.</i>	



Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A. y están expresados en moneda nacional.
*aviso: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Los alimentos pueden variar en su peso y medida derivado de su cocción o preparación.

Cocetel Vuelve a la Vida o Campechano

Fresco y rico marisco con jitomate, cebolla, cilantro y catsup.
Fresh and delicious shellfish with tomato, onion, corandier and tomato sauce.

CHICO	\$170	GRANDE	\$245
Cocetel de Camarón, Pulpo, Jaiba, Ceviche u Ostion			
Fresco y rico marisco con jitomate, cebolla, cilantro y catsup. <i>Fresh and delicious shellfish with tomato, corandier, onion and tomato sauce</i>			
CHICO	\$170	GRANDE	\$245
Tostadas Mbtas (3 piezas)			\$200
Ricas tostadas de la casa con camarón, ceviche y jaiba. <i>Delicious tostadas from home with shrimp, crab and ceviche.</i>			
Tostadas de Camarón (3 piezas)			\$210
Deliciosa botana de mar. <i>Delicious tostadas with shrimp with onion, tomato, corandier and avocado.</i>			
Tostadas de Ceviche (3 piezas)			\$190
Deliciosa botana de mar. <i>Delicious tostadas with fish ceviche prepared with onion, tomato and corandier</i>			
Empanadas de Atún (3 piezas)			\$135
Exquisitas empanadillas de harina con la receta secreta. <i>Delicious small pies of flour fill with tuna, onion, tomato and corandier.</i>			
Empanadas de Camarón con Queso			\$180
Exquisitas empanadillas de harina con la receta secreta. <i>Delicious small shrimp pies with cheese</i>			
Queso Fundido con Chistorra			\$180
Deliciosa combinación de 180g de queso manchego y 100g de queso Oaxaca. <i>Delicious mix of gouda and Oaxaca cheese and Spanish sausage with flour tortillas.</i>			
Charales			\$135
120g de deliciosos boquerones fritos (en temporada). <i>Fried small fishes (in season).</i>			
Papas a la Francesa (150g)			\$75



Sopas Soup

Cazuela de Mariscos (48 oz)	\$330
Pulpo, camarón, jaiba, almeja, trozos de pescado con caldillo de mariscos. <i>Octopus, shrimp, crab, clam and fish with shellfish broth.</i>	
Sopa de Tortilla (15 oz)	\$105
Aguacate, chile chipotle, cebolla, crema, pollo y queso manchego con caldillo de jitomate. <i>Fried tortilla strips, chipotle chili, onion, cream, chicken, gouda cheese, tomato broth.</i>	
Caldo de Camarón (24 oz)	\$160
Camarón gigante con verduras, camarón seco molido y la sazón especial de la casa. <i>Shrimp broth with vegetables, ground dried shrimps, giant shrimp and home's special flavor.</i>	
Sopa Campesina (15 oz)	\$105
Champiñón, flor de calabaza, granos de elote, poblano y calabaza. <i>Soup with mushrooms, gourd flower, corn, poblano chili and zucchini.</i>	
Consomé de Pollo (15 oz)	\$90
Con arroz y pollo deshebrado. <i>Chicken stock with rice.</i>	
Arroz con Camarón	\$125
130g de arroz con 100g de camarón pacotilla, frito con mantequilla. <i>Rice with pacotilla shrimp fried with butter.</i>	

INFORMACIÓN IMPORTANTE:

LACTOVEGETARIANO

BAJO EN CALORÍAS

BAJO EN SODIO

Pastas



Fettuccine a la Marinera	\$230
200g de pasta con 210g de mariscos (camarón, pulpo y almeja), salsa pomodoro y queso parmesano. <i>Fettuccini with shrimp, octopus, clam, pomodoro sauce and parmesan cheese.</i>	
Fettuccine a los 4 Quesos con Camarón	\$175
160g de pasta con 40g de camarón pacotilla, salsa de queso manchego, parmesano, roquefort y doble crema. <i>Fettuccini with gouda, parmesan, roquefort and double cream cheese with shrimp.</i>	
Spaghetti Alfredo	\$130
160g de pasta salteada con mantequilla, jamón, crema y queso parmesano. <i>Spaguetti with butter, ham, cream and parmesan cheese.</i>	
Fideos Estilo Singapur	\$155
140g de fideos acompañados de 120g de pechuga de pollo, cebollita de cambray y pimiento. <i>Noodles with chicken, onion and morron chilli.</i>	

Conejo a las Hierbas Finas	\$370
-----------------------------------	-------

2 piezas de conejo cocido a las hierbas finas con salsa a escoger: al mojo de ajo, al ajillo o a la diablo.
Two pieces of rabbit cooked with savoury herbs served with garlic, ajillo or devil's sauce.

Pechuga de Pollo rellena con Salsa de Chipotle	\$220
---	-------

130g de pechuga de pollo rellena de queso Oaxaca con guarnición de papas y verduras al vapor.
Chicken steak filled with cheese with chipotle sauce.

Fajitas de Pollo a la Parmesana	\$230
--	-------

165g de tiritas de pechuga empanizada con queso parmesano, ensalada y papas a la francesa.
Breaded chicken breast sticks with parmesan cheese, salad and french fries.

Milanesa de Pollo	\$215
--------------------------	-------

165g de pechuga empanizada con papas y ensalada.
Breaded chicken breast steak with french fries, and salad.



Fettuccine a la Marinera

Pescados y Mariscos Fish and Seafood

Tacos estilo Sinaloa	\$300
-----------------------------	-------

3 tacos de tortilla de maíz con camarón, calamar, cecina, salsa mexicana y aguacate.
Corn tortilla with shrimp, squid, cecina, mexican sauce and avocado.

Camarones empanizados, al Mojo de Ajo, al Ajillo o a la Diabla	\$310
---	-------

6 piezas de camarón gigante de primera acompañado de verduras al vapor y arroz.
6 Giant shrimps, with vegetables and rice.

Carnes Rojas y Aves Red meat and Birds

Filete de Res Mignon con Salsa de Pimienta o Champiñón	\$290
---	-------

180g de corazón de filete enrollado con tocino acompañado de papas a la francesa y verduras al vapor.
Beef rolled with bacon, french fries and boiled vegetables.

Sabanita Invierno	\$220
--------------------------	-------

110g de filete con frijol, salsa verde y queso gratin con guarnición de papas a la francesa o spaghetti al burro.
Steak with beans, green sauce, covered with molten cheese, french fries or spaghetti with butter.

Filete de Res a la Tampiqueña	\$245
--------------------------------------	-------

150g de filete acompañado con enchiladas, guacamole, frijoles y rajás.
Beef filled tampiqueña style with enchiladas, avocado sauce, beans and chili.

Cecina Vallesana	\$205
-------------------------	-------

130g de cecina acompañada con chilaquiles verdes y frijoles. *Salt meat with green chilaquiles and fried beans.*

Fajitas de Arrachera Estilo Ranchero	\$330
---	-------

250g de fajitas de carne, queso asado, abanico de aguacate, nopal asado y cilantro.
First quality beef with grilled cheese, avocado, corandier and nopal.

Filete Pericos	\$310
-----------------------	-------

500g de deliciosa combinación de puntas de filete de res, camarón, tocino, cebolla, morrón y salsa de mostaza.
Steak squares, shrimp, bacon, onion, morron chili and mustard sauce.

Filete de Res relleno de Camarones en Salsa Cazadora	\$310
---	-------

180g de filete relleno de camarón pacotilla, cebolla, morrón, vino blanco y crema con guarnición de papas y verduras al vapor.
Steak, shrimp, onion, morron chili, white wine and cream with french fries, and vegetables.



Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A. y están expresados en moneda nacional.
*aviso: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Los alimentos pueden variar en su peso y medida derivado de su cocción o preparación.

Pescados y Mariscos Fish and Seafood

Camarón con Pulpo a la Diabla	\$330
--------------------------------------	-------

3 piezas de camarón y 100g de pulpo con salsa diabla de la casa y su guarnición de arroz y verduras al vapor.
3 Shrimp and octopus with a nice chili flavor with rice and vegetables.

Lobina a la Talla	\$340
--------------------------	-------

350g de lomo de lobina deshuesada acompañada de guacamole y arroz blanco sobre hoja de plátano.
Boned Lobina fish with avocado's sauce, rice on banana leaf.

Trucha rellena de Mariscos a los 4 Quesos	\$330
--	-------

300g de trucha rellena de camarón, pulpo y espinacas bañadas en salsa de queso y gratinado.
Trout stuffed with shrimp and octopus, spinach cheeses's sauce and molten.

Trucha al Mojo de Ajo, al Ajillo o Diabla	\$285
--	-------

300g de trucha semideshuesada, acompañada de arroz y ensalada mixta.
Boned trout with rice and mix salad with garlic, guajillo chili or devil sauce.

Trucha a la Mantequilla Negra con Almendras	\$295
--	-------

300g de trucha con mantequilla, limón, salsa inglesa, vino blanco y almendras.
Butter, lemon, english sauce white wine and almonds.

Trucha a la Talla	\$295
--------------------------	-------

300g de trucha con chile guajillo, aceite y especias con hoja de plátano, arroz y guacamole.
Trout with guajillo chili, oil, spice with banana leaf, rice and avocado's sauce.

Lomo de Salmón con salsa Thal	\$300
--------------------------------------	-------

200g de medallón de salmón en salsa de tamarindo con hojuelas de chile y cacahuete acompañado de verduras.
Salmon loin with tamarind sauce peanuts, chili and vegetables.

Filete de Pescado Acompañado	\$185
-------------------------------------	-------

130g de filete de pescado acompañado de arroz y verduras.
Breaded fish fillet with rice and vegetables.

Filete con Camarón al Gratin	\$220
-------------------------------------	-------

130g de filete de pescado con crema, chipotle, camarón y queso manchego.
Fish fillet with cream, chipotle with garmin cheese.

Mojarra al Mojo de Ajo, al Ajillo, Frita o Diabla	\$300
--	-------

500g de mojarra acompañada de arroz y ensalada mixta.
Fried mojarra with rice and mix salad.

Camarones al Agua Chile*	\$310
---------------------------------	-------

6 piezas de deliciosos camarones U15 marinados en crudo con la receta de la casa acompañados de pepino.
6 pieces of raw shrimp U15 with chili sauce made with the house recip and cucumber

Medallón de Mar	\$325
------------------------	-------

1 Salmón de 90g de lobina, 1 medallón de 90g de salmón y 2 camarones gigantes con salsa de cítricos y verduras.
1 Salmon steak, 1 lobina steak and 2 giant shrimps with citrus sauce.



Medallón de Mar

Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A. y están expresados en moneda nacional.
*aviso: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Los alimentos pueden variar en su peso y medida derivado de su cocción o preparación.

Cotórron (10 oz)	\$120
-------------------------	-------

Jugo de frutas, granadina y ron.
Fruit juice, granadine and rum.

Perico Marlinero (10 oz)	\$155
---------------------------------	-------

Vodka, jugo de mango y midori.
Vodka, mango juice and midori.

Vodka Colada (10 oz)	\$110
-----------------------------	-------

Ron, jugo de piña, leche y crema de coco.
Rum, pineapple juice, milk and coconut cream.

Clamato (10 oz)	\$110
------------------------	-------

Vodka, clamato, salsa, y limón.
Vodka, clamato, spices and lemon.

Sangría (10 oz)	\$125
------------------------	-------

Vodka, limonada y vino tinto.
Vodka, lemonade and red wine.

Dalquiri (10 oz)	\$105
-------------------------	-------

Ron, jarabe natural y zarza, limón o naranja.
Rum, lemonade and beer.

Bloody Mary (10 oz)	\$110
----------------------------	-------

Vodka, jugo de tomate, sales y limón.
Vodka, tomato juice, spices and lemon.

Alfonso XIII (6 oz)	\$105
----------------------------	-------

Licor de café y leche evaporada.
Coffee liquor and milk.

Tamarindo Mule (10 oz)	\$170
-------------------------------	-------

Mezcal, jugo de limón, jarabe natural y refresco de tamarindo.
Mezcal, lemon juice, natural syrup and tamarindo soda.

Bull (10 oz)	\$130
---------------------	-------

Ron, limonada y cerveza.
Rum, lemonade and beer.

Spash (10 oz)	\$190
----------------------	-------

Amaretto y jugo de naranja.
Amaretto and orange juice.

Desarmador (10 oz)	\$125
---------------------------	-------

Vodka y jugo de naranja.
Vodka and orange juice.

Margarita (8 oz)	\$125
-------------------------	-------

Tequila, jarabe natural y zarza, limón o naranja.
Tequila, lemon or orange juice natural and natural syrup.

Medias de Seda (10 oz)	\$105
-------------------------------	-------

Ginebra, granadina y leche.
Ginebra, granadine and milk.

Carajillo (6 oz)	\$195
-------------------------	-------

Cafe expresso con Licor 43.
Espresso and liquor 43.

Jarra de Clericot (1.5 l)	\$330
----------------------------------	-------

Vino tinto, limonada y cubos de frutas.
Red wine, limonade and fruit squares.

Ginebras (2 oz)

Tanqueray	\$198
------------------	-------

Bombay	\$198
---------------	-------

Vodkas (2 oz)

Stolichnaya	\$130
--------------------	-------

Absolut Azul	\$140
---------------------	-------

Wyborowa	\$125
-----------------	-------

Naturales Natural Drinks

Piña Colada (10 oz)	\$80
----------------------------	------

Pineapple juice, milk and coconut cream.

Conga (10 oz)	\$70
----------------------	------

Fruit juice and granadine.

Agua de Fruta (10 oz)	\$60
------------------------------	------

Fruit flavored water.

Naranjada (10 oz)	\$65
--------------------------	------

Orangeade.

Limonada (10 oz)	\$65
-------------------------	------

Lemonade.

Jugo de Tomato	\$75
-----------------------	------

preparado (10 oz) Tomato juice.

Clamato preparado (10 oz)	\$75
----------------------------------	------

Refresco preparado (355 ml)	\$55
------------------------------------	------

Soda with salt and lemon.

Refresco (355 ml)	\$50
--------------------------	------