

DEL PACÍFICO

20 25

BARBECUEADO & GRILL



UN SABOR QUE VIENE DEL MAR



Nacido de la brisa marina y la tradición costera, Del Pacífico es más que un restaurante: es una travesía de sabores que rinde homenaje a las aguas profundas y generosas del océano. Inspirados en la majestuosidad del mar y el arte del zarandeado, traemos a tu mesa la frescura de los ingredientes, el fuego del grill y la pasión por la gastronomía del Pacífico.

Nuestro emblema, el tridente, simboliza la fuerza del océano y la conexión con la pesca, pero también representa un tenedor, recordándonos que la mejor manera de disfrutar del mar es a través de sus sabores. Desde el pescado zarandeado hasta los mariscos más suculentos, cada bocado está cuidadosamente preparado para transportarte a las costas donde el mar y la parrilla se encuentran en perfecta armonía.

Bienvenido a **Del Pacífico**, donde el mar nos inspira y el fuego nos une. ¡Que empiece la travesía!

- “El consumo de mariscos es responsabilidad de quien lo consume.”
- “Para garantizar la frescura y calidad de cada platillo, todos son preparados al momento. Agradecemos su paciencia y comprensión durante el tiempo de espera.”



Chile xcatic relleno de camarón

ENTRADAS



CHILE XCATIC RELLENO DE CAMARÓN \$ 170.00

Chile xcatic relleno con un exquisito guiso de camarón, acompañado de queso crema y envuelto en tocino crujiente, bañado en una reducción de fresa balsámico. Una combinación irresistible de sabores y texturas.

CURRICANES DE ATÚN (190 g de proteína) \$ 235.00

Deliciosos rollitos de atún fresco con pulpa de jaiba y queso crema, coronados con aguacate y camarón cocido. Todo bañado en una salsa oriental de la casa con un toque picosito que conquista al primer bocado.

CUBOS DE ATÚN (120 g) \$ 155.00

Atún aleta amarilla cortado en cubos marinados en aceite de ajonjolí, servidos sobre rizos de betabel, zanahoria y pepino. Para realzar su frescura, están coronados con mayonesa sriracha y semillas de ajonjolí tostado.

TIRADITO DE ATÚN (150 g) \$ 185.00

Atún aleta amarilla en sashimi, bañado en nuestra receta secreta de salsas negras, aceite de oliva, chile serrano y cilantro. Cada bocado es un equilibrio entre frescura y sofisticación.

TIRADITO DE SALMÓN (150 g) \$ 240.00

Salmón fresco en corte sashimi marinado con soya y aceite de trufa, acompañado con aceitunas negras, arúgula baby y chile serrano. Un platillo lleno de elegancia y profundidad de sabores.

CONSUMÉ DE CAMARÓN \$ 105.00

Servido en vaso old fashion, nuestro consomé de camarón incluye camarones cocidos en cubos, cebolla morada, pepino fresco y limón. Perfecto para abrir el apetito.

CAMARÓN ROCA (150 g) \$ 255.00

Crujientes camarones en tempura bañados con nuestra mayonesa sriracha casera, servidos sobre una cama de arúgula baby y coronados con queso de cabra. Perfectos para los amantes del contraste entre lo crujiente y lo cremoso.

BALAZO DE SABOR

Un shot explosivo de sabor con la proteína de tu elección. Preparado con nuestra mezcla especial de salsas negras, Clamato y un toque vibrante de chile serrano. Una experiencia intensa en un solo trago.

- Camarón curtido en limón (20 g) \$ 45.00
- Camarón cocido (20 g) \$ 50.00
- Callo de hacha (20 g) \$ 120.00
- Ostión (1 pieza) \$ 75.00

GUACAMOLE DE LA CASA (200 g) \$ 135.00

Un clásico preparado con aguacate fresco y pico de gallo. Sencillo, pero lleno de sabor.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE \$ 290.00

El tradicional guacamole servido con trozos crujientes de chicharrón de rib eye. Una combinación que sorprende y encanta.



Chocolatas con callo de hacha

CONCHAS



OSTIONES FRESCOS

Servidos con petróleo, sal de grano y limón. Nuestros ostiones destacan por su frescura y sabor de mar.

| | |
|------------------------------------|-----------|
| UNA PIEZA | \$ 60.00 |
| MEDIA ORDEN: 6 piezas | \$ 340.00 |
| ORDEN: 12 piezas | \$ 665.00 |

OSTIONES ZARANDEADOS (6 piezas) \$ 390.00

Ostiones preparados con el adobo especial de la casa y un toque de mantequilla, asados a las brasas para realzar su sabor.

CHOCOLATA FRESCA (una pieza) \$ 100.00

Servida con petróleo, sal de grano y limón. No te lo puedes perder.

CHOCOLATAS A LA MANTEQUILLA (3 piezas) \$ 315.00

Disfruta de nuestras chocolatas salteadas en mantequilla con champiñones, espinacas, kanikama y pimienta seco triturado.

CHOCOLATAS (3 piezas)

Preparadas con cebolla morada, pepino, cilantro y clamato con un toque picosito. Un bocado marino con el balance perfecto de frescura y sazón.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| • Camarón curtido en limón | \$ 335.00 |
| • Camarón cocido | \$ 335.00 |
| • Callo de robalo | \$ 355.00 |
| • Callo de hacha | \$ 525.00 |

ENSALADAS



ENSALADA ICEBERG \$ 210.00

Lechuga romana fresca bañada con aderezo de blue cheese, acompañada de queso azul y un toque de verdeo. Cremosa y refrescante.

BETABEL ROSTIZADO \$ 275.00

Mousse de queso de cabra, betabel rostizado, pistaches, nuez pecana y arúgula baby, todo coronado con un glaseado balsámico. Una ensalada que mezcla lo dulce, lo ácido y lo crujiente.

ENSALADA DE PERA \$ 230.00

Una mezcla de lechugas orgánicas aderezadas con vinagreta de pera, acompañada de rebanadas de manzana y pera frescas, nuez caramelizada y queso de cabra. Delicada y llena de contrastes.



Taco gobernador

TACOS



Cada uno de nuestros tacos se sirve en una auténtica tortilla de maíz hecha a mano, con espinaca y epazote para un toque de sabor y frescura únicos. ¡La base perfecta para un bocado inolvidable!

TACO DE RIB EYE \$ 150.00

Jugoso rib eye a la parrilla con una dorada y crujiente costra de queso. Acompañado de una fresca ensalada de nopal y el inconfundible del chile xcatic. Un taco que redefine el placer de cada bocado.

TACO GOBERNADOR \$ 90.00

Quesadilla rellena con un guiso de camarón, cebolla blanca, jitomate, chile poblano y apio. Un clásico del mar con un toque irresistible.

TACO GOBER ZARANDEADO \$ 95.00

Nuestra versión del clásico taco gobernador, servido en tortilla de maíz hecha a mano, pintado con el adobo especial de la casa y dorado a las brasas. Un bocado lleno de sabor y tradición.

TACO DE MARLÍN \$ 85.00

Quesadilla rellena con un delicioso guiso de marlín, acompañado de cebolla blanca, jitomate, chile poblano, apio y zanahoria.

TACO MARLÍN ZARANDEADO \$ 90.00

Marlín ahumado servido en tortilla de maíz hecha a mano, impregnado con el adobo secreto de la casa y dorado a las brasas. Un taco con un sabor profundo y auténtico.

TACO CAPEADO DE CAMARÓN \$ 105.00

Camarón capeado, acompañado de aguacate fresco y ensalada dulce de col, zanahoria y arándano. Un bocado crujiente y balanceado.

TACO CAPEADO DE ROBALO \$ 105.00

Delicioso robalo capeado acompañado de ensalada dulce con col, zanahoria, arándano y aguacate. Ligero y lleno de sabor.

TACO ATÚN MOJO/DIABLA \$ 95.00

Quesadilla costra de queso rellena de atún preparado al mojo de ajo y en salsa diablo, acompañado de aguacate.

TACO CAMARÓN MOJO/DIABLA \$ 105.00

Quesadilla costra de queso rellena de camarón al mojo de ajo y en salsa diablo. Se acompaña con aguacate.



Tostada pipirisnice

TOSTADAS



| | |
|---|-----------|
| CALLO DE ROBALO | \$ 115.00 |
| Callo de robalo fresco con cebolla morada, pepino y tomate, sazonado con chile serrano para un toque picante y equilibrado. | |
| TRIPLE C (80 g de proteína) | \$ 155.00 |
| Una combinación perfecta de camarón cocido, camarón en aguachile y camarón seco en cubos, cubierto con cebolla morada, pepino y nuestra salsa petrolera de la casa con un toque de limón y aceite de oliva. | |
| PIPIRISNICE (90 g de proteína) | \$ 210.00 |
| Camarón cocido, pulpo y callo de hacha sobre una base de cebolla morada y pepino en media luna, realzado con nuestra salsa marisquera y un toque de chile chiltepín. (30 grs de cada marisco). | |
| KIUBOLEKEKE (50 g de jaiba, 30 g de camarón cocido y 30 g de pulpo) | \$ 190.00 |
| Base de aderezo chipotle con cama de aguacate, seguida de jaiba, camarón cocido y pulpo, sazonado con limón, pimienta y nuestra salsa marisquera con chile chiltepín. Se sirve con cebolla morada y pepino. | |
| CALLO DE HACHA | \$ 285.00 |
| Láminas frescas de callo de hacha con cebolla morada y pepino en media luna, acompañadas de la salsa de tu elección: verde tatemado, petrolero o chiltepín. | |
| CEVICHE DE CAMARÓN | \$ 110.00 |
| Camarón curtido en limón o camarón cocido, con cebolla morada, pepino, tomate y cilantro picado, con un toque picosito, Clamato y aguacate fresco. | |
| CEVICHE DE ROBALO | \$ 105.00 |
| Cubos de robalo frescos curtidos en limón, acompañados de cebolla morada, pepino, tomate, cilantro y Clamato, con un toque picosito y balance perfecto de frescura y acidez. | |
| AGUACHILE | \$ 105.00 |
| Camarón fresco curtido en limón o camarón cocido, con cebolla morada, pepino en media luna y un toque de limón, acompañado de la salsa de tu preferencia: verde tatemado, petrolero o chiltepín. | |
| PULPO | \$ 150.00 |
| Trozos de pulpo con cebolla morada y pepino en media luna, sazonados con sal, pimienta, limón y la salsa que prefieras: verde tatemado, petrolero o chiltepín. | |
| CAMARÓN COCIDO Y PULPO | \$ 140.00 |
| Camarón cocido y pulpo en perfecta armonía con cebolla morada, pepino y un toque de salsa verde tatemado, petrolero o chiltepín. | |
| JAIBA | \$ 140.00 |
| Pulpa de jaiba pasteurizada, montada sobre una tostada al natural con cebolla morada, pepino en cuadrillos y limón con nuestra salsa petrolera aparte. | |
| ATÚN | \$ 100.00 |
| Atún aleta amarilla en cubos, mezclado con cebolla morada, pepino y clamato, sazonado con sal, pimienta y la exclusiva combinación de salsas de la casa. | |
| ATÚN TROPICAL | \$ 100.00 |
| Atún aleta amarilla en cubos, acompañado de piña, mezclado con cebolla morada, pepino y clamato, sazonado con sal, pimienta y la exclusiva combinación de salsas de la casa. | |



Aguachigre 400

AGUACHILES



Todos nuestros aguachiles están bañados en la salsa de tu elección: el intenso verde tatemado, el inigualable petrolero o el vibrante chiltepín. Elige tu favorito y disfruta de una explosión de sabor en cada bocado.

AGUACHIGRE 200.....\$ 355.00

Una combinación explosiva de camarón cocido, camarón en aguachile, pulpo y callo de robalo, bañados en la salsa de tu elección. (50 g de camarón cocido, 50 g de camarón en aguachile, 50 g de pulpo, 50 g de robalo).

AGUACHIGRE 400.....\$ 595.00

Doble porción de frescura con camarón cocido, camarón en aguachile, pulpo y callo de robalo, mezclados con cualquiera de nuestra selección de salsas para una experiencia inigualable. (100 g de camarón cocido, 100 g de camarón en aguachile, 100 g de pulpo, 100 g de robalo).

AGUACHILE (200 g).....\$ 235.00

Camarón fresco curtido en limón con cebolla morada y pepino, bañado en la salsa que más te guste. Un platillo vibrante, refrescante y con el picor justo para fascinarte.

AGUACHILE MIXTO (200 g).....\$ 235.00

La combinación perfecta de camarón cocido y en aguachile, servido sobre una cama de pepino y cebolla morada, con un toque picosito y acompañado de la salsa de tu elección.

AGUACHILE CON PULPO (200 g).....\$ 325.00

Jugoso pulpo y camarón en aguachile, servidos con cebolla morada y pepino, bañados en la salsa que prefieras. Una delicia del mar con una explosión de sabor en cada bocado.

AGUACHILE CON CALLO DE HACHA (200 g).....\$ 570.00

Callo de hacha y camarón curtidos en limón, sazonados con la salsa de tu elección y servido en cama de pepino con cebolla morada. Una opción perfecta para los amantes de los mariscos frescos.

AGUACHILE DE RIB EYE (200 g).....\$ 365.00

Filete de rib eye a las brasas, laminado y bañado en nuestra receta secreta de salsas negras, aceite de oliva, chile serrano y cilantro. Un giro delicioso al clásico aguachile.



Ceviche mitotero

CEVICHE



CEVICHE DE CAMARÓN (150 g) \$ 230.00

Camarón curtido en limón, combinado con cebolla morada, pepino, tomate y cilantro. Un toque picosito y Clamato lo hacen aún refrescante.

CEVICHE DE CAMARÓN MIXTO (150 g) \$ 270.00

Camarón cocido y curtido en limón con cebolla morada, pepino, tomate y cilantro. Bañado con Clamato y un toque picosito para un equilibrio perfecto de frescura y sabor.

CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO (150 g) \$ 270.00

Camarón cocido en cubos, marinado en limón y mezclado con cebolla morada, pepino, tomate y cilantro. Un toque picosito y un baño de Clamato realzan su sabor.

CEVICHE DE ROBALO (150 g) \$ 275.00

Cubos de robalo fresco, marinados en limón y mezclados con cebolla morada, pepino, tomate, cilantro, un toque picosito y Clamato. Un ceviche ligero y lleno de sabor natural.

CEVICHE MITOTERO (150 g) \$ 320.00

Una mezcla irresistible de camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de robalo, con cebolla morada, pepino, tomate y cilantro. Bañado en salsas de la casa con un toque de salsa de ostión y Clamato.

COCTELES



COCTEL DE CAMARÓN (150 g) \$ 320.00

Camarón cocido con cebolla morada, pepino y tomate picado, mezclado con salsas de la casa, caldo de camarón y Clamato. Coronado con aguacate fresco y un toque de tajín.

COCTEL DE PULPO (150 g) \$ 330.00

Pulpo tierno y jugoso, combinado con cebolla morada, pepino y tomate, preparado con salsas de la casa, caldo de camarón y Clamato. Coronado con aguacate y un toque de tajín.

COCTEL MIXTO (150 g) \$ 350.00

Camarón cocido y pulpo con cebolla morada, pepino y tomate, todo bañado en salsas de la casa, caldo de camarón y Clamato. Coronado con aguacate y tajín para un toque final de frescura.

COCTEL ESPECIAL (150 g) \$ 440.00

Camarón cocido, pulpo y callo de hacha con cebolla morada, pepino y tomate. Sumergido en salsas de la casa, caldo de camarón y clamato, finalizado con aguacate fresco y chile chiltepín para un toque picante irresistible.

CAMPECHANA (150 g) \$ 285.00

Un coctel refrescante en copa chabela con camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de robalo. Mezclado con cebolla morada, pepino y tomate picado, preparado con salsas de la casa, caldo de camarón y Clamato, coronado con aguacate y un toque de chile chiltepín. (40 g de camarón cocido, 40 g de camarón en aguachile, 35 g de pulpo y 35 g de callo de robalo) lleva 150 g de proteína.



Filete de robalo al ajillo

BARRA CALIENTE



CAMARONES PARA PELAR (500 g) \$ 535.00

Jugosos camarones con cabeza, montados sobre un molcajete y servidos con un petróleo picosito, perfecto para chopear.

CAMARONES AL GUSTO (200 g) \$ 350.00

Preparados a la mantequilla, a la diablo, al mojo de ajo o al ajillo. Acompañados de arroz esponjoso y ensalada fresca. Un clásico que nunca decepciona.

CAMARONES EMPANIZADOS (150 g) \$ 350.00

Crujientes por fuera y jugosos por dentro, nuestros camarones empanizados son un manjar dorado que se sirve con arroz y ensalada.

CAMARONES AL COCO (150 g) \$ 350.00

Camarones servidos sobre una cama de lechuga fresca y acompañados con un gravy de frambuesa y chipotles tatemados. Dulce, picosito e irresistible.

FILETE DE ROBALO AL GUSTO (200 g) \$ 370.00

Filete de robalo fresco, cocinado a la mantequilla, a la diablo, al mojo de ajo o al ajillo. Se sirve con arroz y ensalada para complementar su sabor de mar.

FILETE DE ROBALO EMPANIZADO (200 g) \$ 370.00

Filete de robalo con un empanizado dorado y crujiente, acompañado con arroz y ensalada. Perfecto para quienes disfrutan de un toque extra de textura en su pescado.

ATÚN AL GUSTO (200 g) \$ 275.00

Atún aleta amarilla preparado a la mantequilla, a la diablo, al mojo de ajo o al ajillo. Se sirve con arroz y ensalada para una experiencia llena de sabor y frescura.



Pescado Zarandeado

ZARANDEADOS



PESCADO ZARANDEADO (pesca del día).....\$1,100.00

Pescado fresco marinado en una mezcla de salsas negras con un toque picosito y cítrico, asado a la perfección. Acompañado de tomate, aguacate, cebolla, limón y tortillas hechas a mano. Un clásico sinaloense lleno de tradición y sabor.

CAMARONES ZARANDEADOS (300 g)\$ 335.00

Camarones jugosos bañados en nuestra mezcla especial de salsas negras con un toque picosito y cítrico. Servidos con limón agrio para resaltar su intensidad y frescura.

PULPO A LAS BRASAS (350 g)\$ 615.00

Pulpo tierno preparado con un adobo único a base de aceite de trufa y aceituna negra. Servido sobre papas rústicas doradas, creando un equilibrio perfecto entre suavidad y textura crujiente.

RIB EYE ZARANDEADO (400 g)\$ 650.00

Corte premium de rib eye high choice marinado en una mezcla de salsas negras con un toque picosito y cítrico, cocinado a las brasas y acompañado de vegetales salteados a las finas hierbas. Especial para los amantes de la carne con el sello del Pacífico.

SALMÓN ZARANDEADO (250 g)\$ 385.00

Un homenaje al auténtico sabor del Pacífico. Filete de salmón fresco, marinado en nuestra mezcla especial de salsas negras con el equilibrio perfecto entre lo picosito y lo cítrico. Asado a las brasas para resaltar su jugosidad y acompañado de vegetales salteados a las finas hierbas.



“Nuestro callo de hacha llega **100% fresco desde Sonora**, nunca congelado para garantizar su frescura”

Orden de callo de hacha

ESPECIALIDADES



ORDEN DE CALLO DE HACHA

Frescos callos de hacha servidos cama de pepino, cebolla morada, sal, pimienta, chile chiltepín, limón y la salsa petrolera de la casa. Un manjar marino con la mejor calidad.

Orden de 125 g \$ 555.00
Orden de 250 g \$ 1,015.00

MOLCAJETE (200 g) \$ 390.00

Camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de robalo servidos un molcajete tradicional acompañado de cebolla morada, pepino en media luna, salsas de la casa, caldo de camarón, Clamato y coronado con chile chiltepín. (50 g de camarón cocido, 50 g de camarón en aguachile, 50 g de pulpo y 50 g de callo de robalo).

SALMÓN BLACKENED \$ 385.00

250 g de suave y jugoso filete de salmón, sazonado con nuestra exclusiva mezcla de siete especias secretas, sellado a la parrilla para crear una costra aromática y especiada. Servido sobre puré de camote que realzan cada bocado. Acompañado de espinacas y espárragos. Un platillo lleno de sabor.

RIB EYE BLACKENED (400 g) \$ 675.00

Rib eye calidad high choice sazonado con una mezcla de siete especias secretas de la casa, cocinado a la parrilla y acompañado de espinacas y espárragos. Servido sobre un delicioso puré de camote. Un plato con carácter.

TUÉTANOS A LAS BRASAS CON CHICHARRÓN DE RIB EYE (3 piezas) \$ 640.00

Tuétanos sazonados con sal, pimienta y ajo, asados a la perfección y coronados con trocitos crujientes de chicharrón de rib eye. Acompañados de tortillas de maíz hechas a mano y salsa martajada, una delicia que no te puedes perder.



Charola del tocayo

MANITAS DE JAIBA \$1,220.00

Manitas de jaiba jumbo servidas con nuestro petróleo picosito, perfectas para chopear y disfrutar cada bocado con intensidad.

CHAROLA DEL TOCAYO (910 g + 4 ostiones) \$1,775.00

¡Una verdadera joya del mar! Torre de mariscos con callo de hacha y ostiones frescos. Un platillo generoso, ideal para compartir.

TORRE DE MARISCOS (410 g de proteína, 750 g de comida aprox.) \$ 530.00

Torre con capas de ceviche de camarón, aguacate, camarón cocido, pulpo, camarón en aguachile, atún y más aguacate. Todo bañado en la mezcla de salsas de la casa, Clamato y coronado con chile chiltepín.

CHICHARRÓN DE ROBALO \$1,100.00

Pesca del día montada sobre una cama de lechuga sangría, coronada con cilantro, cebolla morada y aderezo de chipotle. Ideal para disfrutar con tortillas hechas a mano.

PESCADO FRITO \$1,100.00

Pesca del día frita lentamente para lograr un crujiente perfecto, acompañada de arroz blanco y ensalada fresca. Directamente del mar a tu plato.



Hamburguesa de atún

HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA DEL PATRÓN ZARANDEADO \$ 405.00

Jugosa carne de rib eye high choice, marinada con nuestro exclusivo zarandeado de la casa para un sabor ahumado y profundo. Servida en pan brioche con mayonesa, lechuga fresca, tomate, cebolla morada y queso gouda derretido. Acompañada de crujientes aros de cebolla.

HAMBURGUESA DE ATÚN (200 g) \$ 275.00

Medallón de atún aleta amarilla a la plancha, servido en pan brioche con aderezo de chipotle, queso de cabra y aguacate cremoso. Acompañada de papas artesanales hechas en casa Una combinación perfecta entre frescura y sabor intenso.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$ 275.00

Jugosa carne de camarón molido se mezcla con arroz, epazote, chile poblano, cebolla blanca, ajo, tomate y apio para lograr una textura suave y deliciosa. Servida con lechuga sangría y coronada con un mix de chile xcatic, chile poblano, pimiento rojo, cebolla morada y tomate, todo impregnado con el aroma del aceite de oliva y ajo. Acompañada de crujientes papas de gajo hechas en casa y el toque de nuestra mayonesa de chipotle.

SOPAS Y PASTAS



POZOLE DE MARISCOS (350 g de mariscos) \$ 290.00

Un delicioso pozole con mejillón negro, camarones, jaiba, pulpo y pescado, cocinado con granos de maíz pozolero, orégano y epazote. Se acompaña con cebolla blanca, rábano, lechuga romana y limón.

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN (4 piezas) \$ 175.00

Albóndigas de camarón bañadas en una salsa roja de la casa, acompañadas de arroz con vegetales. Un platillo casero con el auténtico sabor del mar.

SOPA DE MARISCOS (350 g de mariscos) \$ 305.00

Una suculenta sopa preparada con mejillón negro, camarones, jaiba, pulpo y pescado, cocinada con vegetales frescos y un toque de epazote para un sabor inigualable.

FETTUCHINI A LOS 4 QUESOS CON CAMARONES (150 g de camarones) \$ 280.00

Pasta cremosa en salsa de cuatro quesos (parmesano, gouda, manchego y mozzarella), acompañada de pan de ajo. Un clásico reconfortante con el toque del mar.

FETTUCHINI A LA DIABLA FRUTTI DI MARE (150 g de camarones, pulpo y robalo) \$ 330.00

Pasta en una deliciosa y cremosa salsa picante, cargada de mariscos frescos y acompañada de pan de ajo. Un platillo intenso para los amantes del buen sazón.

KIDS MENU



NUGGETS DE POLLO (6 piezas) \$ 155.00

Crujientes nuggets de pollo dorados a la perfección, servidos con una porción de papas artesanales hechas en casa. ¡Un clásico entre los niños!

MINI HAMBURGUESA \$ 190.00

Pequeña pero llena de sabor, nuestra mini hamburguesa viene acompañada de papas artesanales hechas en casa. Ideal para los pequeños con gran apetito.

FETTUCHINI \$ 150.00

Cremosos alfredo o con un suave toque de mantequilla. Una opción perfecta para los pequeños amantes de la pasta. ¡Simple y delicioso!

POSTRES



MATILDA DE CHOCOLATE \$ 220.00

Bizcocho de chocolate relleno con un ganache de chocolate oscuro, acompañado de frutas silvestres, virutas de chocolate y salsa de fresa.

PASTEL DE ELOTE \$ 210.00

Delicioso pastel de elote bañado en una salsa de licor de elote acompañado de helado de vainilla y elote caramelizado.

CHEESECAKE DE GUAYABA \$ 210.00

Rica pieza de cheesecake de guayaba complementada con nuez tostada y una suave salsa de guayaba.

PAY DE LIMÓN \$ 210.00

Tradicional cremoso de limón con jelly de cítrico, complementado con un suave merengue italiano y frutas silvestres.

POSTRE DE TEMPORADA \$ 210.00



Matilda de chocolate

MENÚ *nocturno*



Pizza de camarones

ENTRADAS



- DEGUSTACIÓN DE TAKITOS (4)** \$ 320.00
Tacos de camarón, arrachera, rib eye y short rib, servidos en tortilla artesanal de maíz hechas en casa y acompañados de nuestro fresco pico piña. Ideal para compartir.
- TACOS DE JAIBA EN CONCHA SUAVE (3)** \$ 325.00
Ricos tacos de jaiba concha suave fritos y presentados con col morada pepino picante cebolla encurtida, mousse de aguacate y mayonesa de chipotle.

ENSALADAS



- ALCACHOFAS A LA PARRILLA** \$ 220.00
Tiernas alcachofas con notas ahumadas, servidas con alioli balsámico y un toque de sal Maldón.
- ENSALADA CÉSAR CAMARONES** \$ 325.00
Combina frescura y sabor en cada bocado. Lechugas orejotas, crotones, camarones, aderezo cremoso casero y terminado con láminas de Q Grand apadano.
- ENSALADA CÉSAR** \$ 240.00
Combina frescura y sabor en cada bocado. Lechugas orejotas, crotones, pollo a la parrilla, aderezo cremoso casero y terminado con láminas de Q Grand apadano.

PIZZAS



- PIZZA DE PERA Y JAMÓN SERRANO** \$ 340.00
Una pizza gourmet con pera, jamón serrano y la cremosidad del queso de cabra. Sutil, elegante y deliciosa.
- PIZZA DE CAMARONES** \$ 390.00
Camarones previamente marinados con aceite de ajo y perejil, acompañada de alcachofa y aceitunas Kalamata. Una pizza para paladares exigentes.



Ceviche de robalito y mango

DEL MAR



TIRADITO DE ROBALO \$ 240.00

Robalo bañado en nuestra salsa negra, con tomate cherry, rábano sandía, aguacate y un toque picante. Fino, fresco y adictivo.

CEVICHE PERUANO \$ 275.00

Pescado fresco marinado en leche de tigre, acompañado de camote y maíz. Una experiencia refrescante y vibrante en cada bocado.

CEVICHE DE ROBALITO Y MANGO \$ 295.00

Robalito marinado en nuestra salsa especial con cubos de mango fresco. Dulce, salado y cítrico: el sabor perfecto.

CORTES & CARNES



TOMAHAWK HIGH CHOICE (1 KG) \$ 1,150.00

Asado a la parrilla con sal Maldón y mantequilla de ajo. Un corte imponente para disfrutar.

ARRACHERA CALIDAD PREMIUM \$ 390.00

Jugosa y marinada a la perfección, servida con ensalada mixta o papas fritas y salsa chimichurri de la casa. Sabor que nunca falla.

HAMBURGUESA DE SHORT RIB BBQ \$ 325.00

150 g de costilla rib con aderezo de ajo parmesano, elotes amarillos asados y cebolla caramelizada. Servida con papas a la francesa. Un bocado dulce, salado y lleno de sazón.



Tomahawk high choice