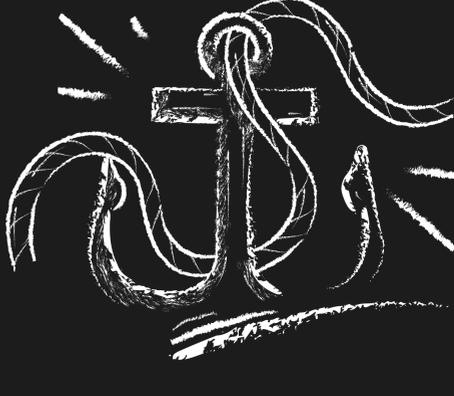


## ENTRADAS

<b>Ceviche de Pescado</b> 200 g	\$ 270.00
Nuestra deliciosa versión del ceviche, elaborada con leche de coco y la pesca del día.	
<b>Ceviche de Camarón</b> 200 g	\$ 340.00
Misma receta, pero con fresco camarón.	
<b>Aguachile verde</b> 300 g	\$ 340.00
Delicioso camarón bañado en nuestra salsa de cilantro, pepino, limón y chile serrano.	
<b>Aguatuna</b> 300 g	\$ 290.00
Cremosa combinacion de aguacate, atún fresco, pico de gallo y un toque de ajonjolí.	
<b>Guacamole</b> 250 g	\$ 190.00
Delicioso.	
<b>Vegetales Grill</b> 350 g	\$ 310.00
Deliciosa combinacion de pimientos, calabacitas y jitomate asados a la perfeccion acompañados de queso de cabra, reduccion de balsamico y tapenade de aceituna kalamata.	
<b>Ensalada Cesar</b> 280 g	\$ 290.00
Nuestra deliciosa receta del famoso aderezo cesar. Puedes pedirla con camarones o pollo.	
<b>Ensalada Betabel</b> 350 g	\$ 270.00
Betabel asado sobre cama de arugula y aderezo de yougurt griego queso de cabra.	
<b>Tostadas de Marlin</b> 200 g	\$ 260.00
Cuatro tostaditas con nuestra famosa receta de marlin ahumado. ¡Un favorito!	
<b>Cubeta de Camarón</b> 250 g	\$ 340.00
Camarones pelados acompañados de salsa coctelera, salsa habanero y mayo-chipotle.	
<b>Almejas Asadas</b> 160 g	\$ 260.00
Almeja chocolata con salsa de mantequilla, limón y gengibre.	
<b>Mejillones al Horno</b> 210 g	\$ 340.00
Casuela de mejillones en salsa de mantequilla y vino blanco.	
<b>Croquetas</b> 420 g	\$ 260.00
Deliciosas y cremosas croquetas españolas de jamón serrano.	
<b>Chistorra al Horno</b> 250 g	\$ 290.00
Casuela de chistorra española para picar.	
<b>Alcachofa al Horno</b> 480 g	\$ 310.00
Alcachofa al horno de leña en salsa de Gorgonzola y costra de parmesano.	
<b>Casuela Gallega</b> 480 g	\$ 580.00
Delicioso pulpo y camarón cocinado a la perfección en nuestro horno de leña.	

## PLATOS FUERTES



<b>Pesca del Día</b> 250 g	\$ 410.00
Fresco filete de pescado acompañado de vegetales baby y humus de la casa. Opciones de salsa mantequilla limón y gengibre y Nam Jim Kha. (Estilo Thai)	
<b>Pulpo Asado</b> 250 g	\$ 410.00
Asado a la perfeccion nuestro ya famoso pulpo viene acompañado de papas bravas y tapenade de aceituna Kalamata.	
<b>Camarón Jumbo</b> 300 g	\$ 550.00
Deliciosos camarones jumbo parrillados a la perfección bañados en nuestra salsa de asafrán cremosa.	
<b>Costillas BBQ</b> 480 g	\$ 530.00
Ahumadas y cocinadas a fuego lento, nuesro medio costillar de back ribs es bañado en nuestra deliciosa salsa BBQ y acompañado de papas francesa.	
<b>Rib Eye</b> 540 g	\$ 1,180.00
600 gramos de jugoso y suave Ribeye calidad USD PRIME acompañado de cremoso pure de papa.	
<b>Hamburguesa</b> 250 g	\$ 320.00
250 gramos de carne 80/20 y tocino, queso gouda, pepinillos, cebolla, tomate y papas a la francesa.	
<b>Hamburguesa Vegetariana</b> 250 g	\$ 270.00
Frijol negro, quinoa y cebolla acompañado de papas a la francesa o platano macho frito.	
<b>Taco Pescado (3)</b> 240 g	\$ 290.00
3 Tacos estilo Baja en tortilla de maiz hecha a mano.	
<b>Taco Camarón (3)</b> 240 g	\$ 340.00
3 Tacos estilo Baja en tortilla de maiz hecha a mano.	
<b>Gaonera</b> 250 g	\$ 260.00
Gran taco de Ribeye corte delgado en tortilla de maiz echa a mano acompañado de cebollitas asadas y chile toreado.	

## PIZZAS DE HORNO DE LEÑA

<b>Pizza Hanna</b> 30 cm	\$ 350.00
Inspirada en las alitas Buffalo, con aderezo de queso azul.	
<b>Pizza Aris</b> 30 cm	\$ 380.00
Pesto, queso feta, corazones de alcachofa y reducción de balsámico.	
<b>Pizza Margarita</b> 30 cm	\$ 260.00
Clásica.	
<b>Pizza Cesar</b> 30 cm	\$ 360.00
Anchoas, parmesano y aderezo cesar.	
<b>Pizza Pepperoni</b> 30 cm	\$ 310.00
Tradicional.	
<b>Pizza Garden</b> 30 cm	\$ 280.00
Vegetales.	

## POSTRES

Por favor pregunte a su mesero por nuestros postres.

