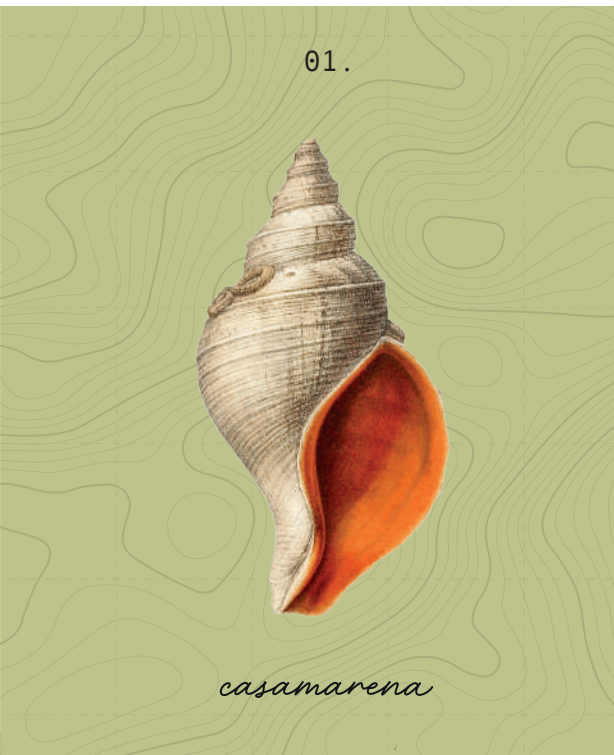


# Testadas

- Tostada de jaiba, escabeches y salsa macha 1pz
- Tostada de atún con espuma de jalapeño 1pz
- Tostada cachoreada sonorenses 1pz
- Tostada de ceviche xnipec 1pz
- Tostada de callo sinaloense 1pz
- Tostada de cangrejo y tártara de jalapeño 1pz



# Ceviches y Conchas

- Ceviche nayarita de robalo y camarón 200g
- Ceviche campechano de pulpo, camarón y robalo 200g
- Ceviche cítrico de robalo y callo de almeja 200g
- Ceviche tatemado 200g
- Ceviche ensinada
- Coctel de camarón Acapulco 260g
- Vuelve a la vida 280g
- Aguachile de camarón tradicional sinaloense 190g
- Aguachile de camarón con recado negro 200g
- Ostiones de la baja al natural 6pzas
- Ostiones a las brasas con mantequilla de piquín 6pzas
- Ostiones Rockefeller 6pzas
- Almeja chocolata rasurada 4pzas
- Almeja chocolata asada con mantequilla de piquín 4pzas

Callo de hacha fresco estilo Sinaloa 300g

*Especial casamarena*

# Antojitos

- Molotes de plátano macho y manchamanteles 4pzas
- Sopecitos de salpicón de marlin ahumado 2pzas
- Sopecitos de machaca 2pzas
- Costra de camarón 1pz
- Taquitos de pescado zarandeado y frijoles veneno 2pzas
- Taquitos de lengua entomatada 2pzas
- Cazuela de camarones con champiñones al ajillo 280g
- Cazuela de camarones endiablados 280g
- Fideo seco enchipotlado con rib eye 240g
- Pescadillas de robalo

## Mar y Brasas

### ■ Pesca del día a la talla o zarandeada

Huachinango del Golfo*	100g
Lubina sustentable de Ensenada*	100g
Pesca salvaje del día (Rocot, Mero, Robalo o Pargo)*	100g

\*Con dobladitas de frijol y queso o tortillas de maíz y aguacate para taquear

Camarones gigantes zarandeados	5pzas
Camarones gigantes endiablados	5pzas
Camarones gigantes Rockefeller	5pzas
Lomo de robalo ahogado en morita y pico de gallo	190g
Lomo de robalo al mojo de ajo con verduritas a la mantequilla	190g
Caldo de camarón	
Chilpachole de jaiba	

## Carnes

Taquitos de lechón con pico de gallo	2pzas
Chamorro negro*	900g
New York*	450g
Rib eye black angus*	450g/800g
Costra de wagyu	

\*Con dobladitas de frijol y queso o tortillas de maíz y aguacate para taquear

## Vegetales

Espárragos y palmitos a la talla	220g
Ceviche de maíz	180g
Ceviche de alubias y tomates	240g
Coctel de setas confitadas	260g
Ensalada de tomates, queso fresco y aguacate	280g

\*Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, siendo responsabilidad de quien lo consume.

Todos los precios están expresado en moneda nacional e incluyen IVA