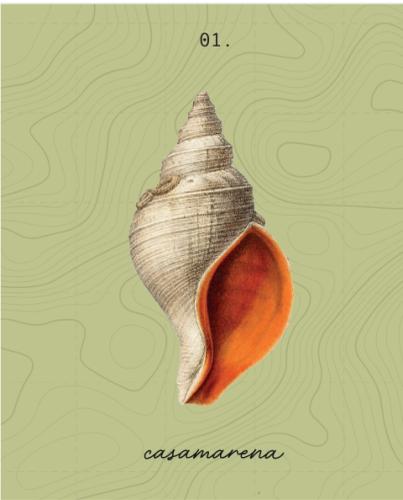


# Tostadas

- Tostada de jaiba, escabeches y salsa macha 1pz
- Tostada de atún con espuma de jalapeño 1pz
- Tostada cachoreada sonoreña 1pz
- Tostada de lubina ahumada y martajada de morita 1pz
- Tostada de ceviche xnipec 1pz
- Tostada de callo sinaloense 1pz
- Tostada de cangrejo y tártara de jalapeño 1pz



# Ceviches y Conchas

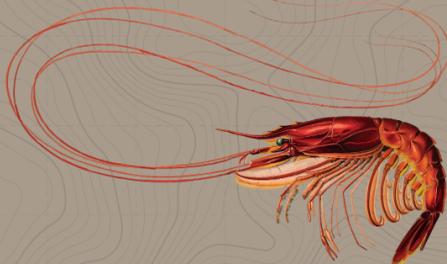
- Ceviche nayarita de robalo y camarón 200g
- Ceviche campechano de pulpo, camarón y robalo 200g
- Ceviche cítrico de robalo y callo de almeja 200g
- Ceviche tatamado 200g
- Crudo de lubina yuzu 180g
- Coctel de camarón Acapulco 260g
- Vuelve a la vida 280g
- Aguachile de camarón tradicional sinaloense 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
- Taquitos de lechón con pico de gallo 2pzas
- Cazuela de camarones con champiñones al ajillo 280g
- Cazuela de camarones endiablados 280g
- Fideo seco enchiptlado con rib eye 240g
- Escamoles 200g



## Mar y Brasas

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

Huachinango del Golfo\*

Lubina sustentable de Ensenada\*

Pesca salvaje del día (Rocot, Mero, Robalo o Pargo)\*

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

Langostino al ajillo

Langostino al mojo de ajo

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

## Carnes

Chamorro negro\* 900g

New York\* 450g

Rib eye black angus\* 450g

----- 800g

Rib eye wagyu de campo libre\*

\*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