

CAMARONES

A la diablo 210 gr Con crema al vino blanco y chipotle	289	Almadrado en salsa Tailandesa 230 gr Con crema de almendra y salsa tailandesa.	293
Al gratín con salsa poblana 210 gr Salsa de chile poblano, gratinados.	317	Camarones Fuji 230 gr En tempura y rellenos de salmón, queso crema y aguacate, con salsa cremosa de togarashi y sriracha.	307
Al vino blanco 210 gr Con perejil y finas hierbas.	293	Crujientes en salsa de cacahuete 230 gr Fritos con panko. Con fideo de arroz salteado con vegetales. Salsa de cacahuete.	321
A la papa en salsa de mango 270 gr Rellenos de salmón, queso crema y aguacate envueltos en espiral de papa frita. Sobre espejo de salsa de mango.	321	En salsa coral 220 gr Fritos en salsa de ostión y chiles peruanos. Salsa criolla.	293
En salsa de jamaica 210 gr Salteados con mantequilla. Salsa dulce de jamaica y puré de papa.	277	Dulces 220 gr Tempura con aderezo de naranja, nuez garapiñada, perlas de melón, cebollín y ajonjolí.	287
Camarones roca 230 gr Tempura con mayonesa spicy, cebollín y togarashi.	297		

PULPO

En salsa de 3 chiles 210 gr Tentáculos crujientes, montados sobre una salsa de tres chiles. Con chicharrón, aguacate y cilantro.	467
Al mojo de ajo 210 gr Con mantequilla, aceite de oliva y ajo finamente picado.	421
Gallego 210 gr Con papa crujiente, paprika y salsa criolla.	403
En Mantequilla 210 gr Y rodajas de limón.	423
Pulpo norteño 210 gr Con rodajas de papa, chilorio y salsa verde. Aderezo de chiles, tortillas de harina.	453
Enhierbado 210 gr Marinado con aceite de oliva, hierbas y salsas negras. Acompañado de olanes de calabaza y puré de coliflor con chiltepín.	497

Fetuccine Chardonnay 350 gr Con salmón, camarón, champiñón, espárrago y tomate cherry en salsa cremosa de tomate al vino blanco.	337
Espagueti con mariscos 350 gr Con pulpo y camarón en salsa napolitana.	347
Fetuccine a la crema de chipotle 350gr Con camarón en salsa cremosa de queso con chipotle.	287
Fetuccine Primavera 350 gr Con salmón, camarón, champiñón, pimientos y espárragos salteados en aceite de oliva y hierbas.	311
Fagottini 300 gr Relleno de atún, aceituna y queso crema. Salsa cremosa de tomate y brandy.	303

PASTAS

LOS TRADICIONALES DE LA REGIÓN

	FILETE	CAMARÓN		FILETE	CAMARÓN
Empanizados 240 gr Frito con pan molido	343	267	Chicharrones de Pescado 240 gr Trozos de pescado empanizado.	331	---
Rancheros 240 gr Con cebolla, tomate y chiles anaheim.	341	277	En salsa de chiltepín 240 gr Salsa de tomate y chiltepín silvestre.	297	297
Al mojo de ajo 240 gr Con mantequilla, aceite de oliva y ajo finamente picado.	331	287	Combinación a la plancha 240 gr Pulpo, camarón y pescado con pimientos cebolla y champiñón asados a la plancha.	357	---
Relleno de queso 240 gr Albardados. A la plancha o a las brasas.	---	333	Jurel estilo caguama 240 gr Con aleta de atún, cocinado lentamente con tomate, cebolla y chile jalapeño. (sujeto a disponibilidad)	327	---
Zarandeado 240 gr Marinado con adobo de chile guajillo y especias. A las brasas.	351	297	Estofado de pescado y aleta de Atún 240 gr Con buche de pescado, cocinado lentamente con tomate, cebolla y chile jalapeño. (sujeto a disponibilidad)	383	---
Encebollado 240 gr Con cebolla a la mantequilla.	331	---			
Choros 240 gr Trozos de pescado con salsa de cebolla, tomate y chile.	321	---			

CORTES

Rib Eye

Choice (usda) 1.50/gr

Prime (usda) 1.95/gr

Cabrería 300 gr 435

**Favor de indicarle a su mesero el termino de su corte y si prefiere algún método específico de preparación.*



SUSHIS



FARALLON ESPECIAL

Callo de hacha, queso crema y pepino por dentro. Envuelto con aguacate y coronado con Tampico. Masago y ajonjolí.

SONORA MAKI

Cangrejo, queso crema y aguacate por dentro. Cubierto con empanizado de camarón y coronado de Tampico.

SPIDER ROLL

Soft shell crab crujiente por dentro. Aguacate, mayonesa de miso, chipotle y cebollín por fuera.

CRAB ROLL

Queso crema, pepino y aguacate por dentro. Cubierto con cangrejo, tempura y coronado con salsa de anguila y ajonjolí.

COLORADO ROLL

Camarón, aguacate y pepino por dentro. Envuelto con queso crema, cangrejo y ajonjolí.

ROCK ROLL

Atún spicy y pepino por dentro. Envuelto con aguacate y coronado con trozos de camarón roca y sri racha.

RENGO ROLL

Atún spicy, aguacate y pepino por dentro. Coco frito y salsa de tamarindo por fuera.

253 DOBLE TUNA

Aguacate, pepino y chile jalapeño toreado por dentro. Por fuera atún spicy y atún crujiente. Sri racha y salsa de anguila.

211 GUAYMAS ROLL

Camarón, pepino y aguacate por dentro. Envuelto en pulpo, queso crema y salsa de anguila.

MAZATLAN ROLL

241 Camarón tempura, espárrago y aguacate por dentro. Togarashi, cebollín, mayonesa de chipotle y salsa de anguila por fuera.

203 MANGO ROLL

Camarón empanizado, pepino y queso crema por dentro. Cubierto de mango y aguacate.

CHEESE SPICY

203 Camarón, cangrejo y queso crema por dentro. Envuelto con queso crema y queso manchego gratinado. Coronado con aderezo spicy.

231

CURRY MAKI

Camarón empanizado por dentro. Cubierto con cebollín, condimentado de salmón, gotas de curry y salsa de anguila.

237

TEKAMAKI

Salmón y robalo por dentro. Cubierto con atún y salsa ligera de wasabi, coronado de cebollín.

227 TOPOLOBAMPO ROLL

Camarón cocido, salmón, cangrejo, atún spicy y aguacate envuelto en pepino. Gotas de sri racha y salsa de anguila. (sin arroz)

237

BRAVO ROLL

Aguacate, pepino y atún por dentro. Calamar frito, mayonesa, ajonjolí, cebollín, ajonjolí mixto y salsa sinaloa por fuera.

211

LA TARRAYA

261 Callo, aguacate, pepino y cangrejo por dentro. Atún por fuera, coronado con callo spicy, camarón empanizado y salsa de anguila.

211

KANI ROLL

211 Atún, pepino, camarón empanizado por dentro. Kani spicy, camarón empanizado, aguacate, sri racha, anguila y ajonjolí por fuera.

217

POKE BOWL 230 gr

233 Cama de arroz con ponzu, camarón roca, manzana verde con aderezo de chiles, atún al ajonjolí y aguacate.

211

SUSHI BOWL 230 gr

227 Cama de arroz a vapor. Tártara de atún marinado en soya, jengibre y miel. Ajonjolí negro, aguacate, cebollín, aderezo de chipotle y alga nori.

233

*Si desea que su rollo sea preparado con ingredientes a su gusto indíquesele a su mesero.
(Maki 10 pza.) 200gr*

PARA ACOMPAÑAR

Arroz del Pescador 240 gr 247
Con camarón, pulpo, germen de soya, apio, pimientos y salsa soya. Estilo regional.

Arroz Yakimeshi 180 gr 233
El clásico japonés. Camarón, pulpo y calabaza, zanahoria y salsa de soya.

Combinación de vegetales a las brasas 280 gr 97

Champiñones al ajillo 180 gr 147

Espárragos con crema al vino blanco 80 gr 89

Guacamole 150 gr 83

ENTREMESSES FRÍOS

Camarones en aguachile tradicional 110 gr	203	Tártara de salmón 140 gr	245
Ahogados en limón y nuestra mezcla de chiles. Rodajas de pepino y cebolla.		Con vinagreta de wasabi, alcaparras y cebolla morada.	
Ceviche al hinojo 130 gr	203	Maguro jalapeño 150 gr	203
Con jícama, chile serrano, cebolla morada, hinojo y aceite de oliva.		Atún marinado en salsa de jengibre y soya, alga nori, chiles asados y ajonjolí.	
Calamar relleno Tokio 120 gr	193	Tostadas de atún 100 gr (2 piezas)	153
Relleno de ensalada de cangrejo y arroz con salsa de anguila y ajonjolí		Con aderezo de chipotle, aguacate y poro crujiente.	
Pescado ahogado corte sashimi		Tostadas de atún alegría 120 gr (2 piezas)	191
Ahogado en jugo de limón, cebollín, chile serrano, salsa soya y chiltepín.		Con mayonesa acevichada, emulsión de ají amarillo, cebolla morada, aguacate y leche de tigre oriental. Sobre wonton crujiente.	
120 gr	205	Ceviche Peruano 150 gr	241
120 gr	263	Con camote, cebolla morada, cilantro y cancha andina. Emulsión de ají amarillo y rocoto.	
120 gr	237	Aguachile verde de camarón 140 gr	227
120 gr	453	ahogados en aguachile de chiles verdes, cilantro y limón.	
Ceviche al coco 150 gr	233	Ceviche thai 150 gr	223
Ají amarillo y leche de coco. Cubos de aguacate, cebolla morada y chile caribe.		De salmón y atún con leche de coco, hierbabuena, poro frito y jalapeño. Hoja de arroz crujiente.	
Atún togarashi 150 gr	201	Torre de mariscos 240 gr	357
Láminas de atún sellado con togarashi sobre salsa bandera con mango y leche de tigre		Camarón cocido y crudo, pulpo, caracol, atún, aguacate y pepino con nuestra salsa negra con chiles regionales y tomates.	
Ceviche verde 150 gr	217	Tiradito Salmón y Atún 140 gr	217
De pescado con aguacate, chile jalapeño tatemado, chile serrano, cilantro, aceite de oliva y jugo de limón.		Salmón y atún con vinagreta de jengibre y cilantro. Aros de calamar crujiente y aguacate.	
Ceviche latino 150 gr	221	Bubu Arare 100 gr	187
Atún, ají amarillo, rocoto, puré de aguacate y arroz inflado. Pepino y cebollín. Reducción de soya.		Láminas de atún con vinagreta de cebolla morada y aceite de uva, arroz inflado, cilantro y chile serrano.	
Carpaccio 130 gr	243	Ceviche de atún y pulpo 150 gr	253
de Robalo, Atún o Salmón		Con vinagreta de chiles peruanos y piloncillo. Cacahuete tostado emulsión de chiles verdes y aguacate. Acompañado de chips de papa frita regional.	
Cubierto con láminas de queso parmesano, rodajas de tomate, hierbabuena y vinagreta balsámica.			
Sashimi al cilantro 100 gr	187		
Corte fino de pescado sobre espejo de salsa de cilantro y vinagreta de ajonjolí y soya. Láminas de aguacate.			

EN TEMPORADA

Sujetos a disponibilidad

Callo de hacha 160 gr	620	Hamachi	2.27 /gr
Jaiba fresca 160 gr	267	Langostinos	1.65 /gr
Caracol 140 gr	243	Langosta	1.57 /gr
Almeja Chocolate (Pieza)	47	Totoaba de Cultivo	1.40 /gr entero 2.60 /gr lonja
Abulón 120 gr	1,600		

ENSALADAS

Aguacate relleno		Tres Lechugas 120 gr	193
De ensalada con mayonesa lechuga y chile jalapeño.		Atún sellado en ajonjolí negro, nuez caramelizada, arándanos y vinagreta de mostaza y miel.	
Camarón 250 gr	193		
Jaiba 250 gr	221		

ENTRADAS CALIENTES

OSTIONES

Rockefeller (3 piezas) 480 gr	187
Con espinacas a la crema de vino blanco y tocino crujiente. Gratinados en horno de leña.	
Provenzal (3 piezas) 480 gr	187
A las brasas, Con mermelada de tomate y tocino.	
Mediterráneos (3 piezas) 480 gr	187
Con vino blanco, mantequilla, ajo y perejil	

Toritos de marlín o camarón (4 piezas) 170 gr	
Chiles caribe preparados con salsa de soya y limón, rellenos de:	
Marlín	153
Camarón	167

Taquitos (3 piezas)	
Marlín con queso 160 gr	157
Camarón con queso 160 gr	167

Taquitos de pulpo (3 piezas) 160 gr	197
En tortilla de harina preparados con nuestra mezcla de chiles y salsas negras.	

Flautas de camarón al cilantro (4 piezas) 210 gr	217
Estilo regional, con verduras acompañadas de consomé de camarón.	

Tacos de Soft shell crab (2 piezas) 200 gr	321
Con alioli de chipotle y salsa bandera con aguacate y mango (en temporada).	

Tacos al pastor (3 piezas) 170 gr	181
De pescado, con cilantro, cebolla morada y chile serrano. Acompañado de puré de piña.	

Al ajillo 210 gr	293
Con chile guajillo y salsa negra de casa. Camarón	

Chicharrones al chiltepin 210 gr	
Crujiente y preparado con aceite de ajonjolí picoso y cebollín.	
Calamar	267
Camarón	267
Pulpo	451

Carnitas de atún 200 gr	257
Marinadas con jengibre y salsa soya, fritas y acompañadas de guacamole y salsa bandera.	

Pescadillas (3 piezas) 200 gr	
Masa de maíz y salsa roja regional. Rellenas de machaca de:	
Marlín	193
Camarón	203

Costraña (1 pieza) 150 gr	
Costra de queso, tortilla recién hecha. Salsa diablo o poblana. Con cebolla morada y cilantro.	
Camarón	89
Cabrería	113
Langosta (en temporada)	161

Tártara de atún portobello 160 gr	237
Salteado de atún, mango y portobello. Queso de cabra y reducción de balsámico.	

Taquitos de Rib-Eye 150 gr	253
Apibilados, con chile "güerito", cilantro y cebolla morada acompañados con salsa verde.	

Vampiros borrachos 190 gr	256
Tostadas gratinadas con rib eye, base de frijol y espinacas. Bañadas con salsa borracha.	

Tacos de cabrería y tuétano (3 piezas) 210 gr	377
Cabrería con tuétano asado. Cebolla crujiente con salsa roja y guacamole.	

MARISCADA FRÍA Ó CALIENTE

Preparada para 2 o más personas.
Precio de acuerdo a platillos seleccionados.

COCTELES

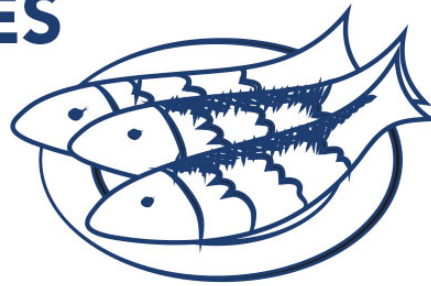
Ostión en su concha (pieza)	35
Campechana de mariscos 110 gr	227
Pulpo, camarón, pescado y ostión con caldo de camarón sazonado con chiles regionales. Acompañado de aguacate y cebolla o estilo	
Coctel Tradicional	
Pulpo 110 gr	257
Camarón 110 gr	213
Ceviche al chile de árbol	
Con cebolla morada, pepino y chile de árbol.	
Camarón 120 gr	207
Pescado del día 150 gr	207
Ceviche Tradicional	
Camarón 120 gr	203
Pescado del día 150 gr	207

SOPAS

Tradicional 270 gr	
Fondo de pescado, tomate, hierbas.	
Pescado	187
Camarón	187
Mariscos	197
De albóndigas de camarón 270 gr	167
De camarón y arroz en caldo. Base de camarón y tomate.	
Caldo especial 270 gr	221
Filete de pescado, camarón, chile serrano y huevo escalfado.	
Chilpachole 270 gr	
Caldo de pescado, mariscos de su selección, sazonado con tomate, epazote y chipotle.	
Pescado	189
Jaiba	207
Sopa de aleta de atún 270 gr	205
Fondo de pescado, aleta de atún y trozos de pescado.	



FILETES



Salmón alcaparrado 240 gr 337
A la plancha con alcaparras a la mantequilla y aceite de oliva. Con gajos de papas fritas y salsa tártara.

Filete con camarones en salsa de jamaica 240 gr 313
Salsa dulce de jamaica y puré de papa.

Salmón en salsa de 3 quesos 240 gr 351
Con barniz de chipotle.

Al cilantro 240 gr 346
Sobre cubos de cebolla y tomate con salsa ligera de vino blanco y cilantro.

Portugués 240 gr 367
Camarón, hojuelas de ajo, chile serrano, y salsas negras al vino blanco.

Medallones al vino blanco 240 gr 367
Al vino blanco y perejil.

Mar y Tierra 260 gr 411
Cabrería y camarones con acelga y mole.

A la miel con plátano y calabaza 240 gr 351
Con plátano macho y calabaza a la plancha, salsa de miel y jengibre.

Canela Jengibre 240 gr 391
Filete de pescado con camarones montados sobre una cama de arroz y vegetales asados en salsa miso con canela y jengibre.

Filete Caribe 240 gr 367
Con camarones, salsa de chiles caribe con salsa de soya, jugo de limón y mantequilla

Salmón al mezquite 240 gr 353
Ahumado en casa con mezquite regional. Sobre penne con crema de té de limón, listones de esparrago, calabaza y ejote.

Con champiñones y aceite de ajonjolí picoso 240 gr 383
Con champiñones y cebollín preparados con aceite de ajonjolí picoso y salsa soya.

En salsa de ciruela 240 gr 361
Con camarones, cubos de cebolla morada y pimienta verde. Salsa de ciruela y jengibre.

Zakana karage 240 gr 351
Láminas de pescado fritas y marinadas con nuestra salsa de jengibre. Sobre espinaca crujiente. Con ponzu de chiles toreados.

California 240 gr 397
Con camarón y pulpo salteados con chile caribe, de árbol, serrano y cilantro, salsa de vino blanco y salsas negras.

Al vapor con jengibre 240 gr 371
Con salsa de soya, cebollín y aceite de ajonjolí.

A Las finas hierbas 240 gr 347
Aceite de oliva y vino blanco.

Zakana Asia 240 gr 357
Con pimientos y champiñones. Germen de soya, frituras de ajo y chile de árbol en salsa de soya y sri racha.

Chardonnay 240 gr 381
Con champiñón, espárrago y tomate cherry en salsa cremosa de tomate al vino blanco sobre puré de papa.

Atún Tapenade 240 gr 287
Sellado y acompañado de tapenade de la casa y tomate cherry.

Salmón néctar de agave 240 gr 361
Con fettuccine y listones de calabaza y zanahoria en salsa de chile pasilla y néctar de agave.

Filete salteado 240 gr 387
Con pimienta amarilla, tomate escalfado y cebolla morada. Salsa de soya, yuzu y ají amarillo. Con gajos de papas fritas.

PESCADO
\$.60 /g

**Deshuesado
Banderilleado
Frito / Tronchado**

**Frito en chicharrones
Encebollado
Al vapor**

**Fileteado estilo Tailandés
A la veracruzana
Zarandeado**

