

Entradas - Hors D'Oeuvre

Ceviche de pescado con perejil, orégano y chile Serrano
Fish ceviche with parsley, oregano and Serrano chile \$125

Tártara de camarones marinados con jengibre, ajonjolí y salsa soya
Marinated shrimp tartar with ginger, sesame and soy sauce \$155

Carpaccio de pulpo con vinagreta de pimiento morrón rojo y manzana
Octopus carpaccio with red bell pepper and apple vinaigrette \$159

Ensaladas - Salads

Ensalada de camarón con aderezo de azafrán y verduras al curry
Shrimp salad with saffron dressing and curried vegetables \$159

Ensalada verde con pera, calabaza a la plancha, nuez de la India y queso azul
House green salad with pear, grilled zucchini, cashews and blue cheese \$79

Sopas - Soups

Sopa de mariscos con hierba santa, elote y chile chipotle
Sea food soup with hierba santa, corn and chipotle pepper \$169

Crema de chícharo con crema de menta y brocheta de camarón con tocino
Cream of pea soup with mint cream and shrimp-bacon brochette \$139

Pasta - Pasta

Espagueti con pollo, chorizo de pollo, champiñón y oporto
Spaghetti with chicken, chicken chorizo, mushroom and port wine \$169

Espagueti con camarón, almendra, crema de Serrano y Poblano, ajo y albahaca
Spaghetti with shrimp, almond, cream of Serrano and Poblano, garlic and basil \$199

Risotto con mariscos, vino blanco, ajo y perejil
Sea food risotto, with white wine, garlic and parsley \$199

Pescados y Mariscos – Sea food

Filete de pescado al horno con salsa de mostaza, alcaparra y perejil
Baked fish fillet in mustard, caper and parsley sauce \$199

Filete de pescado con camarón y tocino en salsa de champiñón y limón
Baked fish fillet with shrimp and bacon in mushroom and lemon sauce \$229

Camarones en salsa de naranja y chile guajillo
Shrimp in orange and guajillo chile sauce \$229

Camarones con albahaca, ajo y mantequilla
Shrimp with basil, garlic and butter sauce \$229

Cazuela de mariscos con cilantro, curry, chile serrano y leche de coco
Sea food plate with coriander, curry, Serrano chile and coconut milk \$239

Carnes - Meat

Lomo de cerdo con manzana, ciruela y jengibre
Broiled pork loin with apple, plum and ginger chutney \$179

Filete de res con salsa de páprika y mostaza
Beef fillet with paprika and mustard sauce \$219

Aves - Poultry

Pechuga de pollo rellena de queso cheddar, miel maple y salsa soya
Cheddar cheese stuffed chicken breast with maple and soy sauce \$169

Pechuga de pollo rellena de camarón y tocino en salsa de ajo, romero y limón
Shrimp and bacon stuffed chicken breast with garlic, rosemary and lemon \$199

Antojitos - Light meals

<i>Guacamole</i> Avocado salad with onion, coriander and chile serrano with tortilla chips	\$95
<i>Crepas de pollo con salsa de chile poblano y almendra</i> Chicken crêpes in poblano chile and almond sauce	\$139
<i>Hamburguesa de la Casa de carne de res</i> House beef burger	\$99
<i>Hamburguesa de la Casa de camarón</i> House shrimp burger	\$129
<i>Quesadillas de fajitas de res con pimiento morrón y cebolla</i> Beef fajitas quesadillas with bell pepper and onion	\$139

Postres y helados de la casa Homemade desserts and ice cream

Betty Vázquez, Chef Propietario / Yéssica Valenzuela y Susi Ortiz, Sous Chef / Doris y Diana Vázquez, Gerentes Propietarios

Los precios incluyen IVA, servicio no incluido
Gracias por abstenerse de fumar.

The prices include IVA, service not included
Thank you for refraining from smoking.

