

Salads

Ensaladas



OCTOPUS SALAD || ENSALADA DE PULPO

Mixed greens lettuces, cucumber, red onion, tomatoes & grilled octopus served with citrus vinaigrette.

Lechugas mixtas, pepino, cebolla morada, tomate, pulpo a la parrilla, servido con vinagreta de citricos



SHRIMP CAESAR SALAD || ENSALADA CÉSAR CON CAMARÓN

Romaine lettuce, parmesan cheese, homemade Caesar dressing and grilled shrimps.

Lechuga romana, queso parmesano, aderezo César hecho en casa y camarones a la parrilla.



SPINACH SALAD WITH FRIED FISH

ENSALADA DE ESPINACAS CON PESCADO REBOSADO

Baby spinach, goat cheese, caramelized nuts, dried tomato, fried fish served with balsamic vinaigrette.

Espinacas mini, queso de cabra, nueces caramelizadas, tomate deshidratado, pescado rebosado servido con vinagreta balsámica.



Spicy • Picante



Gluten Free • Libre de Gluten



These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet.

Estos son platillos saludables que ayudan a obtener una dieta equilibrada.

Cold Appetizers

Entradas Frías

-   “AGUACHILE” CEVICHE || CEVICHE AGUACHILE
Marinated shrimp marinated in lemon juice and serrano chilli,
served with cucumber and red onion
Camarón marinado en limón cilantro y chile serrano, servido con pepino y cebolla morada

-   “VALLARTA” CEVICHE || CEVICHE VALLARTA
Fish fillet marinated with lime juice with carrot, red onion and coriander
Pescado marinado en limón, zanahoria, cebolla morada, cilantro.


-   SEAFOOD COCKTAIL ACAPULCO STYKLE
COCTEL DE MARISCOS ESTILO ACAPULCO
Shrimp, baby sea scallops, squid and octopus, served with Calypso sauce and avocado.
Camarón, callo de hacha, calamar, pulpo, servidos con salsa Calipso acompañados de aguacate


-  TOSTADAS TRILOGY || TRILOGIA DE TOSTADAS
Fish, shrimp & octopus tostadas.
Tostada de pescado, camarón, y pulpo.

Hot Appetizers

Entradas Calientes



- SEAFOOD TURNOVERS || EMPANADA DE MARISCOS
Served with cabbage salad, sour cream & panela cheese.
Servida con ensalada de col, crema acida, queso panela.

-  PESCADILLAS
Traditional deep fried pescadillas, served with green tomatillo sauce,
cabbage and watercress salad
Tradicionales fritas servidas con salsa de tomatillo verde, ensalada de col y berros.

-  FISH TACOS || TACOS DE PESCADO
Traditional fish tacos, served with tartar sauce, manchego cheese
& mixed green salad.
Tradicionales tacos de pescado rebosado, servidos con salsa tartara,
queso manchego y ensalada.


Soups & Creams


Sopas & Cremas

  SEAFOOD SOUP SINALOA STYLE || SOPA DE MARISCOS ESTILO SINALOENSE
Shrimps, baby sea scallops, squid & octopus in guajillo consommé and vegetables.
Camarón, callo de hacha, calamar & pulpo en caldo de chile guajillo y verduras.

SEAFOOD CHOWDER || CREMA DE MARISCOS
Classic seafood chowder New Orleans style.
Clasico chowder estilo Nueva Orleans.


Tacos & Fajitas

 SHRIMP FAJITAS || FAJITAS DE CAMARÓN
Shrimp, bell peppers, red onion & manchego cheese,
served with “borracha” sauce and coriander.
Camaron, pimientos, cebollay gratinado con queso manchego
servido con salsa borracha, y cilantro.

 FISH FAJITAS || FAJITAS DE PESCADO
Fresh fish fillet, bell peppers, red onion & manchego cheese,
served with “borracha” sauce and coriander.
Filetes de pescado, pimientos, cebolla, gratinado con queso manchego
servidos con salsa borracha, y cilantro.

 Spicy • Picante

 Gluten Free • Libre de Gluten

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet.
Estos son platillos saludables que ayudan a obtener una dieta equilibrada.

Hamburgers & Sandwiches

Sandwiches & Hamburguesas

SHRIMP HAMBURGER || HAMBURGUESA DE CAMARON

Shrimp burger, mozzarella cheese, tomato, lettuce, red onion & pickles served with French fries.

Hamburguesa de camarón, queso mozzarella, jitomate, lechuga, cebolla rebanada & pepinillos servida con papas a la francesa.



TUNA SANDWICH || SANDWICH DE ATÚN

Tuna fillet, Thousand Island dressing, alfalfa sprouts, parsley bread served with French fries.

Filete de atun, aderezo mil islas, germen de alfalfa servido en pan de perejil y papas a la francesa



FISH SANDWICH || SANDWICH DE PESCADO

Grilled fish fillet, Swiss cheese, tartar chipotle dressing & homemade sour dough served with French fries

Filete de pescado, queso suizo, salsa tártara de chipotle en pan agrio servidas con papas a la francesa.

SHRIMP WRAP || WRAP DE CAMARON

Cilantro flour tortilla stuffed with shrimps, bell peppers, lettuces & mozzarella cheese, served with French fries

Tortilla de cilantro rellena de camarón, pimientos, lechuga & queso mozzarella servido con papas a la francesa.

Pasta

SEA FOOD PENNE || PENNE CON MARISCOS

Penne pasta, shrimps, sea scallops & squid served with tomato sauce.

Pasta corta, camarón, callos de hacha, calamares, servidos en salsa de tomate.

WILD MUSHROOMS FETTUCCINI || FETTUCCINI CON SETAS

Fettuccini pasta, wild mushrooms, shrimps, sea scallops, squid & octopus served with creamy lemon sauce.

Pasta larga, setas, camarón, callo de hacha, calamar & pulpo servidos con salsa cremosa de limón.



SHRIMP SPAGHETTI || ESPAGUETTI CON CAMARONES

Spaghetti pasta, shrimps, dried tomato, capers, fresh basil & parmesan cheese.

Pasta larga, camarones, tomate deshidratado, alcaparras, albahaca fresca y queso parmesano.

From the Grill

De la Parrilla



RED SNAPPER VERACRUZ STYLE || HUACHINANGO ESTILO VERACRUZ

Red snapper served with Veracruz style sauce & rice

Pescado al estilo Veracruz servido con arroz.



MAHI MAHI || DORADO

Mahi mahi fillet over a goat cheese tostada, cauliflower, black bean sauce & Pico de Gallo sauce.

Filete de dorado sobre tostada de queso de cabra, puré de coliflor, salsa de frijol negro, y Pico de Gallo.

DEEP FRIED BREADED FISH || PESCADO EMPANIZADO

Breaded fish served with mash potatoes, fresh veggies & rustic tomato sauce.

Filete de pescado empanizado y frito, servido con puré de papa, verdura del día y salsa rústica de tomate



Spicy • Picante



Gluten Free • Libre de Gluten



These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet.

Estos son platillos saludables que ayudan a obtener una dieta equilibrada.