

ENTRANTES Y ENSALADAS - STARTERS & SALADS

OCTOPUS A LA BRAVA - PULPO A LA BRAVA

Octopus sautéed in olive oil, potatoes, paprikam lemon, chilli flakes
Pulpo salteado en aceite de olivo, papas, paprika, limón y chile quebrado

ROMAN-STYLE CALAMARI - CALAMARES A LA ROMANA

Crispy tender calamari, cilantro, tartare dressing and real lemon
Calamares tiernos crujientes, cilantro, aderezo de tartare y limon real

SHRIMP WITH COCONUT - CAMARONES AL COCO

Fried with coconut crust and sweet&sour tamarind sauce
Fritos con costra de coco y salsa de tamarindo agridulce

CAESAR SALAD - ENSALADA CESAR

With chicken or shrimp, croutons and parmesan cheese
Con pollo o camarón, crotones y queso parmesano

WEDGES SALAD

Iceberg lettuce, blue cheese dressing, bacon and green apple, cherry tomato

Lechuga romana, aderezo blue cheese, tocino, manzana verde y tomate cherry

RAW BAR - TOSTADAS

SPICY TUNA WITH SHRIRASHA MAYO

ATUN PICANTE CON SHRIRASHA MAYO

SHRIMP CEVICHE

CEVICHE DE CAMARÓN

SEA SCALLOPS AGUACHILE

AGUACHILE DE CALLO DE HACHA

SMOKED MARLIN WITH GRATED CHEESE

MARLIN AHUMADO GOBERNADOR

TAMARIND SALMON

SALMÓN AL TAMARINDO

SHRIMP IN CHIPOTLE SAUCE

CAMARONES AL CHIPOTLE

CRAB SALAD

ENSALADA DE CANGREJO

VEGAN JICAMA CEVICHE AND ROASTED AVOCADO

CEVICHE VEGANO DE JICAMA Y AGUACATE ASADO

SOUPS - SOPAS

MARIS BROTH - CALDO MARIS

Seafood, vegetables, lemon tea, red curry and tomato broth
Mariscos, vegetales, te limón, curry rojo y caldillo de jitomate

CREMA DE POBLANO

Poblano pepper, cream, corn and onion
Chile poblano, crema, elote y cebolla

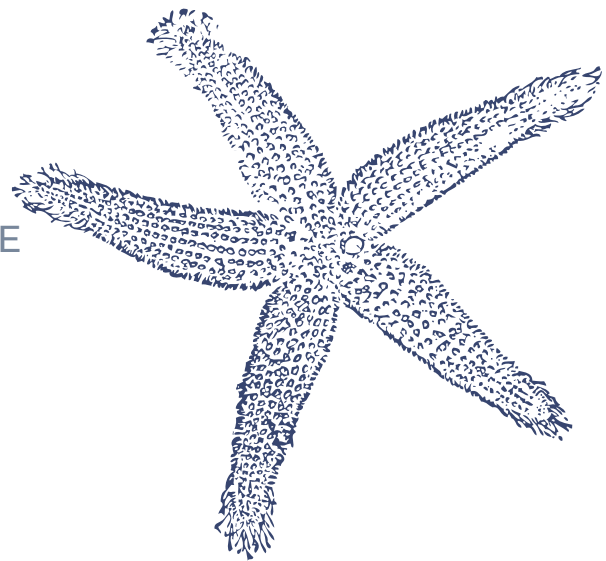
MAIN DISHES - PLATOS PRINCIPALES

SHRIMP AND CHEESE BURRITO - BURRITO DE CAMARÓN CON QUESO

Melted cheese, shrimp, bell peppers, chipotle mayo and beans
Queso fundido, camarones, pimientos, mayonesa de chipotle y frijoles

MAHI-MAHI SKEWER - BROCHETA DE MAHI

Adobo marinated, and accompanied with rice
De Mahi mahi, preparada a la talla y acompañada con arroz



SEAFOOD FETUCCINI - FETTUCCHINE MARINARA

Tomate sauce with seafood
Salsa pomodoro con mariscos

TACOS BAJA

Battered fish, cabbage salad, tamarind sauce with chipotle mayonnaise
Pescado capeado, ensalada de col y salsa de tamarindo y mayonesa chipotle

SEARED SHRIMP - CAMARÓN SELLADOS

Caper butter, croutons, lime
Mantequilla de alcaparras, crotones, limón

BAKED LEMON PEPPER SALMON - SALMÓN AL LIMON

Baked lemon butter salmón with french beans
Horneado en mantequilla de limón servido con ejotes salteados

CREAMY TEQUILA SHRIMP - CAMARONES CREMOSOS AL TEQUILA

Creamy tequila and chipotle sauce
Salsa cremosa de tequila y chipotle

NOT SEAFOOD?... - NO MARISCOS?...

HAMBURGER - HAMBURGUESA

Grilled Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Guacamole, and Grilled Onion
Carne de res a la parrilla, queso cheddar, tocino, guacamole y cebolla asada

FLANK STEAK SANDWICH - SANDWICH DE ARRACHERA

Flank steak, creamy avocado, mozzarella, mushrooms and peppers
Arrachera, cremoso de aguacate, mozzarella, Champiñones y pimientos

CHICKEN PARMESAN - POLLO PARMESANA

Served with penne with creamy pesto
Acompañado con penne con pesto cremoso

RIB EYE

Cooked in herb butter, served with rosemary potato and asparagus
Cocinado en mantequilla de hierbas, acompañado de papa al romero y espárrago

VEGETARIAN/VEGAN/GLUTEN FREE MENU MENÚ VEGETARIANO/ VEGANO/ GLUTEN FREE

MUSHROOM BURRITO - BURRITO DE HONGOS

Flour tortilla, Sautéed Mushrooms, Beans, Rice, Aioli, Pickled Onion and Serrano Dressing
Tortilla de harina, Hongos salteados, frijoles, arroz, aioli, cebolla curtida y aderezo de serrano

VEGGIE BURGER

Mushroom and chickpea pattie, lettuce, avocado and tomato, GF bread
Pattie de hongos y garbanzo lechuga, aguacate y jitomate, pan

VEGETABLE SKEWER - BROCHETA DE VEGETALES

Skewer vegetables and rice - Brocheta vegetales a la talla y arroz

CHEF'S RECOMMENDATION RECOMENDACIÓN DEL CHEF

THAI WOK

Vegetables, Tofu, Tamarind Hot and Sour Sauce
Vegetales, Tofu, salsa agriicante de tamarindo

DYNAMITE CAULIFLOWER - COLIFLOR DINAMITA

Crispy cauliflower popcorn topped with bbq shirasha, yuzu and romaine lettuce
Palomitas crujientes de coliflor bañadas con shirasha bbq, yuzu y lechuga romana

PASTA PRIMAVERA

Pasta with vegetables and olive oil - Pasta con vegetales y aceite de oliva

DESERTS - POSTRES

CHOCOLATE CAKE - PASTEL DE CHOCOLATE

PEANUT CAKE - PASTEL DE CACAHUATE

LEMON MOUSE - MOUSE DE LIMON

