

STARTERS AND SALADS ENTRANTES Y ENSALADAS

CRAB CAKE - PASTEL DE CANGREJO

Crab Cake, Green Salad & Lemon Dressing

Pastel de cangrejo, ensalada verde y aderezo de limón

MUSSELS IN WHITE WINE - MEJILLONES AL VINO BLANCO

Cooked with Chardonnay, basil and Maldon salt

Cocinados con Chardonnay, albahaca y sal maldon

ROCKEFELLER OYSTERS - OSTIONES ROCKEFELLER

Gratinated with fine herbs-Gratinados con hierbas finas

CAESAR SALAD - ENSALADA CESAR

With chicken or shrimp, croutons and parmesan cheese

Con pollo o camarón, crotones y queso parmesano

TEMPURA SHRIMP - CAMARÓN TEMPURA

Two crispy tempura shrimp, over Asian salad, and ponzu sauce

Dos camarones a la tempura crujiente, sobre ensalada asiática, y salsa ponzu

WEDGES SALAD

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

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

POKE SALAD

Chickpea, avocado, rice, cucumber, carrot, cherry tomato, sesame dressing, and ginger optional Tuna

Garbanzo, aguacate, arroz, pepino, zanahoria, tomate cherry aderezo de ajonjolí y jengibre opcional atún

RAW BAR

SCALLOPS CARPACCIO - CARPACCIO DE CALLO DE HACHA

Passion fruit tiger's milk, roasted avocado and cilantro

Leche de tigre de maracuya, aguacate tatemado y cilantro

CARIBBEAN CEVICHE - CEVICHE CARIBEÑO

Catch of the day, mango, jicama, lemon, onion, cilantro, tomato and avocado

Pesca del día, mango, jicama, limón, cebolla cilantro, jitomate y aguacate

SEAFOOD PLATTER - FUENTE DE MARISCOS

Moorish crab, oyster and shrimp, tartar and lemon

Cangrejo moro, ostión y camarón, tártara y limón

SALMON TARTARE - TARTAR DE SALMÓN

Marinated salmon cubes with shirasha mayo, avocado, jicama and furikake

Cubos de salmón marinado con shirasha mayonesa, aguacate, jicama y furikake





HUICHOL OCTOPUS - PULPO HUICHOL



Octopus marinated in black seafood sauce, cucumber, onion and coriander

Pulpo marinado en salsa marisqueña negra, pepino, cebolla y cilantro



TUNA TIRADITO - TIRADITO DE ATÚN

Fresh & Citrusy - Fresco y cítrico



SHRIMP COCKTAIL - COCTEL DE CAMARÓN

Marinated with orange, cocktail sauce, cilantro and avocado

Marinado con naranja, salsa coctelera, cilantro y aguacate



VUELVE A LA VIDA

Clamato, mixed seafood, avocado, tabasco sauce, cilantro and onion

Clamato, mariscos mixtos, aguacate, salsa tabasco, cilantro y cebolla

SOUPS - SOPAS

POTATO LEEK SOUP - SOPA DE PORO Y PAPA



Leek, potato & vegetable broth

Poro, papa y caldo de vegetales



CLAM CHOWDER

Stir-fry of peppers and clams, crackers & cream

Sofrito de pimientos y almejas, crackers y crema

MAIN COURSES PLATOS PRINCIPALES



SHRIMP AND RISOTTO - CAMARÓN Y RISOTTO

Grilled shrimp with vanilla and truffle risotto

Camarón a la plancha con risotto de vainilla y trufa



FETTUCCINE MARINARA - FETUCCINI MARINARA

Pasta with tomato sauce with seafood and fried parsley

Pasta con salsa de jitomate con mariscos y perejil frito



MARIS BURGER - HAMBURGUESA MARIS

Shrimp medallion and onion, lettuce and tartar rings

Medallón de camarón y aros de cebolla, lechuga y tártara



SEAFOOD GRILL - PARRILLADA DE MARISCOS

Grilled marinated with fish, seafood, herbs, garlic sauce and lemon

Parrillada marinada con pescado, mariscos, hierbas, salsa ajo y limón



SALMON TIKIN XIC

Mayan-style marinade, with achiote, roasted peppers and onion

Marinado al estilo maya, con achiote, pimientos asados y cebolla

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



Gluten-free
option/Opción
libre de gluten





FLANK STEAK SANDWICH - SANDWICH DE ARRACHERA

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



RIB EYE

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



MUSHROOM QUESADILLA - QUESADILLA DE HONGOS

Marinated mushrooms, mozzarella, beans
Champiñones en adobo, mozzarella, frijoles

CHEF'S RECOMMENDATION RECOMENDACIÓN DEL CHEF



THAI FISH - PESCADO THAI

Whole, fried, with Thai sauce, carrot, cucumber and coriander
Entero, frito, con salsa thai, zanahoria, pepino y cilantro



CATCH OF THE DAY SHAKEN - PESCA DEL DÍA ZARANDEADA



Cooked on hot coals, served over esquites
Cocinado en brasas, servido sobre esquites



OCTOPUS AL GUAJILLO - PULPO AL GUAJILLO



Served with vegetables and lemon
Servido con vegetales y limón amarillo

DESSERTS POSTRES



BROWNIE

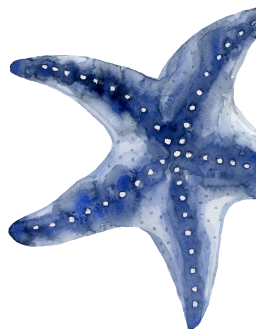


PASSION FRUIT MOUSSE MOUSSE DE MARACUYA



CITRUS PARFAIT

PARFAIT DE CITRICOS PUDDING



MAY CONTAIN DAIRY PRODUCTS
· PUEDE CONTENER LÁCTEOS



CONTAINS EGG - CONTIENE HUEVO



CONTAINS GLUTEN - CONTIENE GLUTEN



GLUTEN-FREE - LIBRE DE GLUTEN



RAW PROTEIN - PROTEÍNA CRUDA



CONTAINS SOY - CONTIENE SOJA



CONTAINS SEEDS - CONTIENE SEMILLAS



CONTAINS NUTS - CONTIENE FRUTOS SECOS



VEGAN OPTION - OPCIÓN VEGANA



SPICY - PICANTE



CONTAINS SEAFOOD - CONTIENE MARISCOS



CONTAINS FISH - CONTIENE PESCADO

Ask your waiter for more vegetarian and gluten free options
Pregunte a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten-free

Some of our dishes contain raw fish; please consider the risk involved.**
Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo. Considere el riesgo que esto implica.**