

Ceviches

Orden 16 oz | Media orden 12 oz.

TRADICIONALES DON PEPE

- **PESCADO** | Ord. \$259 | Med. \$195 | Tost. \$65
- **CAMARÓN** | Ord. \$302 | Med. \$226 | Tost. \$75
- **CALLO DE ALMEJA** | Ord. \$302 | Med. \$226 | Tost. \$75
- **PULPO** | Ord. \$333 | Med. \$255 | Tost. \$85
- **CAMARÓN Y PULPO** | Ord. \$333 | Med. \$255 | Tost. \$85
- **VERDE** | Ord. \$302 | Med. \$226 | Tost. \$75
Pescado, albahaca fresca, lájas de almendra tostada y un toque de aceite de oliva.
- **ROJO** | Ord. \$302 | Med. \$226 | Tost. \$75
Pescado en adobo suave de chiles secos, cebolla morada y pepino.
- **FUNDADORES** | Ord. \$333 | Med. \$255 | Tost. \$85
Atún en cubos bañado en salsa tailandesa a base de cacahuete.
- **JAMAICA** | Ord. \$302 | Med. \$226 | Tost. \$75
Pescado, flor de jamaica frita, mango, cebolla y salsa de jamaica.

Tacos

- **ESPECIAL DON PEPE** | \$112
Chicharrón de pescado, camarón, queso, espolvoreado con chicharrón (puerco) y guacamole.
- **PESCADO CAPEADO** | \$71
Tradicional taco de pescado estilo Ensenada, bañado con salsa tártara.
- **CAMARÓN CAPEADO** | \$75
Tradicional taco de camarón estilo Ensenada, bañado con salsa tártara.
- **VUELTA Y VUELTA** | \$71
Pescado adobado, con trozos de piña.
- **CAMARÓN ENCHILADO** | \$75 
Tiritas chile guajillo y cebolla. Acompañado de repollo y bañado con salsa tártara.
- **GOBERNADOR** | \$75
Queso gratinado, camarón, tomate, cebolla, morrón.
- **QUESA-PULPO** | \$85
Pulpo con un toque de chile quebrado y aceite de olivo.
- **MARLÍN** | \$71 | Con queso \$81
Machaca de marlín guisado al estilo tradicional.



¡TODO LO BUENO, TOMA SU TIEMPO!

Nuestros platillos son preparados al momento garantizando así su frescura y calidad.

CEVICHES

Especiales

LA PRIETA | \$390

Camarón, carne seca 100% de res premium y aguacate en una reducción de tomatillo.

TRILOGÍA DE CEVICHES | \$330

VERDE, ROJO Y JAMAICA.

CEVICHE AZTECA | \$350

Camarón, grano de elote tostado, jícama, pepino persa, marinado en una reducción de tomatillo.

Chimichangas

MARLÍN | \$85 | Con queso \$95

Tortilla de harina frita, rellena de machaca de marlín, acompañada de salsa tártara.

CAMARÓN | \$105 | Con queso \$115

Tortilla de harina frita, rellena de machaca de camarón, acompañada de salsa tártara.

Aguachiles

VERDE | \$275

Camarón, pepino, cebolla morada, y zanahoria, en salsa verde tradicional.

PERLA NEGRA | \$360

Pulpo, camarón y callo de almeja, cebolla morada, jícama y pepino en una mezcla de salsas negras con un toque de semillas de ajonjolí tostado.

TROPICAL | \$335

Camarón, callo de almeja, pepino, cebolla morada, mango, piña. En una salsa de tomatillo, mango, serrano. Con un toque de chile quebrado.

JAMAICA | \$335

Camarón, mango en cubos, cebolla morada en salsa de jamaica con chile.



Botanas

FRIAS

- **ESCABECHE DE MARISCOS | \$360**
Camarón, pulpo, callo de almeja y jícama en un escabeche de salsas negras, aceituna y aguacate.
- **CALLO DE HACHA AL NATURAL | \$725**
6 piezas de callo de hacha. Servidos con pepino, cebolla morada y salsas negras. (225g)
- **CHILES GÜEROS RELLENOS (5 piezas)**
CAMARÓN \$215 | MARLÍN \$215 | MIXTOS (6) \$260
Servidos con salsas negras.

CALIENTES

- **FLAUTAS DE MARLÍN | \$170**
2 flautas rellenas de machaca de marlín, sobre una cama de guacamole bañadas en mole oaxaqueño, con ajonjolí y queso parmesano.
- **CANGREJOS SOFTSHELL | \$265**
2 cangrejos concha blanda empanizados, acompañados de salsa tártara y salsas negras.
- **AROS DE CALAMAR EMPANIZADOS | \$219**
Acompañados de salsa tártara.
- **CHICHARRÓN DE HUACHINANGO | \$305**
Incluye: guacamole, tortillas de maíz y salsa tártara.

Almeja chocolata

- **GRATINADAS | 1/2 DNA. \$250 | 1 DNA. \$500**
Tomate, cebolla, cilantro, gratinadas con queso. Terminadas con un toque de paprika.
- **BOTANERAS | 1/2 DNA. \$230 | 1 DNA. \$460**
Preparadas con verdura y un toque de clamato. COSTO VARÍA POR TIPO DE ALMEJA.*

Ostiones

- **EN SU CONCHA | 1/2 DNA. \$175 | 1 DNA. \$350**
- **ROCKEFELLER | 1/2 DNA. \$225 | 1 DNA. \$450**
Crema base con tocino, espinaca y queso gratinado.
- **MARAH | 1/2 DNA. \$225 | 1 DNA. \$450**
Albahaca, alcaparra y pimienta roja en aceite de oliva.

Queso fundido

Acompañados de 3 tortillas de harina.

- **PULPO A LA ITALIANA | \$340**
- **CAMARÓN AL AJILLO | \$340**

BOTANAS DE PULPO

A LA ITALIANA | \$355

Marinado en especias italianas.

AL AJONJOLÍ | \$355

Marinado con ajonjolí, ajo y un toque de chile.

EN ADOBO | \$355

Adobo a base de chiles.

4 tentáculos servidos con puré de papa rústica.

Cocteles

Todos nuestros cocteles son preparados con tomate, cebolla, cilantro y mezcla de salsas tradicional.

- **CAMARÓN | MED (12Oz) \$215 | GND (16 Oz) \$275**
- **CALLO DE ALMEJA | (16Oz) \$275**
- **PULPO | (16 Oz) \$325**
- **CAMPECHANOS | COPA GRANDE 16 Oz.**
Pulpo y camarón. | (16 oz) \$305
Pulpo, camarón, callo de almeja. | (16 oz) \$325
Pulpo, camarón, callo de almeja, ostión. | (16 oz) \$345

Cremas y Caldos

- **CREMA DE ALMEJA \$175 | En pan artesanal \$205**
- **CREMA DE CAMARÓN | \$190 | En pan artesanal \$220**
- **POZOLE DE MARISCOS | \$340**
Recaudo de chiles secos, grano de maíz, filete de pescado, camarón, pulpo, aros de calamar y mejillón.
- **CALDO 7 MARES | \$340**
Caldo de mariscos con pulpo, calamar, almeja, camarón, pescado, jaiba y mejillones, con papa, zanahoria y chile morrón.
- **CALDO DE CAMARÓN | \$340**
Papa, zanahoria y chile morrón.
- **CALDO DE PESCADO | \$295**
Base de caldo de pescado condimentado con especias. Con filete de pescado, papa, zanahoria y chile morrón.

ENSALADA

DON PEPE | \$195

Nuestra interpretación de la ensalada iceberg, bañada de un aderezo de la casa con un toque de cilantro, acompañada de camarones adobados, coronada con semilla de girasol, queso feta y un toque de blue cheese.

Filete de Pescado | \$300

Filete de huachinango | +\$15

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé y platillo a elección acompañado de arroz y ensalada.

- **ESTILO DON PEPE**

Crema bechamel con un toque de paprika y tocino.

- **MARINTHIA**

Marinado cítrico, con un toque de jengibre y ajo, montado sobre lechugas.

- **AITZA**

Cocinado en hoja de plátano, bañado en una crema de frijol negro, adornado con fritura de tortilla.

- **ALMENDRANDO**

Bañado en un gravy con lascas de almendra tostada, champiñones y chile morrón.

- **AL AJILLO**

Salsa a base de ajo, chile guajillo, cebolla y vino blanco.

- **AL MOJO DE AJO**

En salsa a base de ajo y vino blanco.

- **EN CREMA DE CAMARÓN**

Crema con trocitos de camarón picado.

- **RANCHERO**

Tomate, cebolla y chile californiano.

- **POPEYE**

Empapelado, zanahoria, champiñones, cebolla, y espinacas, con un toque de vino blanco.

- **EMPANIZADO**

Servido con salsa tártara.

- **JAROCHO | \$315**

Relleno de camarón y queso, bañado en una salsa a base de queso parmesano.

Camarones | \$335

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé y platillo a elección acompañado de arroz y ensalada.

- **ESTILO DON PEPE**

Crema con un toque de paprika y tocino. (5 pzas)

- **RANCHEROS**

En una salsa a base de tomate, cebolla, chile californiano y cilantro. (5 pzas)

- **COCO**

Empanizados con coco, acompañados de una salsa de mango. (5 pzas)

- **AL AJILLO**

Salsa a base de ajo, chile guajillo, cebolla y vino blanco. (5 pzas)

- **AL MOJO DE AJO**

En salsa a base de ajo y vino blanco. (5 pzas)

- **EMPANIZADOS**

Servido con salsa tártara. (5 pzas)

- **A LA DIABLA** 🌶️

Picosito adobo de chiles secos. (5 pzas)

- **MOCTEZUMA**

Camarones en adobo, montados en una cama de nopal a las brasas, y arroz blanco.

CAMARONES COSTA AZUL

Rellenos de ingrediente a elección envueltos en tocino rellenos de:

Rellenos de queso (5 Pzs.) | \$380

Rellenos de jaiba (5 Pzs.) | \$405

Mixtos (3 de Queso, 3 de Jaiba) | \$430

PLATILLO CONQUISTADOR

\$420

5 camarones empanizados acompañados con:

JAIBA POBLANA

Pulpa de Jaiba en una crema bechamel con rajas de chile verde tatemado (gratinada).

Salmon

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé y salmón a elección.

• **MARINTHIA | \$380**

Salmón marinado con un toque de jengibre, montado sobre lechugas, servido con arroz.

• **AL AJILLO | \$380**

Salsa a base de ajo, chile guajillo, cebolla y vino blanco. Servido con de arroz y ensalada.

• **A LA FLORENTINA | \$380**

Sobre una cama de espinacas, bañado en una salsa blanca de queso parmesano con trozos tocino, servido con arroz.

• **MOLE OAXAQUEÑO | \$420**

Montado sobre puré de papa rustico, bañado en mole negro oaxaqueño.

Atún | \$345

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé de mariscos y platillo.

Steak de atún sellado, en costra de ajonjolí, montado en un espejo de salsa de jamaica, acompañado de vegetales al vapor.

Pulpo | \$425

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé y platillo a elección acompañado de arroz y ensalada.

• **RANCHERO**

En una salsa a base de tomate, cebolla, chile california y cilantro.

• **AL MOJO DE AJO**

En salsa a base de ajo, y un toque de vino blanco.

Pastas

CAMARÓN \$340 | SALMÓN \$370

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé y platillo.

ELIGE TU PASTA: SPAGUETTI O FETUCCINI

• **AL CHIPOTLE**

Cremosa pasta al chipotle con camarones, y espinacas.

• **A LA LIVORNESA**

Salsa de tomate con un toque de picante y vino tinto.

• **EN CREMA DE CILANTRO**

Cremosa pasta de cilantro.

• **ALFREDO**

La tradicional cremosa de queso parmesano.



ESPECIALIDADES

Don Pepe

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé y platillo a elección acompañado de arroz y ensalada.

BARBACOA DE MARISCOS | \$435

Camarón, pulpo, filete de pescado, chicharrón de puerco, cocinado en varios chiles en una hoja de plátano, adornado con frijol de la olla.

GAMBAS | \$365

Al ajillo / Al mojo de ajo. (6 pzas)

GAMBAS CON MOLE | \$365

Bañadas en mole oaxaqueño. (6 pzas)

STEAK DE CALAMAR | \$335

Al mojo de ajo / Al ajillo.

GAMBAS Y FILETE MIÑÓN | \$550

3 gambas y 200g de filete miñón acompañados de papa al horno.

CIELO, MAR Y TIERRA | \$460

175g de pollo a la plancha, 3 camarones (16/20) a la mantequilla y 200g de filete migñón.

Pescado entero

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé y platillo a elección acompañado de arroz y ensalada.

HUACHINANGO

(En temporada) | **\$425 Kg**

• **FRITO AL AJILLO**

En salsa a base de ajo, chile guajillo, cebolla y vino blanco.

• **FRITO AL MOJO DE AJO**

En salsa a base de ajo y vino blanco.

• **ZARANDEADO**

Elaboración 30/40 min aprox.



Langosta

Incluye: entrada de ceviche y consomé de mariscos.

ESTILO PUERTO NUEVO ¡LA TRADICIONAL DE LA BAJA!

Langosta a la plancha.
Servida con arroz, frijoles refritos
y tortillas de harina hechas a mano.

Langostas en temporada. Costo de acuerdo a gramaje*

• DON PEPE •

Rellena de jaiba y camarón bañada
de una exquisita salsa Don Pepe,
acompañada de arroz y ensalada verde.

• WHISKY •

Langosta con camarón. Salseada con
whisky y miel, acompañada de
una papa al horno y ensalada verde.

Carnes

3 tiempos: Entrada de ceviche, consomé
y platillo a elección acompañado de arroz
y ensalada.

- **FILETE MIÑÓN 200g | \$360**
Servido con papa al horno y vegetales al vapor.

Complementos

POR ORDEN:

- **GUACAMOLE | \$150**
- **FRIJOLES CON QUESO | \$70**
- **ARROZ | MED \$35 | GND \$55**
- **PAPAS FRITAS | MED \$75 | GND \$100**

EXTRAS:

- **CALDO CONSOMÉ (12 Oz) | \$80**
- **TORTILLAS DE HARINA (3) | \$35**
- **AGUACATE \$85**
- **CAMARÓN EXTRA | \$50**
- **SALSA TÁRTARA (2 Oz) \$25 | (8 Oz) \$80**
- **SALSA NEGRA (2 Oz) \$25 | (8 Oz) \$80**
- **SALSA EXTRA DE PLATILLO (8 Oz) | \$80**
- **SALSA BANDERA (8 Oz) | \$35**
- **TOSTADAS (6) | \$20**

Postres

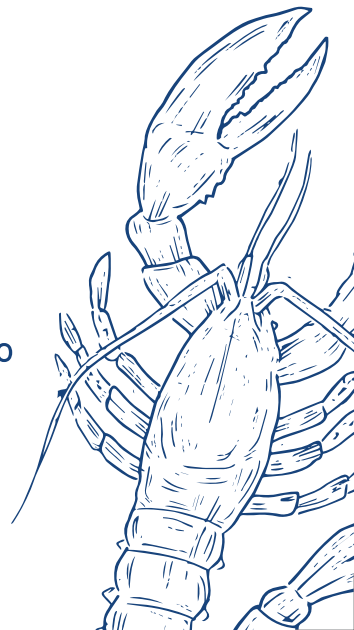
- **PASTEL DE QUESO COTTAGE | \$95**
El favorito de nuestros clientes.
- **PLÁTANO FLAMEADO | \$240**
Preparado en tu mesa.
- **PASTEL IRLANDÉS | \$225**
Rebanada (a elección), nieve de vainilla y Baileys.
- **NIEVE DE VAINILLA | \$85**
2 bolas de nieve.
- **CHEESECAKE | \$95**
Cremoso y delicioso pastel de queso.
- **FLAN DE LA CASA | \$95**
Años de tradición y una receta familiar que ha
pasado de generación en generación.

Bebidas

SIN ALCOHOL

- **AGUA DE JAMAICA | \$50**
- **LIMONADA/NARANJADA | \$50**
- **TÉ HELADO | \$50**
- **SODAS | \$45**
- **BOTELLA DE AGUA | \$40**
- **AGUA MINERAL | \$45**
- **JUGO NARANJA NATURAL | \$60**
- **CAFÉ AMERICANO | \$45**
- **TÉ CALIENTE | \$50**

Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.



Vegano

Ceviches

- **CHAMPIÑÓN** | Ord. \$240 | Med. \$180 | Tost. \$60
Champiñones, cebolla y tomate.
- **VERDE** | Ord. \$280 | Med. \$210 | Tost. \$70
Coliflor, garbanzo, con albahaca fresca y
lajas de almendra tostada.
- **JAMAICA** | Ord. \$280 | Med. \$210 | Tost. \$70
Coliflor, flor de jamaica frita, mango, cebolla y
salsa de jamaica.

Tacos

- **DORADOS DE PAPA** | \$195
3 tacos cubiertos de lechuga, bañados en salsa
de tomate, con queso vegano, y cebolla morada.
- **TOFU VUELTA Y VUELTA** | \$195
3 tacos de tofu marinado en adobo
y trocitos de piña.

Cremas

- **CREMA DE ELOTE** | \$200
Elote con un toque de chile poblano, leche
de almendra en pan artesanal.
- **CREMA DE BRÓCOLI** | \$200
Brócoli, leche de almendra, queso
mozzarella (vegano), en pan artesanal.



MENÚ
Digital



CEVICHE AZTECA

Palmito, granos de elote
tostado, jícama, pepino persa,
en una reducción de tomatillo.

\$295

Pastas

- **ITALIANA** | \$235
Espagueti, espinaca, champiñón, salchicha italiana
(vegana) acompañada de ensalada (chica) de
lechugas mixtas, cebolla morada, pepino, tomate
y aderezo de pesto o limoneta.
- **LIVORNESA** | \$235
Espagueti en salsa de tomate escalfado especiada,
salchicha italiana (vegana), con un toque picante,
y vino tinto, acompañada de ensalada (chica) de
lechugas mixtas, cebolla morada, pepino, tomate
y aderezo de pesto o limoneta.
- **ALFREDO** | \$235
Espagueti, salchicha italiana (vegana)
en salsa Alfredo vegana, acompañada de ensalada
(chica) de lechugas mixtas, cebolla morada,
pepino, tomate y aderezo de pesto o limoneta.



¡TODO LO BUENO, TOMA SU TIEMPO!

Nuestros platillos son preparados al momento
garantizando así su frescura y calidad.

Nuestros platillos son preparados al momento garantizando así su frescura y calidad.