



## MENU CENA DINNER MENU

### ENTRADAS ENTREES

❖ **CALLO MARGARITA EN SU CONCHA**  
CON VINAGRETA DE CITRICOS  
**MARGARITA DEEP SEA SCALLOP**  
CITRUS VINAIGRETTE

❖ **TOSTADAS DEL MAR**  
TOSTADA DE AJONJOLI CON PESCADO, CAMARON  
**SEAFOOD TOSTADA**  
SEAFOOD SESAME TOAST WITH FISH, SHRIMP

❖ **SASHIMI DE PESCADO DEL PACIFICO**  
**PACIFIC FISH SASHIMI**

**CAMARONES AL AJILLO**  
SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVO  
**WILD SHRIMPS "AL AJILLO"**  
SAUTEED IN HOT OLIVE OIL

**CHOPITOS**  
EN SALSA DE AJO Y VINO BLANCO  
**BABY SQUIDS**  
IN A GARLIC SAUCE AND WHITE WINE

**ENSALADA DE TOMATE ORGANICO CON  
VINAGRETA DE ESPECIAS**  
Y ATUN MARINADO EN CASA

**ORGANIC TOMATO SALAD WITH  
SPICY VINAIGRETTE**  
AND HOME MADE MARINATED TUNA

**TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA**  
CHILE PASILLA, QUESO FRESCO, AGUACATE,  
CHICHARRON

**TRADITIONAL TORTILLA SOUP**  
PASILLA CHILI, FRESH CHEESE, AVOCADO,  
"CHICHARRON"

**CREMA DE CHILE HABANERO**  
SERVIDA DENTRO DE UNA HOGAZA DE PAN  
**HABANERO CHILI CREAM**  
SERVED INSIDE A LOAF OF BREAD

**RAVIOLES CASEROS DE FLOR DE CALABAZA**  
EN SALSA LIGERA DE QUESO PARMIGIANO REGGIANO  
**HOMEMADE ZUCCHINI RAVIOLI**  
IN LIGHT PARMIGIANO REGGIANO SAUCE

**TAMAL ARTESANAL YUCATECO**  
RELLENO DE COCHINITA PIBIL  
**YUCATAN STYLE PORK TAMALE**  
STUFFED WITH "COCHINITA PIBIL"

**ENSALADA CESAR DE LA CASA**  
ADEREZO ESPECIAL DE LA CASA  
**LA CASA CAESAR SALAD**  
SPECIAL LA CASA DRESSING

### PRINCIPALES MAIN COURSE

**PAELLA MAR Y TIERRA**  
PESCADO, CAMARONES SALVAJES, POLLO,  
COCHINO, MEJILLONES Y CHORIZO  
FISH, WILD SHRIMPS, CHICKEN,  
PORK, MUSSELS AND CHORIZO

**POZOLE DE MARISCOS**  
CAMARONES, VARIEDAD DE PESCADOS  
CALLO Y MEJILLONES  
**SEAFOOD POZOLE**  
WILD SHRIMP, VARIETY OF FISH,  
SEA SCALLOP, MUSSELS

**BOUILLABAISSSE**  
ICONICA Y SABROSA SOPA DE PESCADO TRADICIONAL  
DE LA CIUDAD DE MARSELLA, EN LA REGION DE PROVENS  
DIVERSOS FILETES DE PESCADO EN CALDO CON CEBOLLA,  
PAPA Y AZAFRAN

**TRADITIONAL FRENCH RECIPE**  
VARIETY OF FISH FILLET IN BROTH WITH ONION, POTATO  
AND SAFFRON

**PESCADO ENTERO O FILETE DE PESCADO**  
CON ACEITE DE OLIVO Y ALCAPARRAS  
O  
CON ACEITE DE OLIVO Y PURE DE PAPA  
**WHOLE FISH OR FISH FILLET**  
IN CAPPER OLIVE OIL  
OR  
IN OLIVE OIL AND MASHED POTATO PUREE

**ATUN A LA PARRILLA**  
EN COSTRA DE AJONJOLI  
**GRILLED TUNA**  
COATED IN SESAME SEED

**CAMARONES SALVAJES AL COCO**  
COMPOTA DE MANZANA Y SALSA DE MANGO  
**COCONUT WILD SHRIMPS**  
APPLE COMPOTE AND MANGO SAUCE

**SPAGHETTI AL AJO Y CHILES SECOS**  
CON CAMARON Y MEJILLONES  
**SPAGHETTI WITH GARLIC AND DRIE CHILE**  
WILD SHRIMP AND MUSSELS

16% IVA Incluido / 16% VAT Included

❖ Compramos nuestro pescado a un distribuidor  
Certificado para garantizar su alta calidad.  
Sin embargo, nuestros clientes son responsables de su consumo.  
We buy our fish at a certified distributor to ensure high quality.  
However our clients are responsible for their consumption

**MENU 3 TIEMPOS THREE COURSES MENU \$1,500 PESOS – 86 USD**  
**MENU 2 TIEMPOS TWO COURSES MENU \$1,300 PESOS – 74 USD**



## PRINCIPALES TIERRA

### MAIN COURSE

#### 170G DE FILETE DE PICAÑA

A LA PIMIENTA NEGRA CON PAPAS CERILLO

#### 6 OZ PICANA MEAT

IN A BLACK PEPPER SAUCE WITH MATCHSTICKS POTATOES

#### COSTILLAR DE CORDERO

PURE DE COLIFLOR ROSTIZADA

#### RACK OF LAMB

ROASTED CAULIFLOWER PUREE

+ 250 PESOS -13 USD

#### POLLO LECHAL A LAS HIERBAS FINAS

CON PAPAS SARATOGA

#### CORNISH HEN WITH FINE HERBS

WITH SARATOGA CHIPS

#### LENGUA DE RES EN BARBACOA

PURE DE PAPA Y TORTILLAS ARTESANALES

#### SLOW-COOKED BEEF TONGUE IN "BARBACOA"

POTATOE PUREE, ARTISANAL TORTILLAS

#### TACOS DE CHAMORRO DE COCHINO

TORTILLAS HECHAS A MANO, CEBOLLA ENCURTIDA CON HABANERO

#### PORK SHANK TACOS

HOMEMADE TORTILLAS, ONION WITH HABANERO TOUCH

#### FETUCCINI HECHO EN CASA

CON HONGOS MORILLA

#### HOMEMADE FETUCCINI

WITH MOREL MUSHROOMS

#### VEGANO VEGAN

#### PAELLA DE VEGETALES

VEGETABLE PAELLA

## POSTRES

### DESSERTS

#### HELADO DE COCO HECHO EN CASA

CON SALSA DE CHOCOLATE

#### HOMEMADE COCONUT ICE CREAM

WITH CHOCOLATE SAUCE

#### "FONDANT" DE CHOCOLATE

HELADO ARTESANAL DE VAINILLA

#### CHOCOLATE "FONDANT"

ARTISANAL VANILLA ICE CREAM

#### CREME BRULÉE DE VAINILLA

#### TARTA DE MANZANA

HELADO ARTESANAL DE VAINILLA

#### APPLE TART

ARTISANAL VANILLA ICE CREAM

#### CREPAS DE CHOCOLATE DE PATZCUARO

RELLENAS DE NUEZ Y ARANDANOS

#### PATZCUARO'S CHOCOLATE CREPES

FILLED WITH WALNUT AND CRANBERRY

#### PANQUE DE ELOTE TIERNO

HELADO ARTESANAL DE VAINILLA

#### TENDER SWEET CORN MUFFIN

ARTISANAL VANILLA ICE CREAM

#### PASTEL DE QUESO Y PLATANO

BANANA CHEESECAKE

#### NIEVE CASERA

DE LIMON O CHOCOLATE

#### HOMEMADE SHERBET

LIME OR CHOCOLATE

