



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**
ORGANIC TOMATO SALAD
WITH SPICY VINAIGRETTE

PESCADITOS BABY EN 'TEMPURA'
CON PAPAS CRUJIENTES
TINY FISH IN 'TEMPURA'
WITH POTATO CHIPS

❖ **CEVICHE DE PESCADO Y CALLO**
CON GRANOS DE ELOTE
FISH AND MARGARITA DEEP SEA SCALLOP
WITH CORN KERNELS

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

BOUILLABAISSÉ
ICONICA Y SABROSA SOPA DE PESCADO TRADICIONAL
DE LA CIUDAD DE MARSELLA, EN LA REGION DE PROVENCE
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 MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS
O
CON ACEITE DE OLIVO Y PURE DE PAPA
WHOLE FISH OR FISH FILLET
IN CAPER BUTTER
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

ALMEJA "CHIRLA"
EN SALSA DE AJO Y VINO BLANCO
BABY CLAMS
IN GARLIC SAUCE AND WHITE WINE

Agua de la Casa en cortesía
House water complimentary

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
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