

TANTO SOL, TANTO MAR
Y COINCIDIR.

MENÚ

MEXICALI

ENTRADAS

ORIENTALES

CONOS

Camarón 119
Cangrejo 119
Salmón 139
Atún 129

Camarón Spicy 129
Cangrejo Spicy 129
Salmón Spicy 149
Atún Spicy 149

EDAMAMES

129

Frijol de soya edamame hervidos, sal, togarashi y limón

EDAMAMES SALTEADOS 139

Frijol de soya edamame, salteado en salsa soya, togarashi y un toque de limón

CALAMARES TEMPURA 189

Calamares rellenos de tempico spicy, espejo de aderezo cilantro, bañados en salsa de anguila

TOSTADITAS DE WONTON 219

Atún spicy, láminas de aguacate, pepino bañados en salsa del chef

SASHIMI SERRANITO 249

Láminas de atún, rodaja de serrano, bañados en salsa del chef

SASHIMI CURRICANES 269

Láminas de atún envueltos con kanikama spicy, aguacate, pepino, bañados en aderezo de naranja y aderezo cilantro y salsa del chef

ROLLITOS COREANOS 190

Hoja de soya, aguacate, tempico, camarón capeado, lechuga, bañado en salsa anguila

FRESCAS

SHOT DE OSTIONES 79

Shot de ostión y salsa de la casa. Producto fresco de temporada

OSTIONES NATURALES 249

Ostiones frescos ideales para compartir. 6pz. Producto fresco de temporada

OSTIONES PREPARADOS 299

Ostiones frescos en salsas negras. 6pz. Producto fresco de temporada

DELIRIO COSTERO 199

Carpaccio de Betabel, ahumado con pesto de nuez y tropezos de queso de cabra

ENSALADA COSTERA 199

Mix de lechuga, con camarones, tomate cherry, aguacate y aderezo de la casa

GUACAMOLE 216

GUACAMOLE DE MARISCOS 289

Aguacate, tomate, cebolla morada, cilantro, salpimentado con limón, un toque de salsa verde, camarón cocido, camarón curtido, atún, pulpo y un toque especial con salsa de la casa

CALIENTES

SOPA DE MARISCOS 319

Caldo de camarón con cabeza, pulpo, mejillón, jaiba, chile poblano, calabaza y zanahoria

CAMARONES PHILADELPHIA 199

Camarones rellenos en queso crema. 5 pz

CHICHARRÓN DE ATÚN 329

Chicharrón de atún acompañado de guacamole, chiles toreados, cebollín, limones y tortillas

MEJILLONES TANTO MAR 349

Mejillones, camarón, salteados con mantequilla y salsa de mejillón

TACOS DE LA COSTA

TACO AGUACHILE	129	TACO CESARÍN	99
<i>Taco dorado relleno de papa y frijol, coronado con un aguachile bañado en una salsa a elegir: Rosa, Verde, Ancla Negra, Pez Gallo</i>		<i>Tortilla de maíz con una cama de paté de camarón coronado con pescado capeado y un aderezo de chipotle rosa</i>	
TACO MARIGÜANO	99	TACO AHOGADO EN ESTOFADO DE MARLIN	119
<i>Taco de atún al pastor con piña y un toque de cilantro</i>		<i>Estofado de marlin, aceituna y chile poblano</i>	
TACO PULPO ENAMORADO	99	NUBE COSTERA	119
<i>Pulpo, champiñon, chile guajillo, costra de queso y guacamole</i>		<i>Taco de jaiba servido en cama de puré de papa y acompañado de papa campesina</i>	

AGUACHILES

AGUACHILE TROPICAL	TOSTADA 179	ÓRDEN 299
<i>Camarones curtidos en corte mariposa bañados en crema de coco con habanero</i>		
AGUACHILE MARACUYÁ	TOSTADA 179	ÓRDEN 299
<i>Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa de maracuyá</i>		
AGUACHILE COSTEÑO	TOSTADA 189	ÓRDEN 299
<i>Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa verde</i>		
AGUACHILE BENDITO	TOSTADA 269	ÓRDEN 599
<i>Camarón curtido y callo de hacha bañado en la salsa de elección</i>		
AGUACHILE ANCLA NEGRA	TOSTADA 189	ÓRDEN 299
<i>Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa ancla negra</i>		
AGUACHILE 5 CHILES	TOSTADA 189	ÓRDEN 299
<i>Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa 5 chiles</i>		
AGUACHILE PEZ GALLO	TOSTADA 189	ÓRDEN 299
<i>Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa pez gallo</i>		
AGUACHILE MAZATLECO	TOSTADA 189	ÓRDEN 319
<i>Combinación de camarón y atún en láminas curtidos en limón y bañados en salsa ancla negra</i>		
AGUACHILE RIB EYE		ÓRDEN 549
<i>Corte selecto de rib eye bañado en salsa especial</i>		
AGUACHILE RIB EYE ORIENTAL		ÓRDEN 549
<i>Corte selecto de rib eye bañado en salsa oriental con topping de gengibre</i>		
AGUACHILE MAR Y TIERRA		ÓRDEN 899
<i>Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, corte selecto de rib eye bañado en salsa agríndice de la casa con topping de gengibre</i>		



TOSTADAS & CEVICHES

TOSTADA TANTO MAR	319
<i>Tostada con paté de camarón, callo de hacha, camarón curtido, camarón cocido, salpimentado y coronado con cebolla y zanahoria</i>	
TOSTADA POPEYE	209
<i>Atún en lámina, marinado en aderezo chipotle, coronado con espinacas, bañados en salsa oriental de la casa</i>	
TOSTADA HK	189
<i>Atún en cubo marinado en salsas negras, cebolla juliana, mango en cubo bañados en una salsa con un toque de salsa habanero rosa montados en una tostada de color con cama de aguacate</i>	
TOSTADA POTLE	189
<i>Láminas de atún fresco curtidas en limón marinado en aderezo chipotle cama de aguacate salpimentado con un topping de cebolla dulce</i>	
TOSTADA PELIS ESPECIAL	189
<i>Cubos de atún fresco curtidos en limón, mango (temporal), cebolla morada en juliana, aguacate mezclados en salsa oriental con topping de poro frito</i>	
TOSTADA TIGRAZO	189
<i>Sierra de camarón marinado en aderezo chipotle, curtida en limón, con láminas de atún, cebolla morada, zanahoria, cilantro, aguacate en cubo y salsa del chef</i>	
TOSTADA ENCANTO	259
<i>Pulpo, tomate, cebolla, cilantro, limón, sal, pimienta, clamato y salsa del chef</i>	
TOSTADA BOHO	199
<i>Tostada de wonton, cama de aguacate, atún en cubo con una mezcla de cebolla en juliana, sazonado con salsas negras y servido con poro frito y cebolla frita</i>	
CEVICHE REY PEZ	299
<i>Camarón curtido, pepino cubo, cebolla y salsa de la casa</i>	
CEVICHE TIGRAZO	299
<i>Sierra de camarón marinado en aderezo chipotle, curtida en limón, cebolla morada, zanahoria, cilantro, aguacate en cubo y salsa del chef</i>	
CEVICHE MAR ABIERTO	329
<i>Camarón cocido, camarón curtido, camarón seco, cebolla, pepino, cilantro, clamato y tabasco</i>	
CEVICHE URBAN	329
<i>Callo de almeja, camarón curtido, camarón cocido, pulpo, atún, tomate, cebolla morada, cilantro, cebolla en cubos bañados en salsas de la casa</i>	
CEVICHE TULUM	339
<i>Trozos de chicharrón de pulpo, salsa de maracuyá, cubos de tomate, cebolla, cilantro, aguacate y mango, bañados en salsas del chef</i>	
CEVICHE MANIACO	299
<i>Atún picado, cebolla morada en juliana, limón, sal, pimienta, chile de árbol, ralladura de mayonesa y salsas del chef</i>	



ESPECIALIDADES FRESCAS

COCTEL DE CAMARÓN 329

Cocktail clásico al estilo de la casa

TORRESITA DE ATÚN 329

Cama de aguacate, atún fresco en cubos, salsas de cítricos y poro frito

CARICIA DEL MAR 1090

Camarón curtido, camarón cocido y callo de hacha acompañado con salsas negras

MOLCAJETE DE MARISCOS 399

Camarón cocido, curtido en corte mariposa, topping de camarón seco, pulpo, atún, cebolla morada, pepino, salpimentado, mezclado con salsas especiales y toque de picor

CALLO DE HACHA 1039

Callo de hacha entero salpimentado con limón en cama de pepino, salsa a elegir entre verde, rosa, ancla negra o pez gallo

RECOMENDACIONES DEL CHEF

CAMARONES LOUISIANA 599

★ **Experiencia Louisiana** ★ a la mesa, o servida en Bowl. Camarón, papa, elote, salchicha louisiana, mezclados en salsa cajún de la casa

CAMARONES ESQUITE 349

Camarones a la mantequilla, servidos en una cama de elote (esquite) preparado a la crema con un toque de picor de la casa

CAMARONES NORTEÑOS 349

Camarones al ajillo en cama de puré de papa

CAMARONES HAWAIIAN 329

Camarones empanizados con panko y coco, acompañados de salsa de mango y vegetales salteados

CAMARONES COSTEÑOS 349

Camarones con cáscara bañados con crema de jaiba y acompañados de puré y vegetales con mantequilla

OSTIONES ROCKEFELLER 395

Ostiones preparados con crema rockefeller y gratinado. Producto fresco de temporada

ARROZ MARINERO 299

Arroz salteado con pulpo, camarón y calamar

BOCA DEL MAR 329

Chicharrón de pescado, acompañado de ensalada de la casa y arroz

PULPO A LAS BRASAS 599

Pulpo a las brasas, marinado en un adobo de la casa, salsa de aguacate, papas salteadas a las finas hierbas y

SOPES DE PULPO 309

Guisado de pulpo montado en un sople de maíz con asientos de puerco, crema y salsa de aguacate. 3 piezas

TESORO DEL PACÍFICO 275

Estofado de marlin, aceituna y chile poblano, servido con caldo de mariscos

PESCADO ZARANDEADO 769

Pescado adobado a las brasas, acompañado de arroz a la jardinera, verduras salteadas (tomate, cebolla, morrones) y tortillas

PESCADO FRITO 495

Pescado frito, arroz a la jardinera, ensalada y tortillas

FETUCCINI

Salsa a elegir (Alfredo o Chipotle)

Natural 329 Pollo 379 Camarón 419

ARRACHERA TANTO MAR 439

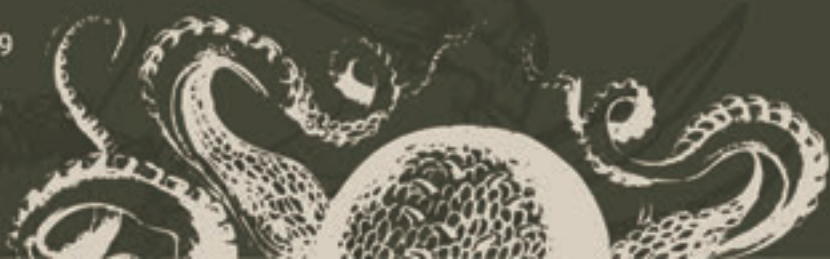
Filete de arrachera con guarnición de queso gratinado, frijol, guacamole, nopál, cebollín y tortillas a elegir

RIB EYE 819

Corte de 400 gr servido con papa salteada y espárrago

RIB EYE ESPECIAL 1099

Corte de 400 gr coronado con pasta de jaiba, camarones a la mantequilla y puré de papa



SALMÓN HOT 405

Filete de salmón al horno con un aderezo especial de la casa acompañado de verduras salteadas y arroz

SALMÓN CACHANILLA 405

Filete de salmón al horno con un adobo de la casa acompañado con verduras salteadas y arroz

SALMÓN OLA ALTA 405

Salmon montado en puré de betabel, plátano mancho y camote, servido con vegetales salteados

HAMBURGUESA CAMARÓN 349

Aderezo chipotle, cebolla frita, queso manchego, lechuga, tomate y papas gajo

HAMBURGUESA DE RES 329

Aderezo chipotle, cebolla frita, queso manchego, lechuga, tomate y papas gajo

HAMBURGUESA DE ATÚN 349

Atún al pastor, láminas de piña, lechuga, tomate, cebolla, aderezo chipotle y papas gajo



PLATILLOS ORIENTALES

ARROZ

YAKIMESHI 149

Arroz frito con verduras salteadas

YAKIMESHI MIXTO 189

Arroz frito con verduras salteadas, cebollín, camarón y carne

YAKIMESHI ESPECIAL 219

Arroz frito con verduras salteadas, camarón, carne, tampico, philadelphia, aguacate y cebollín

GOHAN 69

Arroz blanco

GOHAN ESPECIAL 179

Camarón, tampico, philadelphia y aguacate

TERIYAKI

Verduras salteadas, mezcladas en salsa especial acompañadas de arroz blanco

Pollo o Carne 249 Mixto 269
Camarón 279 Cielo, mar y tierra 299

ROLLOS TRADICIONALES

VEGETARIANO 159

Por dentro philadelphia, pepino, zanahoria y aguacate, por fuera semillas de sésamo

PHILADELPHIA

Por dentro pepino, aguacate, por fuera cubierto con queso philadelphia

Cangrejo 169 Camarón 179

CALIFORNIA

Por dentro pepino, aguacate, queso philadelphia
Cangrejo 169 Camarón 179

ROLLOS EMPANIZADOS

EMPANIZADO 229

Elige 1 entre carne, pollo, camarón o cangrejo. Por dentro pepino, aguacate y philadelphia

MAR Y TIERRA 239

Por dentro aguacate, philadelphia, carne y camarón con una guarnición de tampico



CIELO, MAR Y TIERRA 249

Por dentro aguacate, philadelphia, carne, pollo, camarón con guarnición de tampico

ONDEADO 329

Empanizado y horneado, forrado de queso philadelphia y manchego, por dentro camarón, res, queso philadelphia, aguacate, topping de aguachile ancla negra

DOS QUESOS 249

Por dentro aguacate, philadelphia, carne y camarón, por fuera queso manchego

ROLLOS DEL CHEF**PERIQUILLO 299**

Camarón capeado por dentro, aguacate, pepino, philadelphia, alga por fuera, topping de camarón, tempura spicy, espejo de aderezo cilantro bañado en salsa anguila

NALLELY 299

Tampico, aguacate, pepino, philadelphia, forrado de salmón, lámina de limón amarillo, bañado en aderezo de naranja y un punto de sriracha

DIAMANTE 299

Cangrejo, aguacate, pepino, philadelphia, forrado de plátano macho frito, topping de camarón, tempura spicy, bañado en salsa de anguila (horneado)

PRIVILEGIO 309

Camarón tempura, cangrejo, salmón, atún, aguacate, pepino, philadelphia, lechuga, hoja de arroz, salsa del chef, topping de atún spicy y láminas de chicharrón de pulpo. (No trae arroz)

ROBERTA 320

Camarón tempura, aguacate, pepino, philadelphia en hoja de soya, topping de atún spicy, rodaja de limón, lámina de chile serrano, espejo de aderezo cilantro spicy

REY PEZ ROLL 330

Camarón tempura, kanikama spicy, aguacate, pepino, philadelphia en hoja de soya, topping de atún spicy, bañado en salsa del chef

KIDS**DEDITOS DE POLLO 199**

Deditos de pollo acompañados de papas y juguito

DEDITOS DE PESCADO 199

Deditos de pescado acompañados de papas y juguito

PAPAS A LA FRANCESA 119**CORDON BLEU 249**

Por dentro pollo, aguacate, philadelphia, por fuera topping de queso fundido con champiñón y tocino

COSMOPOLITAN 259

A elegir entre camarón o cangrejo, aguacate, pepino y philadelphia. Topping de spicy kanikama, bañado en salsa chipotle y salsa anguila

BACON ROLL 249

Carne, pollo, aguacate, philadelphia, forrado de queso gratinado, chile serrano picado y tocino

AGUACHILE ROLL 309

Rollo con poco arroz por dentro, philadelphia, cangrejo, pepino y camarón. Camarón por fuera, forrado de camarón curtido. Topping de trozos de atún fresco bañados en salsa ancla negra, acompañado de aguacate

NO NAME 320

Camarón tempura, aguacate, pepino, philadelphia, en hoja de soya forrado de camarón, rodaja de pulpo, lámina de serrano, espejo de aderezo cilantro, bañado en salsa del chef

SANTY 299

Kanikama, aguacate, pepino, philadelphia en hoja de soya, topping de atún spicy, chicharrón de pulpo, lámina de ajo bañado en aceite de ajo y salsa del chef

CHAPULÍN 299

Camarón tempura, cangrejo, salmón, atún, aguacate, pepino, philadelphia, lechuga en hoja de arroz, bañado en salsa del chef. (No trae arroz)

EL GODÍN 309

Camarón, aguacate, pepino, philadelphia forrado de salmón, topping de camarón y pulpo spicy, bañado en anguila (horneado)

STAR 27 309

Atún, camarón, cangrejo, aguacate y pepino en hoja de arroz, topping de camarón curtido, pulpo, láminas de cebolla morada, rodaja de chile serrano, bañado en salsa del chef. (No trae arroz)

TANTO MAR ROLL 320

Camarón tempura, tampico, lechuga, zanahoria y aguacate en hoja de soya, topping de atún spicy, espejo de aderezo de naranja y bañado en salsa de anguila. (No trae arroz)

POSTRES**ARENA DULCE 219**

Pastel de 3 leches

LATIDO MARINO 219

Pastel de Zanahoria

PASTEL DE CHOCOLATE 219**CHEESECAKE ELOTE 219****FLAN 219**