



JOYAS DE LA TEMPORADA



PULPO Á FEIRA - 490

Patata gallega, pimentón dulce, aceite de oliva y sal de mar.

PULPO ENCEBOLLADO - 490

Pulpo asado con cebolla y rajas de chile jalapeño.

TACO DE PULPO - 160

En tortilla azul, con esquites y chipotle mayo.

TACO BAJA - 148

Filete de mero rebozado, repollo, aguacate, chipotle mayo y pico de gallo.

TACOS GOBERNADOR - 190

Machaca de camarón, queso Chihuahua, cebolla y chile serrano.

CARPACCIO DE CAMARÓN - 395

Con aguachile verde o chiltepín y penachos de caviar.

CÓCTEL DE CAMARÓN - 350

Camarón fresco, jugoso y en su punto, bañado en salsa coctelera tradicional.

CAMARONES VILLA UNIÓN - 380

A las brasas, abiertos y preparados con la receta original de Mazatlán.

CAMARONES AL GUSTO - \$390

Al ajillo, mojo de ajo, chipotle, mantequilla o a la parrilla.

DÚO DE TARTAR - 410

Salmón y atún frescos, finamente picados y perfectamente sazonados. Ligero, elegante y lleno de sabor.

TOSTADA PATA SALADA - 180

Camarón fresco, cocido y seco, montado sobre tostada crujiente y bañado en nuestra salsa "levanta muertos".

ARRECIFE DE MARISCOS - 490

Camarón, pulpo y atún en tempura, sazonados en salsa secreta de Silverio, con reducción de merlot y ajonjolí.