



MENÚ DE LUNCH

Guacamole.....\$120

(Mashed avocado served with panela cheese, tomato and tortilla chips).

Almejas naturales.....\$130

Almejas al natural, acompañada con pico de gallo y salsa.

(Natural clams served with pico de gallo and sauce).

Almejas gratinadas con chipotle.....\$150

Almejas gratinadas con queso y chipotle

(Clams Au Gratin with melted cheese and chipotle sauce).

Nachos\$120

Totopos de maíz con frijoles refritos, gratinados con queso Monterrey acompañados de salsa mexicana y chile jalapeño en vinagre.

(Tortilla chips with refried beans au gratin with Monterrey cheese, served with Mexican sauce and pickled jalapeños).

Nachos con carne asada.....\$155

Totopos de maíz con frijoles refritos gratinados con queso Monterrey acompañados de salsa mexicana, chiles jalapeños en vinagre y carne asada.

(Tortilla chips with refried beans au gratin with Monterrey cheese, served with Mexican sauce, pickled jalapeños and roast beef).

Club Sándwich.....\$140

Sándwich con pollo, queso, lechuga, tomate y tocino acompañado con papas fritas.

(Chicken sandwich with cheese, lettuce, tomato and bacon served with French fries).





Tacos de pescado.....\$140

Tacos de pescado capeados acompañados con col a las finas hierbas, aguacate, mayonesa de chipotle.

(Fried fish fillets tacos with cabbage, tomato, avocado and chipotle mayonnaise).

Aguachile de pescado.....\$150

Pescado marinado en jugo de limón, cilantro, chile serrano y cebolla morada.

(Marinated fish with lime juice, coriander, Serrano pepper and red onion).

Pescado estilo playero.....\$230

Exquisito pescado entero frito estilo playa servido con arroz y ensalada verde.

Recomendamos tener cuidado con las espinas del pescado. El restaurante no se hace responsable de ningún accidente.

(Exquisite whole fried beach style fish served with rice and green salad).

We recommend you be careful with the fish bone. The restaurant is not responsible for any accident.

Aguachile de camarón.....\$195

Camarón marinado en jugo de limón, cilantro, chile serrano y cebolla morada.

(Marinated shrimp with lemon juice, coriander, Serrano pepper and red onion).

Ceviche de pescado.....\$150

Pescado marinado en jugo de limón con cebolla morada, pepino, tomate, cilantro, mango (en temporada) y aguacate.

(Marinated fish with lemon juice, red onion, cucumber, tomato, coriander, mango (seasonal) and avocado).

Cóctel de camarón.....\$250

Camarón, callo (solo en temporada), almeja y pulpo.

(Campechana cocktail with shrimp, scallops (seasonal), clams and octopus).





Campechana.....\$280

Camarón, callo (solo en temporada), almeja y pulpo.

(Campechana cocktail with shrimp, scallops (seasonal), clams and octopus).

Hamburguesa clásica (Classic burger).....\$160

Exquisita carne de hamburguesa gratinada con queso acompañada con tomate pepinillos, lechuga, cebolla y papas fritas.

(Exquisite meat cheese burger served with tomato, pickles, lettuce, onion and French fries).

Hamburguesa rellena (Stuffed cheese burger).....\$170

Exquisita carne de hamburguesa rellena con queso acompañada con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa.

(Exquisite meat burger stuffed with cheese served with lettuce, tomato, onion, pickles and French fries).

Hamburguesa de pescado (Fish burger).....\$160

Filete de pescado empanizado con queso acompañada con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillos y papas a la francesa.

(Breaded fish fillet with cheese served with lettuce, tomato, caramelized onion, pickles and French fries).

