



## **TENTACIONES**

### **Guacamole \$120.00**

Tierno aguacate, molcajeteadado, servido con queso panela y totopos

Tender avocado smashed in molcajete, served with panela cheese, tomato and chips.

### **Almejas Parmesana o con chipotle \$ 150.00**

Gratinadas con queso parmesano, crema y vino blanco o con chipotle.

Chocolata clams with melted parmesan cheese, sour cream and white wine or chipotle.

### **Ceviche estilo Tripui \$ 140.00**

Pescado fresco marinado en jugo de limón, aceite de oliva, jitomate, chile serrano y cilantro

Fresh fish marinated with lemon juice, olive oil, tomato, Serrano pepper and coriander.

## **ENTRADAS**

### **Tradicional Sopa de Tortilla \$95.00**

Caldo de jitomate servido con tortilla frita, aguacate, queso, crema y un toque de epazote.

Tomato broth served with tortilla chips, avocado, cheese, cream with a little epazote.

### **Ensalada Verde \$130.00    Con pollo \$165.00    With chicken \$165.00**

Mezcla de lechugas frescas, vinagre balsámico y aderezo de mango.

Mix of fresh lettuces, balsamic vinegar and mango dressing.

### **Ensalada Capéese \$85.00**

Ensalada a base de queso panela, tomate, aceite de olivo y finas hierbas.

Salad with panela cheese, tomato, olive oil and fine herbs.



### AL DENTE

#### **Espagueti Bolognesa \$250.00**

Delicada salsa de carne de res, cocinada con romero, zanahoria y vino tinto, servida con pan al ajo, y queso parmesano.

Delicate beef sauce cooked with rosemary, carrot and red wine, served with garlic bread and parmesan cheese.

#### **Espagueti Frutti di Mare o en salsa italiana de tomates frescos \$310.00**

Camarón, Almeja Chocolate, callo Catarina y pulpo, cocinados al vino blanco y finas hierbas, con salsa blanca o con salsa Italiana de tomates frescos con un toque de albahaca.

Shrimp, chocolate clam, baby scallops and octopus, all cooked with white wine and fine herbs, with white sauce or in fresh Italian tomato sauce with a little basil.

#### **Pasta pomodoro o a la mantequilla \$190.00**

Pasta al dente bañada en salsa pomodoro o cocinada con mantequilla

Fresh pasta cooked with butter or pomodoro sauce.

### AL SARTEN

#### **Filete de Pescado Cabrilla \$250.00**

Filete fresco cocinado a su elección; empanizado, mojo de ajo, a la plancha, veracruzana, acompañado con vegetales.

200 gr. of fresh fish fillet cooked any style; breaded, garlic and butter, grilled or Veracruz style, served with vegetables.

#### **Filete de Pescado Cabrilla al Limón o en salsa de mango \$250.00**

Filete de pescado fresco, cocinado al sartén con una delicada salsa de limón o en salsa de mango, arroz del día y vegetales.

200 gr. of fresh fish fillet pan-seared with a lemon cream or mango sauce, served with rice and vegetables.



### **Camarones \$345.00**

180 gramos de camarones del pacifico (no cultivados) a su elección, empanizados, al ajo, a la mexicana, servidos con arroz del día y vegetales.

180 gr. of natural Pacific Shrimps (not farmed) cooked any style: Grilled, breaded or Mexican style, served with rice and vegetables.

### **Camarones al Vino Blanco \$345.00**

180 gramos de camarones del pacifico cocinados al vino blanco y finas hierbas, arroz del día y vegetales.

180 gr. of pacific Shrimps cooked with white wine and fine herbs, rice and vegetables.

## **SUGERENCIAS DEL CHEF**

### **Langosta \$695.00**

Langosta fresca del Pacífico en mantequilla de ajo a la plancha, servida con arroz y verduras asadas.

Fresh lobster from the Pacific cooked in roasted garlic butter, served with rice and grilled vegetables.

### **Chile relleno de langosta \$395.00**

Chile poblano tatemado relleno de langosta bañado con nuestra tradicional salsa de tomate y acompañado con arroz.

Roasted Poblano pepper stuffed with lobster, and our traditional tomato sauce accompanied with rice.

### **Pulpo a la Parrilla \$295.00**

Pulpo de la bahía de San Carlos a la parrilla acompañado de pimiento al vino blanco y cebolla caramelizada.

Grilled octopus from San Carlos bay, with pepper in white wine and caramelized onions.



## CARNES

### **Rib eye lipón 12 oz. \$295.00**

Servido con puré de papa y espinacas salteadas.

Rib eye served with mashed potatoes and sautéed spinach.

### **New York \$295.00**

Servido con puré de papa y espinacas salteadas.

New York steak served with mashed potatoes and sautéed spinach.

## MEXICANISIMO

### **Carne Tampiqueña \$295.00**

200 gramos de carne arrechera Angus al carbón, enchilada roja con pollo, guacamole, frijoles refritos y rajas poblanas.

200 gr. of grilled Angus flank steak, chicken red enchilada, guacamole, beans and Poblano pepper strips.

### **Pechuga de Pollo Asada \$210.00**

200 gramos de pechuga de pollo asada, servida con ensalada y papas fritas.

200 gr. of rosemary marinated chicken breast, grilled and served with salad and French fries.

### **Comal de Fajitas de Pollo \$195.00**

### **Fajitas de carne: \$215.00**

180 gramos de pechuga de pollo o arrachera, con chiles morrón mixto, cebolla, cilantro y piña caramelizada, acompañada de frijol.

180 gr. of Chicken breast or Angus flank steak, cooked with mixed slices of peppers, onion, coriander and caramelized pineapple served with beans.



### **Combinación Mexicana \$250.00**

Taco dorado de pollo, enchilada roja de pollo, chile relleno de queso, una quesadilla, guacamole y frijoles.

Crispy fried chicken taco, chicken red enchilada, cheese chile relleno, one quesadilla, guacamole and beans.

### **Chile relleno de queso \$190.00**

Chile poblanos asado rellena de queso bañado con nuestra tradicional salsa de tomate y arroz.

Roasted poblano pepper stuffed with cheese, bathed with our traditional tomato sauce and rice.

## **POSTRES / DESSERTS**

**Flan de la casa \$70.00**

**Helado \$50.00**