



MENÚ DE LUNCH

Guacamole.....\$ 110.00

Aguacate tierno servido con queso panela, tomate, y totopos.

(Avocado smashed in molcajete served with panela cheese, tomato and tortilla chips).

Almejas naturales.....\$ 130.00

Almejas al natural, acompañada con pico de gallo y salsa

(Natural clams accompanied with Pico de Gallo and sauces).

Almejas gratinadas con chipotle.....\$ 150.00

Almejas gratinadas con queso y chipotle.

(Clams with melted chesse and chipotle sauce).

Nachos.....\$ 120.00

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

(Tortilla chips with fried beans topped with Monterrey cheese accompanied with Mexican sauce and pickled jalapeños).

Nachos con carne asada.....\$ 155.00

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

(Nachos with Monterrey cheese, Mexican sauce, beans and grilled meat).

Quesadillas.....\$ 95.00

Acompañadas con frijoles y guacamole.

(Quesadilla with beans and guacamole).



Club sándwich.....\$ 140.00

Sándwich con pollo, mayonesa, lechuga, jitomate y tocino acompañado con papas fritas.
(Chicken club sandwich with mayonnaise, ham, lettuce, bacon, tomato and French fries).

Tacos de pescado.....\$ 140.00

Tacos de pescado capeados acompañados con col a las finas hierbas, aguacate y mayonesa de chipotle
(Fried fish tacos with cabbage, tomato, avocado and chipotle mayonnaise).

Aguachile de pescado.....\$ 150.00

Pescado marinado en jugo de limón, cilantro y chile serrano acompañado con cebolla morada.
(Marinated fish on a typical lime, coriander and Serrano pepper juice accompanied with red onion).

Aguachile de camarón.....\$ 180.00

Camarón marinado en jugo de limón, cilantro y chile serrano acompañado con cebolla morada.
(Marinated shrimp with lemon juice, coriander and Serrano pepper, accompanied with red onion).

Ceviche de pescado.....\$ 140.00

Pescado marinado en jugo de limón con cebolla morada, pepino, jitomate, cilantro, mango (en temporada) y aguacate.
(Marinated fish with lemon juice, red onion, cucumber, tomato, coriander, mango (seasonal) and avocado).

Cóctel de camarón.....\$ 180.00

Camarón cocido en salsa tradicional coctelera y aguacate.
(Cooked shrimp in traditional cocktail sauce with avocado).

Campechana..... \$ 210.00

Camarón, callo (solo en temporada), almeja y pulpo.
(Campechana with shrimp, scallops (seasonal), clams and octopus).



Hamburguesa clásica (Classic burger).....\$ 140.00

Deliciosa carne de hamburguesa gratinada con queso acompañada con jitomate pepinillos, lechuga, cebolla y papas fritas.

(Delicious meat cheese burger accompanied with tomato, pickles, lettuce, onion and French fries).

Hamburguesa rellena (Cheese stuffed burger).....\$ 150.00

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

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

Hamburguesa de pescado (Fish burger).....\$ 120.00

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

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

Menú disponible de 12:00 pm a 5:00 pm / Menu available from 12:00 pm to 5:00 pm.

No incluye propina / Tip not included