## TENTACIONES

***Guacamole $ 220.00***
Tierno aguacate, molcajeteado, servido con queso panela y totopos.
Tender avocado smashed in molcajete, served with cheese panela, tomato and chips.

***Sashimi $230***
Pescado crudo cortado finamente en salsa de soya, chile verde y jengibre

***Almejas Parmesana ó con chipotle $ 230.00***
Gratinadas con queso parmesano, crema y vino blanco o con chipotle.
Chocolata clams with melted parmesan cheese or chipotle, sour cream and white wine.

***Ceviche estilo Tripui $ 190.00  De camarón $220.00***
Pescado/Camarón fresco marinado en jugo de limón, aceite de oliva, jitomate, chile serrano y cilantro.
Fresh fish/ Shrimp marinated with lemon juice, olive oil, tomato, Serrano pepper and coriander.

## ENTRADAS

***Ensalada Cítricos /* Citrus salad *$ 160.00***

*Mezcla de hojas de lechuga y espinaca, supremas de naranja y toronja, nuez moscada y arándanos secos, con una vinagreta a base de aceite de oliva y vinagre balsámico.*

***Ensalada Capresse $ 160.00***
Ensalada a base de queso panela, tomate aceite de olivo y finas hierbas.
Salad with panela cheese, tomato, olive oil and fine herbs.

***Tradicional Sopa de Tortilla $ 160.00***

Caldo de jitomate servido con tortilla frita, aguacate, queso, crema y un toque de epazote.
Tomato broth served with tortilla chips, avocado, cheese, cream and a touch of epazote.

## PASTA

***Espagueti Bolognesa $ 295.00***
Delicada salsa de tomate con 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.

***EspaguettiFrutti di Mare $ 450.00***
Camarón, Almeja chocolata, callo Catarina y pulpo, cocinados al vino blanco y finas hiervas con salsa blanca.
Shrimp, chocolate clam, catarina scallops and octopus, all cooked with white wine and fine herbs with white sauce.

## AL SARTEN

***Filete de Pescado Cabrilla $ 350.00***
Filete fresco cocinado a su elección; Empanizado, al mojo de ajo, a la plancha, acompañado con vegetales.
200 gr. of fresh fish filet cooked any style; Breaded, garlic, grilled, served with vegetables.

***Filete de Pescado Cabrilla al Limón ó en salsa de mango $ 350.00***
Filete de pescado fresco, cocinado al sartén con una delicada salsa de limón o en salsa de mango, arroz del día, y vegetales.
Fresh fish fillet of 200 gr. pan-seared with a creamy lemon sauce or mango sauce, served with rice and vegetables.

***Camarones $ 420.00***
180 gramos de camarones del Pacifico natural (NO CULTIVADOS) a su elección, Pacifico cocinados al vino blanco y finas hiervas, al ajo, a la mexicana, servidos con arroz del día y vegetales.
180 grams of Pacific shrimp, natural (NOT FARMED) cooked any style: Grilled, breaded or Mexican style, served with rice and vegetables.

***Camarones Boston $ 480.00***
180 gramos de camarones del Pacifico natural (NO CULTIVADOS) rellenos de queso Monterrey y envueltos en tocino, acompañados con arroz de día y vegetales.
180 grams of fresh shrimp from the Pacific (NOT FARMED) stuffed with Monterrey cheese and wrapped in bacon, served with rice and vegetables.

## SUGERENCIAS DEL CHEF

***Langosta $ 1,150.00***
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 $ 485.00***
Chile poblano grande tatemado relleno de langosta bañado con nuestra tradicional salsa de tomate y acompañado con arroz.
Roasted large poblano pepper stuffed with lobster, and our traditional tomato sauce served with rice.

***Pulpo a la Parrilla $ 350.00***
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 to the white wine and caramelized onions.

## CARNES

***Ribeye  lipón 12 oz. $ 540.00***
Servido con puré de papa y espinacas salteadas.
Rib eye steak served with mashed potatoes and sauteed spinach.

***New York $ 540.00***
Servido con puré de papa y espinacas salteadas.
New York steak served with mashed potatoes and sauteed spinach.

## MEXICANISIMO

***Carne Tampiqueña $ 385.00***
200 gramos de carne arrechera al carbón, enchilada roja con pollo, guacamole, frijoles refritos y rajas poblanas.
200 gr. of grilled flank steak, chicken red enchilada, guacamole, beans and Poblano pepper strips.

***Pechuga de Pollo Asada $ 290.00***
200 gramos de pechuga de pollo asada, servida con ensalada verde y papas fritas.
200 grams of rosemary marinated chicken breast, grilled and served with salad and French fries.

***Comal de Fajitas de Pollo $ 290.00*** ***Fajitas de carne: $ 320.00***
180 gramos de pechuga de pollo o filete de arrachera Angus, con chiles morrón mixto, cebolla, cilantro y piña caramelizada, acompañada de frijol.
180 grams of chicken or Angus flank steak, cooked with mixed slices of peppers, onion coriander and caramelized pineapple served with beans.

***Combinación Mexicana $ 340.00***
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 chilerelleno, one quesadilla, guacamole and beans.

***Chile relleno de queso $ 340.00***
Chile poblanogrande asado rellena de queso bañado con nuestra tradicional salsa de tomate y arroz
Roasted large poblano pepper stuffed with cheese, and our traditional tomato sauce served with rice

## POSTRES/DESSERTS

***Flan de la casa $ 120.00***