

## ENTRADAS



- Guacamole.....\$89
  - Carpaccio de atún.....\$220
  - Carpaccio de salmón.....\$275
  - Sashimi de atún.....\$210
  - Sopa de mariscos.....\$210
  - Shot de ostión.....\$40
  - Shot de camarón.....\$40
  - Mejillones.....\$180
- Salteados en mantequilla ajo y vino blanco

## COCTEL CLÁSICO DE MARISCOS



Con nuestra salsa coctelera de la casa a base de tomate y cítricos

- Camarón.....\$190
- Pulpo.....\$250
- Mixto.....\$220  
(Pulpo, camarón y cayo de almeja)

## CEVICHE



Pescado marinado en limón, combinado con verdura y/o frutas.

- |   | Tostada     | Orden        |
|---|-------------|--------------|
| <b>Peruano.....</b>   | <b>\$89</b> | <b>\$210</b> |
| Con un toque de jengibre, cilantro, cebolla y granos de elote.                                      |             |              |
| <b>Atún en cuadros.....</b>   | <b>\$89</b> | <b>\$210</b> |
| Rica combinación de atún en cuadros acompañado de cebolla, mango, chile serrano y salsa especial.   |             |              |
| <b>Marlín ahumado.....</b>  | <b>\$40</b> | <b>\$130</b> |
| <b>Vallarta.....</b>  | <b>\$35</b> | <b>\$110</b> |
| Mezcla de cebolla, zanahoria y cilantro.  |             |              |
| <b>Acapulqueño.....</b>   | <b>\$65</b> | <b>\$160</b> |
| Pescado cocido y cortado en cuadritos, combinado con cebolla, cilantro y una deliciosa salsa dulce. |             |              |

## PLATOS FUERTES



**Filete de pescado con camarones...\$260**  
Acompañado con verduras salteadas en mantequilla.

**Filete de pescado al gusto .....\$230**  
Acompañado con verduras salteadas en mantequilla

**Filete mignon.....\$240**  
Acompañado con verduras y pure de papa bañado con salsa gravy.

**Filete shermula (200gr.) .....\$240**  
Atún fresco marinado con pasta shermula, sellado a la plancha, montado sobre espinacas y champiñones salteados.

**Salmón a la plancha (200gr.).....\$280**  
Bañado con salsa de albahaca, acompañado de vegetales.

**Pulpo a las finas hierbas.....\$240 (180gr.)**  
Acompañado de vegetales y papas cambray.

**Camarones al mezcal .....\$280 (200gr.)**  
Flameados, bañados en salsa pomodoro, con bastones de morrón.

**Camarones al coco.....\$285 (8 pzas grandes)**  
Acompañados de verduras salteadas y salsa de mango.

**Mar y Tierra.....\$295**  
200grs. filete de res bañado en salsa pimienta, 100grs. camarón montados en pure de papa y espárragos salteados.

**Camarones al gusto.....\$250**  
Al ajo, mantequilla, diablo, ajillo, o empanizados con guarnición de vegetales salteados.

**Chicharrón de Guachinango ó pargo (de orden).....\$249**  
Acompañado de guacamole con un toque de pepitas de calabaza.

**Chicharrón de pulpo(180gr.).....\$259**  
Crujientes laminas de pulpo, sobre cama de aguacate y arúgula confitada.

**Chicharrón de queso (180gr.) .....\$230**  
Con camarón al ajillo ó al pastor ó pulpo al gusto, servido en tortilla de maíz.



## TACOS (3piezas)



**Estilo Baja.....\$130**  
Camarón o pescado capeado, servido con un mix de ensalada, acompañada de salsa mexicana.

**Gobernador .....\$150**  
Camarón, salteado, con pimientos, tocino, cebolla, queso servidos en tortillas de maíz.

**Pescadillas estilo Acapulco.....\$130**  
Taco de cazón dorado acompañado de ensalada de lechuga.

## ENSALADAS

Servidas con cebolla, jitomate, pepino y aguacate (170gr.)



- Camarón.....\$200
  - Pulpo.....\$320
  - Mixta.....\$220
- ¡Combínelos a tu gusto!

## AGUACHILES

Camarón marinado en limón con pepino y cebolla

Tostas / Orden  
**\$89 \$210**



- Verde**  
Con un toque de chile serrano y cilantro.
- Rojo**  
Con un toque de chile chiltepin.
- Negro**  
Con salsa especial de la casa y piña sada

## PARA LOS PEQUEÑINES



Deditos de pescado (100gr.) .....\$89  
Acompañados de papas gajo.

Palomitas de camarón (100gr.) .....\$89  
Acompañados de papas gajo.

## ANTOJITOS



Hamburguesa de camarón.....\$145  
Con ensalada y cebolla caramelizada  
acompañada de papas de gajo.

Burrita .....\$145  
Camarón, marlín o pulpo acompañada  
de ensalada o papas gajo (a elegir).

Burrita mixta .....\$155

## POSTRES



Pay de Yelapa.....\$65

Flan napolitano.....\$65

Plátanos flameados.....\$80

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS  
Y YA INCLUYEN IVA.  
ACEPTAMOS PAGOS CON TARJETAS

## BEBIDAS

Agua fresca  
Chica .....\$30 Grande.....\$40  
Refresco .....\$25  
Limonada / Naranjada .....\$45  
Botella de agua natural (500ml) .....\$25

## CERVEZAS

Corona.....\$40  
Pacífico.....\$40  
Victoria.....\$40  
Ultra.....\$45  
Modelo Especial.....\$45  
Modelo Negra.....\$45

## PREPARADOS

Cielo Rojo  
Corona, Pacífico.....\$60  
Ultra, Modelo Especial, Negra Modelo.....\$69

Rusa.....\$40  
Perla Negra.....\$90  
Carajillo.....\$99  
Margarita.....\$70  
Aperol.....\$95  
Sangría.....\$80

*Síguenos en  
redes sociales*



# MIENÚ

## TO START/ APPETIZERS:



- Guacamole.....\$89
  - Tuna Carpaccio.....\$220
  - Salmon Carpaccio.....\$275
  - Tuna sashimi.....\$210
  - Seafood soup.....\$210
  - oyster shot.....\$40
  - Shrimp shot.....\$40
  - Mussels.....\$180
- Sautéed in butter, garlic and white wine

## CLASSIC SEAFOOD COCKTAILS:



- With our house tomato and citrus-based cocktail sauce
- Shrimp cocktail.....\$190
  - Octopus cocktail .....\$250
  - Mixed cocktail .....\$220  
(Octopus, shrimp, clam key)

## CEVICHEs



- Fish marinated with lemon, combined with vegetables and/or fruits.
- |  | Toast | Order |
|--|-------|-------|
| Peruvian.....\$89  |       | \$210 |
| (With a touch of ginger, cilantro, onion and corn kernels)   |       |       |
| Tuna cevich.....\$89   |       | \$210 |
| (Delicious combination of diced tuna accompanied by onion, mango, serrano chile and special sauce) |       |       |

- Smoked marlin ceviche .....\$40      \$130
- The original vallarta ceviche .....\$35      \$110  
(Mixed with onion, carrot, coriander)
- Acapulqueño.....\$65      \$160  
(Cooked and diced fish, combined with onion, cilantro and a delicious sweet sauce)

## MAIN COURSES



- Fish fillet with shrimps.....\$260  
(Served with vegetables sautéed in butter)
- Filet mignon .....\$240  
(Served with vegetables and mashed potatoes with gravy sauce)
- Filet shermula (200gr.) .....\$240  
(Fresh seared tuna, marinated with shermula paste, mounted on spinach and mushrooms)



- Grilled salmon (200gr.).....\$280  
(Served with basil sauce, accompanied by vegetables )
- Grilled octopus with fine herbs .....\$240  
(180gr.)Accompanied by vegetables and potatoes chambray



- Shrimps with mezcal .....\$280  
(200gr.) Flamed shrimp, bathed in pomodoro sauce, served with pepper sticks and of peppers
- Coconut shrimp .....\$285  
( 8 big pieces) Accompanied by vegetables and a sweet mango sauce.
- Mar y tierra .....\$295  
(200 gr. fillet of beef with pepper sauce, 100 gr. shrimp on mashed potatoes and sautéed asparagus)



- Shrimp to taste.....\$250  
(Garlic, butter, deviled, garlic or breaded, with a side of sautéed vegetables)
- Chicharron of huachinango / snapper fish (by order) .....\$249  
(Accompanied by guacamole with a touch of pumpkin seeds)
- Octopus cracklings (180gr.).....\$259  
(Crispy octopus slices, on a bed of avocado and candied arugula)
- Cheese cracklings (180gr.).....\$230  
(With garlic shrimp or octopus to taste, served in corn tortillas.)

## TACOS (3pcs)



- Baja tacos .....\$130  
(Shrimp or weather fish, served with a salad mix, accompanied with Mexican salsa.)
- Gobernador .....\$150  
(Shrimp sautéed with peppers, bacon, onion, cheese served in corn tortillas.)
- Pescadillas Acapulco style.....\$130  
(Taco of golden dogfish accompanied by a delicious lettuce salad.)

## SALADS

Served with onion, tomato, cucumber and avocado (170gr.)



- Shrimp.....\$200
  - Octopus.....\$320
  - Mixed.....\$220
- Combine them as you like!

## AGUACHILES

Shrimp marinated in lemon with cucumber and onion.



- |   | Toasts / | Order |
|---|----------|-------|
| Shrimp marinated in lemon with cucumber and onion.              | \$89     | \$210 |
| <b>Green</b><br>With a touch of serrano chili and coriander.    |          |       |
| <b>Red</b><br>With a touch of chiltepin chile.                  |          |       |
| <b>Black</b><br>With house special sauce and grilled pineapple. |          |       |

## 4 KIDS



- Fish fingers (100gr.) .....\$89  
Accompanied by wedge fries
- Shrimp popcorn (100gr.) .....\$89  
Accompanied by wedge fries

## ANTOJITOS



- Shrimp Burger.....\$145  
With salad and caramelized onion accompanied by wedge fries.
- Burrita .....\$145  
Shrimp, marlin or octopus served with salad or wedge fries (your choice)
- Burrita mixta .....\$155

## DESSERTS



- Yelapa Pay.....\$65
- Neapolitan Flan.....\$65
- Flamed bananas .....\$80

\*ALL OUR PRICES ARE IN PESOS, AND ALREADY TAXES INCLUDED. \* WE ACCEPT CARD PAYMENTS

## DRINKS

- Fresh water  
small .....\$30 Big.....\$40
- Soda.....\$25
- Lemonade / Orangeade.....\$45
- Bottle of Natural Water (500ml) .....\$25

## BEER

- Corona.....\$40
- Pacífico.....\$40
- Victoria.....\$40
- Ultra.....\$45
- Modelo especial.....\$45
- Modelo Negra.....\$45

## PREPARADOS

- Cielo Rojo  
Corona, Pacífico.....\$60
- Ultra, Modelo especial, Negra modelo.....\$69
- Rusa.....\$40
- Perla Negra.....\$90
- Carajillo.....\$99
- Margarita.....\$70
- Appleton.....\$95
- Sangria.....\$80

*Follow us on social networks*



# MIENU





**BEBIDAS**

## TEQUILA

Tradicional \$70

Don Julio Reposado \$80

Maestro Dobel \$85

## RON

Bacardi Blanco \$60

Solera \$70

## WHYSKEY

Red Label \$80

Black Label \$95

## MEZCAL

400 Conejos \$85

Union \$75

Raicilla de la casa \$50

## VODKA

Absolut \$65

Smirnoff \$60

Grey Goose \$90

## VINO BLANCO

CONCHA Y TORO (SUAVIGNON)

Copa \$65 Botella \$250

ALMA MORA

Copa \$85 Botella \$390

## VINO TINTO

CONCHA Y TORO (MALBEC)

Copa \$65 Botella \$250

ALMA MORA

Copa \$85 Botella \$390