

LA TERRAZA

BARRA DE MAR * COCTELES * GRILL

ENTRADAS

Carpaccio de Tomatillo

Con Cilantro Criollo y Aceite Extra Virgen

Guacamole

Con Totopos de Maíz Criollo

Sardinas con Epazote

Sardinas Frescas con Olivo y Epazote

📍 Tártara de Atún

Con Mayo de Xcatic y Ensaladita de Quelites

Tártara de Cordero Orgánico

Con Nopales y Queso Chiapas

ENSALADAS

César

Con Aderezo César y Queso Grana Padano

📍 Sandía Impregnada

Con Albahaca, Queso Chiapas, Epazote y Cilantro

Camarones con Lechuga y Pepita

Con Pepita, Pepino y Camarones a la Mantequilla

ANTOJERÍA DE MAÍZ

Taco de Chicharrón

Acompañada de Frijolitos y Quelites

Taco Baja

Con Terso de Aguacate y Mayo de Chipotle

Taco de Camarón al Grill

Con Terso de Aguacate y Cilantro Criollo

Taco de Lechón Negro

Lechón Negro con Terso de Aguacate y Rábano

Tetela India

Rellena de Papas con Garam Masala y Chicharos

Quesadilla

Con Quesillo, Quelites y Terso de Aguacate

+Camarón y Pesto Mexicano, +Barbacoa, o +Cochinita \$50

BARRA DE MAR

📍 Brochetas de Camarón 5 Piezas

Camarón con Pimiento Rostizado y Jamón Serrano

Ceviche de Coco

Marinado en Cítricos, con Cebolla Morada

Ceviche de Pescado

Del Día, con Supremas de Cítricos, Jícama y Pepino

Ceviche de Callos Catarina

Marinado en Cítricos, con Chile Xcatic

Sashimi de Pescado

Con Naranja Dulce y Aceite de oliva

Aguachile Verde de Camarón

Camarones Mariposa con Pepino y Aguachile

Aguachile Rojo de Almeja

Almeja Chocolatea con Pepino y Aguachile de Guajillo



Cóctel del Camarón

Ostiones

6 Ostiones

12 Ostiones

Almeja Chocolatea

Langosta

📍 Platón Terraza

9 Camarones, 2 Sashimis de pesca del día, 12 ostiones y 10 conchas de chocolatea

Siempre Frescas, Nuestras Ostiones y Almejas son traídas desde Baja California

PESCA AL PIL PIL (800-900 g)

Pescado Estilo Calderitas, Frito con Cebolla y Habanero

PLATOS FUERTES DEL GRILL

Vegetales con Mole Negro

Al Grill con Queso Chiapas

Mextlapique Pescado Indio

Filete con Curry y Vegetales

Cecina Estilo Yecapixtla

Asada al Grill con Guacamole, Crema y Queso

Camarones al Grill (16pz)

Con Pesto Mexicano, Terso de Aguacate y Tortillas. Aproximadamente 6 Tacos.

Pescado en Zaranda (500-800g)

Con Mayo y Chiles

Cowboy Rib Eye (700-800g)

Al Grill con Mantequilla de Romero, Papas y Cambray

POSTRES

Panna Cotta Local

De Limón con un Gelée de Miel Local

📍 Marquesita de la Casa

Nieve de Coco con Queso de Bola, Barquilla de Marquesita y Teja de Coco

📍 RECOMENDACIÓN DEL CHEF