



## Los Entremeses

**Pulpo a la Leña.** \$205

**Tacos de Camarón.** 4pzas  
(a las brasas) \$180

**Ceviche Huerta.** \$160  
(Camarón, cebolla, pepino, chile, limón.)

**Chicharrón de Pescado.** \$175

**Aguachile Verde Mixto.** \$170  
(Camarón y pulpo)

**Aguachile Negro Camarón.** \$170

**Chistorra** (chorizo delgado.) \$ 100

**Cecina** (guacamole y frijoles) \$ 160

**Cecina Cazadora** \$160  
(Salsa tomate, guacamole y frijoles)

**Champiñón Ajillo.** \$ 130

**Panela Asada Finas Hierbas** \$105

**Queso Fundido.** \$ 140

**Guacamole.** \$ 75

**Charales.** \$ 80

**Hueva.** (Caviar guisado.) \$ 90

**Orden de Pan.** \$ 20

**Barra de Ensaladas.** \$ 95

## Sugerencias Del Chef

**Filete de Res a la Marsalla**  
(asado Con champiñón, jamón serrano, y en su propio jugo excelente) \$215

**Camarones Corita** (en brasas con adobo de la casa exquisita.) \$ 170

**Filete Pescado Chapala.** \$ 170  
(Bañado salsa especial, jugoso)

**Huachinango Veracruzana.**  
\$ 205

**Mejillones al vino Bco.** \$ 140

**Linguini con Camarones y Queso Parmesano.** \$155

## Menú Infantil

**Filete de Pescado Junior**  
(Acompañado de arroz papa fritas, Incluye bebida infantil) \$ 105

**Deditos de Pollo**  
(Tiras de pechuga empanizadas arroz y papa, incluye bebida) \$ 105

# *Lo Que Salió del Mar*

## **Camarones Especial Huerta**

(En salsa de chile poblano, cilantro gratinados). \$160

## **Camarones Nero**

(Sazonados con guajillo, champiñón fresco y ajo). \$160

## **Camarones Rey**

(Con un toque de chipotle, tamarindo). \$160

## **Camarones Zarandeados**

(Cocinados en leña con cascara). \$165

## **Camarones Española**

(Rellenos de queso y envueltos con tocino). \$170

## **Camarones Cascabel**

(Servidos con cascara en salsa de chile cascabel tipo cucaracha). \$160

## **Camarón Cantonés**

(Sazonados con brandy y jamón serrano). \$165

# *Filetes*

**Medallón de Atún** (a la parrilla con alcaparras y vino blanco). \$190

**Lonja Zarandeadas Dorado** (exquisita alas brazas). \$175

**Salmon Zarandeados** (lonja sin espinas cocinado en leña). \$205

**Salmon a la Mandarina** (acompañado de arroz y espárragos). \$205

**Salmon Finas Hierbas** (en plancha con aceite de olivo y hierbas). \$ 205

**Filete Chapala** (bañado en salsa jitomate, hierbas, recaudo, jugoso) \$ 170

**Filete al Limón Real** (exquisito recomendable 100%). \$170

**Filete Cero** (en plancha 0% grasa). \$170

**Filete Relleno** (de vegetales y guiso de camarón con queso). \$175

**Filete Primavera** (en plancha, salteado con vegetales al vapor) \$170

# *Pescado Zarandeado*

**Bagre Zarandeado** (cocinado en leña precio según peso) \$165

**Huachinango Zarandeado.** (Cocinado en leña precio según peso) \$195

## *Carnes*

**Churrasco de 350 gr** (Excelente sabor y suavidad). \$310

**Rib Eye de 300 gr** (exquisito marmoleo, bañado en su jugo.) \$315

*Servidos en plato grill (nuestra vaquita)...*

**Vacio Cut 300gr** (corte de gran suavidad, sabor y poca grasa). \$205

**Arrachera** (jugosa carne al término de su elección). \$180

## *Nacionales*

**Medallones de Res a la Toscana**

(Asado con toque de limón, Tocino, vino Bco., excelente sabor) \$ 215

**Costilla BBQ** (parrilladas y bañadas salsa de la casa acompañadas de elote). \$ 160

## *Las aves*

**Pechuga de Pollo a la Reyna** (salteada con crema, champiñón, Morrón, receta de la casa exquisita. ) \$ 155

**Pechuga de Pollo a la Parrilla** (filete de pechuga acompañada de arroz y ensalada). \$155

**Pechuga Poblana** (asada en plancha montada en crema poblana gratinada). \$155

**Pechuga al Limón Real** (sazonada con limón y vino blanco excelente sabor). \$155

# Para el Final

## Postres

### Brownie Especial

(Biscuit de chocolate, coronado con cremoso helado de vainilla salpicado de nuez). \$50

**Chongos expresos** (excelente combinación de dulce y café). \$ 80

### Vainilla Amaretto Shot

(Rica combinación de nieve de vainilla, almendras y un toque de amaretto). \$50

**Cajeta Bailey Shot** (para los amantes del Bailey, servido con deliciosa nieve de cajeta, nuez y un toque de Bailey). \$50

### Plátanos Flameados

(Ricas rebanadas de plátano salteadas en mantequilla y canela, flameadas en licor). \$80

**Gericalla** (tradicional dulce de leche horneado y ligeramente doradito, típico de Jalisco). \$45

**Flan Napolitano** (horneado bañado de caramelo). \$50

**Choco flan** (delicioso pastel de chocolate con flan napolitano). \$50

## Y el Café

**Americano** \$25

**Capuchino** \$35

**Expreso** \$35

## Vinos

### Blanco

	Santo Tomas 31.8	\$ 450
	Diamante Rioja	\$ 300

### Tinto

	Nebbiolo L.A CETTO	\$ 485
	Casa Madero 3 V	\$ 650
	Riunite Lambrusco	\$ 250
	Gran Sangre de Toro	\$ 380

## Bebidas

*Cerveza de barril Obscura/clara 500ml  
\$40*

*Bohemia Obscura/Clara, Heineken,  
Tecate Light, Sol cero alcohol \$35*

*Michelada Especial \$40*

*Ampolleta Indio \$ 20*

*Refresco. \$25*

*Jarra de Naranjada, Limonada y*

*Horchata Natural. \$80 mineral \$90*

*Limonada, Naranjada, Horchata. Natural*

*\$25 Mineral. \$28*

Solicite su factura antes de liquidar su cuenta

*¡Dónde comes bien!*