





ENTRADAS

TACOS GOBERNADOR 60g (3 piezas)	\$155
camarones salteados en mantequilla, cebolla, poblanos, jitomate y epazote, servidos sobre una tortilla de harina saborizada con chipotle y queso gratinado	
TACOS ENSENADA 90g (2 piezas)	\$155
filete de pescado empanizado, servidos con col encurtida, aderezo de chipotle servido sobre una tortilla hecha a mano	
TACOS ARAGONESA 90g (2 piezas)	\$155
camarón y pulpo al ajillo, gratinados, acompañados con salsa de habanero y pimientos a la parrilla servidos sobre una tortilla de mano.	
QUESADILLAS MARLÍN 60 g (3 piezas)	\$135
Típica receta Sinaloense con marlín a la mexicana y queso, sobre tortilla hecha a mano	
QUESADILLAS DE PESCADO 60 g 3 piezas	\$135
Quesadillas, servidas con col en curtida y salsa torito	
RELLENITAS DE PULPO AL AJILLO 60 g (2 piezas)	\$135
maíz nixtamalizada frita rellena de nuestro delicioso pulpo al ajillo, acompañadas con nopales al orégano, queso Cotija y crema ácida	
EMPANADAS(camarón, pulpo o pescado)	\$50
empanada mixta.....\$70	
con queso.....+\$10	



CEVICHE

nuestros ceviches son preparados a base de brunoise de jitomate, cebolla morada, piña, chile serrano, chile habanero y zumo de limón

SANGRE DE TORO 100 g \$190

de la creación del chef, salmón, perlas de sandía, julianas de cebolla morada, con un toque de habanero, limón, Clamato, aromatizado con cilantro Fresco

CEVICHE DE CAMARÓN 120 g \$135

CEVICHE DE JAIBA 100 g \$135

CEVICHE DE PESCADO 110 g \$135

CALLO DE HACHA 100 g \$135



CÓCTELES

110g 160g

COCTEL FIESTA TAURINA \$150
Mezcla de mariscos y un toque
de nuestras siete salsas

COCTEL DE CAMARÓN \$100 \$130

COCTEL DE PULPO \$175 \$145

VUELVE A LA VIDA \$240



AGUACHILES

AGUACHILE BRAVÍO exquisito aguachile servido con arrachera 100 g y camarón 90 g	\$200
AGUACHILE SUERTE NEGRA 160 g de camarón, mezcla de salsas negras y un toque de habanero	\$190
AGUACHILE DE CAMARON 160g (verde o rojo)	\$170

CALDOS, SOPAS, PASTA

CALDO EMBESTIDA 200 g caldillo de pasilla servido con camarón con cabeza, pescado y verdura	\$140
FETUCCINI EL GRANTORERO 90g pasta tipo fetuccini a la crema, acompañada de parmesano, servida con camarones o mejillones	\$230
PASTA EL MATADOR 90 g pasta tipo fetuccini salteada en mantequilla saborizada con ajo y chile de árbol y tocino, servida con tocino, camarones y pulpo al curri	\$195
CALDO DE MARISCOS 190g camarón pacotilla, camarón con cabeza, pulpo, pescado, ostión, calamar y jaiba	\$140
CALDO DE CAMARÓN 190g de los clásicos es el mejor, servido con camarón y verduras	\$150
ARROZ CON MARISCOS 100g (pulpo, camarón o mixto)	\$200



CAMARONES

CAMARONES A LA DIABLA 290 g	\$240
CAMARONES AL MOJO DE AJO 290 g	\$250
CAMARONES A LAS FINAS HIERBAS Y PARMESANO 290 g	\$260
CAMARONES A LA MANTEQUILLA 290 g	\$250
CAMARONES EMPANIZADOS 350g	\$275
CAMARONES DERROTE 290 g camarón cocido al vapor con sal de grano servidos con salsa típica de Sinaloa	\$260
ESTOCADA DE CAMARONES 290g camarones pinchados, con piña, pimientos, cebolla y queso gouda	\$230
CAMARONES AL COCO 350 g rellenos de queso crema y empanizados con coco	\$260
CAMARONES RELLENOS 350 g rellenos de queso crema, tocino y jalapeño empanizados con panko	\$270
CAMARONES EN SALSA DE TRES QUESOS 290g camarones salteados con mantequilla bañados en nuestra salsa de 3 quesos a las finas hierbas servidos con ensalada y arroz de la casa	\$270
CAMARONES AL RUEDO 290 g Selección de nuestros invitados (máximo a elegir 3 presentaciones)	\$300

*Todos nuestros platillos vienen acompañados de ensalada de la casa y arroz blanco, cualquier modificación tiene un costo extra

FILETES DE PESCADO

200 g. (servido con ensalada y arroz de la casa.)

FILETE NAVARRA 200 g \$220

Filete de pescado, relleno de una mezcla de mariscos

FILETE TRAJE BLANCO \$200

bañado en nuestra salsa cremosa de queso y finas hierbas

FILETE ZARANDEADO \$220

cocido en zaranda a la brasa

FILETE A LA TALLA \$210

FILETE EMPAPELADO \$180

FILETE AL AJILLO \$180

FILETE EMPANIZADO \$180

SALMÓN

250grs. servido con ensalada de la casa y aderezo de la casa.

SALMÓN OLÉ \$240

salteado en mantequilla saborizada con romero

SALMÓN A LA PLANCHA \$230

sazonado únicamente con sal de grano y aceite de olivo

SALMÓN AL LIMÓN \$220

salteado en mantequilla saborizado con notas cítricas y ralladura de limón

SALMÓN PAPILLOT \$220

cocido al vapor con pimiento rojo y pimiento amarillo



PULPO Y OSTIONES

PULPO CAPIROTE pupo servido en su tinta con aceitunas y alcaparras	\$280
PULPO A LA TALLA marinado en salsa talla y cocido en zaranda a las brasas	\$280
PULPO AL AJILLO salteado en ajo rostizado y lajas de chile guajillo	\$270
PULPO AL PASTOR marinado en achiote y cocido a las brasas	\$300
PULPO A LAS FINAS HIERBAS salteado en mantequilla saborizada con finas hierbas	\$280
OSTIONES ROCKEFELLER 10pzas	\$230
CONCHAS A LAS BRASAS 4pzas conchas chocolatas gratinadas servidas con pico de gallo al vino blanco	\$220
OSTIONES EN SU CONCHA preparadas con limón, sal de grano y salsa sinaloense (por media docena o docena completa)	\$220



PARA COMPARTIR

REDONDEL DE MARISCOS \$450

camarón, pulpo, ostiones, jaiba, pimientos y complementos

MOLCAJETE MAR Y TIERRA \$300

arrachera, rib eye, camarón, pulpo, queso gratinado nopal asado y cebollitas

CORTES

acompañados de cebollitas, guacamole y papas fritas

COSTILLA 300 g \$189

ARRACHERA 250 g \$249

RIB EYE 300 g \$289

GUARNICIONES

ENSALADAS

ENSALADA VERÓNICA \$120

mix de lechugas, 5 camarones salteados, germen de trigo, jitomate cherry, crutones, queso parmesano y aderezo César

ENSALADA VEGANA \$80

láminas de champiñones, espinaca baby, julianas de pimientos, pasas y arroz

ENSALADA DULCE \$70

Espinaca baby, con un abanico de mango, blue berrys, plumas de cebolla morada, lunas de pepino y nuez

GUARNICIONES

PIMIENTOS SALTEADOS
MANTEQUILLA \$45
PAPAS CAMBRAY AL AJILLO \$45
ESPÁRRAGOS AL VAPOR \$70

CON

PARA LOS PEQUES

servido con ensalada o papas fritas

TIRITAS DE PESCADO EMPANIZADAS

\$120

FILETE A LA PLANCHA O EMPANIZADO
\$120

NUGGETS DE POLLO O PESCADO \$120

Postres

CREPAS EN SALSA DE CAJETA \$90
rellenas de queso crema, servidas con
una bola de helado de vainilla y nuez

PAY REMATE \$45
pay helado de limón, oreo o cacao

CHESSE CAKE (mango o zarza) \$65

FRESAS FLAMEADAS AL COÑAC \$90
flameadas en su mesa, servidas con
una bola de helado y nuez caramelizada

