

Tostadas de atún

- *Tostadas de ceviche de camarón
 - *Camarones para pelar
 - *Aguachile de camarones
 - *Callo de hacha rasurado o al aguachile Platillo de temporada.

*Aguachile de langosta Abulón rasurado Jugo de langosta Carpaccio Pulpo o salmón.

Ensaladas

De ceviche de pescado o de mariscos.



Entradas

Camarón, ostión*, caracol, jaiba o pulpo, preparado a tu preferencia.

Para compartir

Ensalada reina

Pulpo, atún y camarón marinados en salsa de soya infusionada en habanero, decorada con brotes comestibles.

Callo de hacha al grill

Callo de hacha de Baja California grillados sobre una cama de col y chile habanero al limón. Platillo de temporada. Chicharrón de jaiba

Pulpa de jaiba frita, acompañada de pico de gallo.

🜟 Jaibas desnudas al gusto Al mojo de ajo, al chiltepín o enchipotladas

*Ostiones Incluye salsa de rasurado para agregar al gusto.

*Ostión a la Rockefeller o 4x4 Todos a la Rockefeller o cuatro diferentes especialidades, a su elección

Tostadas De ceviche, jaiba o camarón.

Empanadas

Pescado o camarón. Hueva de lisa

Queso, pescado, camarón.



-Nuestros tacos-☆ Tacos estilo Hamachi

Tortilla de maíz, cebolla y salsa talla. Camarón al pastor

Camarón baby marinado en achiote, acompañado de salsa de piña, cebolla y cilantro.

De camarón al guajillo Acompañado de rodajas de guajillo, champiñones y frijol.

De pulpo en su tinta Servido en tortilla de harina.

Especial Los Pescadores De camarón, chile jalapeño, pimiento morrón, jitomate, vino blanco y se gratinan.

Cremas

De langosta y camarón

Langosta, camaron y chorizo.

Con huevo **Paella** Arroz al azafran, con camaron, pulpo, mejillón y almeja.

Con plátano





Caldo especial

Camarón, jaiba y robalo.

Almeja y mejillón Dos piezas de almeja y 50 grs. de mejillón acompañado con champiñon y hiervas provenzales.

Flameada con cognac, azafrán y pimentón.

De langosta

Sabor veracruzano

→ De camarón con cáscara

- ் Chilpachole de jaiba
- **⊘** Consomés De camarón o jaiba.
- Arroz a la tumbada En cazuela con camarón, caracol, jaiba, almeja y filete
- de pescado.

Caldo largo de robalo Postas de robalo, aceitunas, jitomate. Caldo de robalo en rebanada Cazuela de mariscos Camarón, jaiba, caracol, almeja y filete de pescado.

Parrilladas Al chiltepín

A la manteguilla Directa o empapelada.

> **Enchipotlada** Directa o empapelada.

Piña rellena Acompañada de cebolla morada, cubos de piña, gratinados con queso manchego.

Alambre de camarón

Al mojo de ajo Al ajillo

▶ Pulpos ◄

Encebollados ✓ En su tinta

Al chiltepín **Enchipotlados**

A la veracruzana

Camarones Al mojo de ajo

Al ajillo Enchipotlados

Directos o empapelados.

Al chiltepín **Encebollados**

> **Empanizados Enchilpallados** Martínez de la Torre

Filetes de pescado

Cocina

Al ajillo / A la veracruzana

Al mojo de ajo

Enchipotlado Pescadores

> Acompañado de cebolla morada, champiñon y crema de espinaca con toque de habanero. Al epazote

granos de elote y chile jalapeño.

Cocido al vapor con crema de cebolla, epazote,

Relleno de queso Empapelado.

Al acuyo

Relleno de mariscos gratinado Directo o empapelado.

Relleno de mariscos enchipotlado Directo o empapelado.

Don Gerardo Empapelado, en salsa de chipotle con guarnición de camarones y ostión.

Sin Limites



Camarones Tadashi

Camarón al coco Cancún Empanizados en cereal, bañados en crema de coco y ron. Charola de camarones especial

Empanizados rellenos de queso crema y arroz, acompañado de reduccion de vino

Tres estilos diferentes a escoger (mojo, enchipotlados, chiltepin, empanizados, ajillo, encebollados, tadashi, coco, rockefeller, gabardina).

tinto, papa horno y verduras al vapor.

Camarones a la Rockefeller Camarones gratinados con crema de espinaca y queso.

Camarones gabardina Rellenos de queso crema y envueltos en tocino. ★ Cola de langosta al gusto

Estilo rosarito, a la mantequilla o estilo termidor

Pulpo al pastor Marinado en achiote, acompañado con chile manzano, cilantro recio y ceniza vegetal.

Tenaza de King Crab

Red crab al natural u horneado.

Pulpo a la veracruzana oporto

Tentaculos de pulpo estrella, servidos sobre un espejo de guiso veracruzana con oporto, cocinada por largo tiempo. Pulpo en arroz negro

decorada con queso parmesano y perejil. Pulpo estrella

Pulpo asado al chimichurri, a la mantequilla o nuestros tradicionales guisos. Langostinos

Sugeridos en salsa de Martínez de la Torre o al mojo de ajo.

Pulpo en corte grueso marinado en ajo frito, servido sobre arroz en tinta de calamar,

Salmón a la mostaza Salmón di mare Corte al horno servido en salsa de mostaza, vino blanco y brandy, acompañado de vegetales al vapor y papa al

Pescados

Corte al horno servido en salsa de romero, vino blanco y brandy, acompañado de vegetales al vapor y papa al horno.

Salmón al romero

Acompañado de vegetales al grill, papa al horno y esalada

acompañado de xinipec y salsa de mango.

**A su gusto:

Frita, empapelada o asada.

Huachinango o robalo**

Mojarra**

Empapelado: al epazote, salsa **v**erde, al acuyo, enchipotlado. Asado: al natural, talla, zarandeado, al chiltepín,

Horneado acompañado de mariscos en salsa pomodoro. Salmón maya estilo Tikinxic

Bife de atún a las brasas Guarniciones

Frita, empapelada o asada. Marinado en limón, salsa de soya y acompañado de Frito: mojo de ajo, chiltepín, ajillo, salsa verde, enchipotlado.

Salmón al grill

verduras al vapor.

frijoles.

Rib-Eye

mix de lechugas

Bife de atún a las brasas

Salmón a la finas hierbas

Cortes y pastas

Arrachera Acompañado de guacamole, papas a la francesa y

Mar y tierra Arrachera, camarones y brocheta acompañada de frijoles, guacamole y salsa casera.

Acompañado de chiles toreados, papa al horno y

Spaguetti marino

Spaguetti con

Mariscos, crema y ajo.

Flameados con pernod.

camarón

Spaguetti Pescattore Acompañado con camarones en salsa pomodoro.

> langosta y Papas fritas Guacamole

rojos Martínez de la Torre Salsa chilpaya Queso fundido Salsa de molcajete

NUEVOS PLATILLOS Deleita a tu paladar con nuestra cocina sin límites

Papa horno

Huevo

Verduras al grill

Verduras al vapor

Abanico de aguacate

Ensalada de frutos

Frijoles

Salsa Ciro

Ostiones del chef

Salmón almendrado y mousse de camarón Salmón bañado en salsa de guajillo, fresas y habanero, con almendra, guarnicion de ensalada con fresas y esparragos embardados en tocino

☆ Platillo Estrella



Tacos de pulpo

Pulpo sazonado con chile manzano, jitomate, nopales, envueltos en torlilla de harina acompañados de salsa talla Atún Tataki

Pulpo marinado en pesto, con guarnicion de gnochis de papa a la crema con

8 pz de ostiones rellenos de callo de hacha rasurados y marinados con salsas

Lomo de atún marinado en chimichurri, servido con guacamole y salsa talla Pulpo al pesto

queso parmesano Camarones con ravioles Ravioles en salsa pomodoro con camarones.

negras de la casa, clamato y toque de chiltepin y vodka

Atún al mojo de ajo Atún frito al mojo de ajo acompañado de papa horno, ensalada y salsa roja

*El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad del cliente.