

Playa / Beach Finger Food

12:30 pm – 6:30 pm

V Vegano / Vegan

Vg Vegetariano / Vegetarian

R Crudo / Raw

P Picante / Spicy

ENTRADAS / STARTERS

Guacamole \$310 Vg

Queso Chiapas, chile serrano, pico de gallo, chips de malanga y camote / Chiapas cheese, serrano chile, pico de gallo, malanga and sweet potato chips.

✦ Extras: chicharrón de pulpo/Octopus chicharron \$130 - chicharrón de picaña/Picanha chicharron \$130

Bowl Vegano / Vegan Bowl \$340 V

Frijoles, habas, lentejas, quinoa, arroz, vegetales, kimchi y aderezo vegano de chile poblano / Beans, broad beans, lentils, quinoa, rice, vegetables, kimchi and vegan poblano pepper dressing.

Papas y camote fritos / Potato and sweet potato fries \$265

Bañados en salsa de queso cheddar, tocino, perejil, aderezo de queso azul y aderezo de chipotle / Dipped in cheddar, bacon, parsley, bluecheese dressing and chipotle dressing.

Papas fritas a la trufa / Truffle oil fries \$295 Vg

Con queso parmesano y perejil / With parmesan cheese and parsley.

Elote o Esquite del pueblo / Town fair Corn \$275 Vg

Mazorca de maíz, mayonesa, queso, chile piquín, limón, polvo de epazote y totomoxtle / Whole or esquite style corn, mayo, cheese, chile piquín, lemon, epazote powder and totomoxtle.

✦ Extras: chicharrón de pulpo/Octopus chicharron \$130 - chicharrón de picaña/Picanha chicharron \$130

DEL MAR / FROM THE SEA

Aguachile de camarón de Sinaloa estilo Guasave / Guasave style Sinaloa shrimp aguachile \$495 R P #Pesca ConFuturo

Servido con limón, coco, pepino, cilantro, cebolla, chile serrano, leche de tigre, aceite de olivo y totomoxtle / Served with lime, coconut, cucumber, cilantro, onion, serrano chile, tigre salsa, olive oil and totomoxtle.

Cóctel Champotón / Champoton cocktail \$485 R #Pesca ConFuturo

Camarón, limón, cebolla y salsa de mar / Shrimp, lime, onion and ocean salsa.

Torre de mariscos / Seafood Tower \$595 R

Callo de hacha, camarón y atún, aioli, cilantro, poro frito, salsas del mar, aguacate y cebolla / Scallops, shrimp and tuna, alioli, cilantro, pore, ocean salsas, avocado and onion.

Duo de tostadas 2 a elegir / Tostadas duo, 2 to choose \$390

Tostada de atún DELEK / DELEK tuna tostada R

De maíz azul, mayonesa chiltepin, reducción de jamaica y soya de recado negro / Blue corn tostada, chiltepin-mayo dressing, hibiscus reduction and recado negro soy.

Tostada de camarón de Sinaloa al chiltepin / Sinaloa shrimp chiltepin style tostada R #Pesca ConFuturo

Buñuelo, salsa de aguachile rojo, cebolla, aioli de xcatik y pepino / Buñuelo, red aguachile salsa, xcatik alioli and cucumber.

Tostada de pesca del día / Catch of the day tostada R P #Pesca ConFuturo

Salsa de aguachile verde, mayonesa de hoja santa, pepino, cebolla morada y aguacate / Green aguachile salsa, mayo-hoja santa dressing, cucumber, red onion and avocado.

Tostada de pulpo de Yucatán al grill / Grilled octopus from Yucatan

tostada #Pesca ConFuturo

Zarandeado, mermelada de cebolla y tocino, aguacate y mayonesa de recado negro / Zarandeado, bacon and onion jam, avocado and recado negro mayo.

TACOS

Cochinita pibil (3Pz) \$345

En tortilla casera de maíz azul / Blue corn handmade tortilla
Al horno envuelta en hoja de plátano, naranja agria, cebolla curtida, láminas de habanero y cilantro / Baked, wrapped in banana leaf, sour orange, pickled onion, habanero and cilantro.

Norteños de Picaña (2Pz) \$325

En tortilla de harina / Flour tortilla
Cebolla rostizada, queso ahumado, guacamole y salsa de molcajete / Roasted onion, smoked cheese, guacamole and molcajete salsa.

Ensenada (3Pz) \$350

En tortilla casera de maíz amarillo / Yellow corn handmade tortilla
Pesca del día, tempura, mayonesa chiltepin, reducción de Jamaica, kimchi de col morada / Tempura style, spicy mayo dressing, hibiscus reduction, red cabbage kimchi.

Pulpo de Yucatán zarandeado (2Pz) \$365 #Pesca ConFuturo

En tortilla casera de maíz rojo / Red corn handmade tortilla
Al grill, marinado con mayonesa de chiles, mayo chiltepin y aguacate / Grilled, marinated with chile mayo, chiltepin mayo and avocado.

Gobernador (2Pz) \$350 #Pesca ConFuturo

En tortilla de harina / Flour tortilla
Camarones de Sinaloa con queso ahumado, cebolla, chile xcatik, chile poblano, epazote y frijoles puercos / Sinaloa shrimp with smoked cheese, onion, xcatik chile, poblano pepper, epazote and chipotle beans.

Hongos (3Pz) \$295 V

En tortilla casera de maíz rojo / Red corn handmade tortilla
Champiñones, setas fritas, aceite de trufa, chile pasilla, brotes de arugula, puré de poro y papa / Mushrooms, truffle oil, pasilla chile, arugula sprouts and pore and potato puree.

HAMBURGUESAS Y TORTAS / BURGERS AND SANDWICHES

Hechas con pan casero / Made with homemade bread.

Todas llevan papas fritas / Fries in every order.

Hamburguesa de Atún / Tuna burger \$465

Pan casero (negro) / Homemade bread (black)
Sellado al grill, marinado con chimichurri, chaya frita, guacamole y mayo-xcatik. Servido con papas fritas / Homemade bread (black) seared at grill, marinated with chimichurri, fried chaya, guacamole and xcatik mayo dressing.

Hamburguesa Angus / Angus beef burger \$465

Pan casero / Homemade bread
Doble carne, doble queso, mermelada de cebolla, mayo-chipotle y tocino / Double beef, double cheese, onion jam, mayo-chilpotle dressing and bacon.

* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. // *Si tienes alguna alergia avisa al mesero/If you have some allergy please tell your waiter. // *El gramaje de cada platillo es en crudo/The weight of each dish is raw. // *Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available // * Todos nuestros precios incluyen IVA/All our prices include TAXES // *Precios en moneda nacional Mexicana/Prices in MXN

Hamburguesa Vegana / Vegan burger \$405

Pan casero vegano / Vegan homemade bread

De hongos y legumbres, queso vegano, tomate, cebolla, aguacate y aderezo vegano. Servido con camote frito / Mushrooms and vegetables, vegan cheese, tomato, onion, tomato and vegan dressing. Served with sweet potato fries.

Sandwichito Gerencial / Manager's munchies sandwich \$365

Pan de torta casero / Homemade torta bread

Pechuga de pollo, ajo, tocino, mayo-xcatik, queso cheddar y aguacate. Servido con papas fritas / Chicken breast, garlic, bacon, mayo-xcatik, cheddar cheese and avocado. Served with fries.

Torta ahogada / Ahogada style sandwich \$435


De camarón de Sinaloa, marinado en salsa de chile, queso ahumado, aguacate, aderezo de mayonesa con hoja santa, kimchi y bañada en salsa de chiles / Sinaloa shrimp, marinated in chile salsa, smoked cheese, avocado, hoja santa-mayo dressing, kimchi and dipped in chile salsa.

SLIDERS (3Pz) \$480

Con papa y camotes fritos / With sweet potato and fries.

Pan casero / Homemade bread.

Angus beef

Con tocino, queso, cebolla caramelizada / With bacon, cheese, caramelized onion.

Atún / Tuna

Sellado al grill, marinado al recado negro, costra de especias, chaya frita, guacamole y mayo xcatik / Seared at grill, recado negro marinated, amaranth breaded, fried chaya, guacamole and mayo xcatik dressing.

Porkbelly

Servido con puré de poro y papa, salsa BBQ, mayonesa de chipotle, kimchi y cebolla / Served with pore and potato puree, BBQ sause, chipotle-mayo dressing, kimchi and onion.

For my best Friend \$175

Croquetas Royal Canin, pechuga de pollo y arroz / Royal canin dog kibble, chicken breast and rice.

POSTRES / DESSERT
Helado de la casa / Seasonal Ice cream \$190

* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. // *Si tienes alguna alergia avisa al mesero / If you have some allergy please tell your waiter. // *El gramaje de cada platillo es en crudo / The weight of each dish is raw. // *Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available // * Todos nuestros precios incluyen IVA / All our prices include TAXES // *Precios en moneda nacional Mexicana / Prices in MXN