



## MENÚ INFANTIL

### ENTRADAS

Quesadillas con brócoli asado y queso gouda-Oaxaca

Explosión de frutas tropicales con infusión de naranja y miel

Brochetas de camarones marinados con champiñones, piña y morrones

Mini nachos gratinados con queso gouda-oaxaca, crema agria, frijoles bayos y salsa mexicana

\*Con pollo

\*Con arrachera

Ensalada cremosa de papa con pera pochada, nuez caramelizada y espinaca

### SOPA

Caldo de pollo y verduras servidas con fideos

Chowder de papa rustica, tocino, poro y queso cheddar

### PLATO FUERTE

Enchiladas de pollo cubiertos de salsa de tomate crema y queso gouda

Pechuga de pollo marinada a la parrilla, acompañada de arroz con verduras y frijoles de olla

Macarrones bolognesa con verduras gratinados con mozzarella rallado

Pimientos asados rellenos de carne y arroz servidos con salsa de tomate y albahaca

Lomito de pesca del día empapelado servido con ragout de papa y vegetales

Deditos de pescados al tempura servidos con papitas rostizadas ensalada de la estación y mayonesa de lima-cilantro

Tacos de arrachera asada servidos con aguacate queso cheddar y frijoles

Mini hamburguesa de pollo a las brasas sazonada con especias, servidos en bollo integral con queso gouda, lechuga, cebolla y tomate

Mini hamburguesa de res a las brasas servida con champiñones con queso gouda, lechuga, cebolla y tomate

### POSTRES

Brownie de chocolate con nuez y salsa de frambuesa

Tapioca de frutas tropicales y salsa de maracuyá.

Flan de vainilla con salsa de chocolate

Crepas rellenas con crema de naranja y miel

Gelatina mosaico de frutas de la estación

Helados y sorbetes

\* 1 Bola de helado

Vainilla

Dulce de leche

Crema con galleta

Chocolate

Pastel de queso con fresa

Sorbete de frambuesa

Sorbete de mango

### COMIDA

#### ENTRADAS

##### PESCADILLAS

Pescado guisado con jitomate, ajo y chipotle, frijoles negros, queso Oaxaca y epazote con salsa verde cruda.

##### PULPO A LA PARRILLA

Con pimentón, sal de Celestún y chips de camote.

##### TOSTADA DE ATÚN

Rebanadas finas de atún aleta amarilla, mayonesa de chipotle, poro frito y ceviche de mariscos, sobre una tostada de maíz.



### **CAMARONES A LAS BRASAS**

Marinados en nuestro adobo de pimentón.

### **GUACAMOLE CLÁSICO**

Con pepino y jícama.

### **NACHOS A LAS BRASAS**

Acompañados de crema agria con cilantro, queso mozzarella, Oaxaca ahumado, Gouda, chiles jalapeños, frijoles bayos, guacamole y salsa mexicana.

- \* Con vacío
- \* Con pollo marinado
- \* Con camarones adobados

### **ALITAS SRIRACHA**

Cocinadas al horno de leña, marinadas en jengibre ajo, soya y cilantro acompañada de ensalada de apio y cilantro.

### **CALAMAR FRITO AL ACHIOTE**

Reducción de naranja al habanero.

## **SOPAS**

### **CALDO DE CAMARÓN CON FRIJOL NEGRO**

Hecho con camarón seco, chiles secos y hoja santa.

## **POSTRES**

### **FLAN DE NARANJA**

Flan de naranja con espejo crujiente de pepita de calabaza, servido con sorbete de tepache.

### **BANANA SPLIT DE CARAMELO**

Helado de vainilla y de dulce de leche, platano al caramelo con salsa de chocolate y crema batida.

### **MONSTRUO DE GALLETA**

Brownie tibio con helado de chocolate Belga, helado de crema y galletas, espolvoreado con galleta oreo, crema batida y salsa de chocolate.

### **PAY DE HELADO DE LIMA YUCATECA**

Crema de lima yucateca sobre una galleta María crujiente con avellana, acompañado de compota de guayaba.

### **FRESCURA DE PIÑA**

Piña marinada con granizado de coco acompañado con cremoso cítrico, streusel de almendra y salsa de frambuesa.

### **VERY BERRY**

Moras frescas marinadas con miel de agave y jengibre, servido con helado de frambuesa.

## **TACOS**

### **TACOS DE PESCADO BAJA**

Pescado empanizado en panko con salsa tártara de chipotle y ensalada de col, servidos en tortilla de harina.

### **TACOS DE CAMARÓN SOLIDARIDAD**

Camarones capeados acompañados de mayonesa de chile habanero y salsa mexicana, servidos en tortillas de maíz.

### **BURRITO DE MARLIN**

Tortilla de harina rellena de marlin ahumado, preparado con tomate, papa, chile guajillo, queso, frijoles y ensalada de col, servido con guacamole a un costado.

### **CARNITAS DE ATÚN**

Marinado en especias, servido con guacamole, tortilla y salsa verde cruda.

### **ALAMBRE DE MARISCOS**

Camarón, pulpo, calamar, callo cocinado con tocino, cebolla, poblano, queso gouda y cilantro acompañado con salsa molcajete con aguacate.

### **TACOS DE PESCADO A LA TALLA**

Mahi Mahi marinado en un adobo de tres chiles y tequila, cebolla y rábano encurtido, col, mayonesa de chile y ajo y salsa verde martajada.

### **TACOS DE LANGOSTA PUERTO NUEVO**

Tortillas de harina, puré de frijol, langosta a la mantequilla, aguacate y cilantro, servidos con salsa de chile de árbol.

### **TACOS GOBERNADOR**

De camarón al chipotle, cilantro, frijoles y queso Oaxaca.



### **TACOS DE PULPO A LAS BRASAS**

Con tortillas de maíz, chimichurri y chicharrón prensado.

## **TORTAS, SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS**

### **TORTA DE MILANESA DE PESCADO LOCAL**

Pan gallego, mayonesa de chipotle y cilantro, frijoles refritos, milanesa de pescado, queso local, lechuga, jitomate, cebolla marinada y aguacate.

### **TORTA CUBANA DE MARISCOS**

Camarón, milanesa de pescado, calamar, pulpo, chorizo, frijoles, aguacate, cebolla, mayonesa de jalapeño, lechuga, jitomate y queso Oaxaca, servido en baguette fresco.

### **SANDWICH CHEESE STEAK**

En baguette crujiente con mayonesa de jalapeño sirloin finamente rebanado con una mezcla de pimiento verde, cebolla salteada y queso mozzarella.

### **CHORIPAN**

Chorizo argentino al horno de leña, servido en baguette, con salsa dijonnaise, chimichurri, pepinillo, cebolla curtida, tocino, y ensalada de tomate

### **NUUESTRO CLUB**

Servido en pan ciabatta crujiente con ensalada de col y zanahoria, queso brié fundido, tocino ahumado en manzano, pechuga de pollo al carbon, lechuga, tomate y huevo frito

### **HAMBURGUESA CLÁSICA**

Jugosa carne hamburguesa casera angus a las brasas sazonada con sal de celestun, servida en bollo de ajonjolí con queso gouda del valle, lechuga, cebolla y tomate

### **HAMBURGUESA GRAND**

Hamburguesa de res casera angus sazonada con sal de celestun, servida en bollo de ajonjolí con tocino ahumado en manzano, queso Ramonetti con romero, portobello confitado, lechuga, cebolla asada y tomate.

### **HAMBURGUESA DE POLLO CLÁSICA**

Hamburguesa a las brasas sazonada con especias, servida en bollo de comino con queso gouda añejo de la Baja, lechuga, cebolla y tomate.

### **HAMBURGUESA DE POLLO ADOBADA**

Hamburguesa a las brasas sazonada con especias y salsa adobo, servida en bollo de comino con queso cabra, piña, ensalada de cilantro, arúgula, tomate cherry, y cebolla marinada.

### **HAMBURGUESA MAR Y TIERRA**

Hamburguesa de res angus a la parrilla sazonada con especias, camarón marinado en adobo, servida en bollo de ajonjolí, salsa tartara de chipotle, aguacate, aros de cebolla, lechuga y tomate.

### **TOPPINGS EXTRA**

#### **QUESOS**

Mozarella, gouda de la baja, cabra, oaxaca, brie.

#### **VEGETALES**

Portobello, aros de cebolla, arugula

#### **CARNE**

Camarón, chorizo argentino, jamon, huevo frito, tocino ahumado en manzano.

## **PLATOS FUERTES**

### **LOMOS DE PESCA DEL DÍA**

### **PESCADO ENTERO DEL DÍA**

Servido con frijoles, arroz y ensalada de la casa.

### **SALSA A SU ELECCIÓN**

Mojo, ajillo y jengibre

Mole verde, hoja santa y tomatillo

Achiote y coco

Adobo talla

### **VACÍO**

Mantequilla de chiles

### **MEDIO POLLO AL PASTOR**

Servido con puré de camote y ensalada de la casa.

### **ÓRDENES EXTRAS**

Papas a la francesa

Camote a la francesa

Papa al horno tricolor

Puré de camote

Ensalada de la casa

Guacamole



## ENSALADAS Y VEGETALES

### BETABEL AL HORNO

Crema de queso de cabra habanero, lima y menta.

### ENSALADA CESAR

Lechuga larga acompañada de aderezo cremoso de anchoas, queso parmesano y croutones crujientes.

### ENSALADA MIXTA

Mezcla de lechugas, granos de elote, aguacate, hierbas frescas, pimientos asados, crujientes de wonton, aceitunas y aderezo a su elección.

\* Con camarón

\* Con atún sellado

## CEVICHES

### AMARILLO MIXTO

Callo, pulpo, mero del Caribe, salmón fresco, salsa de ají amarillo con cítricos, tomates cherry, cilantro y cebolla cambray.

### AGUACHILE DE CAMARÓN Y CALLO

Camarones y callos crudos, marinados con limón y chile verde, cebolla morada, pepino y hojas de cilantro.

### ATÚN CON SOYA Y AJONJOLÍ

Cubos de atún calidad sashimi, marinados en soya, wasabi, cebollín, chile manzano, pimiento rojo y jengibre.

### VUELVE A LA VIDA

Una mezcla de camarón, pulpo, callo, pescado y langosta con salsa marinera.

### ASIÁTICO

Cubos de salmón fresco marinados en soya, lima, ajonjolí, jengibre, té limón, hierbabuena, chile serrano y cebolla cambray.

### PERUANO

Mero del Caribe, cebolla morada, chile manzano, jugo de limón y cilantro.

## CENAS

## ENTRADAS

### PESCADILLAS

Pescado guisado con jitomate, ajo y chipotle, frijoles negros, queso Oaxaca y epazote con salsa verde cruda.

### PULPO A LA PARRILLA

Con pimentón, sal de Celestún y chips de camote.

### TOSTADA DE ATÚN

Rebanadas finas de atún aleta amarilla, mayonesa de chipotle, poro frito y ceviche de mariscos, sobre una tostada de maíz.

### CAMARONES A LAS BRASAS

Marinados en nuestro adobo de pimentón.

### GUACAMOLE CLÁSICO

Con pepino y jícama.

### JAIBAS DE CONCHA SUAVE

Crujientes y servidas con salsa tártara de chipotle.

### OSTIONES CON CILANTRO A LA PARMESANA

Con jalapeño y tocino ahumado.

### OSTIONES FRESCOS

Con salsa rasurada y cóctel con wasabi y jengibre.

### PINCHOS DE PESCADO

Brochetas de pescado marinado.

### PINCHOS DE POLLO

Brochetas de pollo marinado

### SOPES DE PULPO CON KASTAKAN

Chile xcatic curtido en casa y julianas de yuca con salsa de tomate.

### CALAMAR FRITO AL ACHIOTE

Reducción de naranja al habanero.

## POSTRES

### TARTA RÚSTICA DE PLÁTANO

Tarta de plátano horneado al momento, con crema de almendra, dulce de leche y crujiente de chocolate, servido con helado de coco y ron.

### **FLAN DE NARANJA**

Flan de naranja con espejo crujiente de pepita de calabaza, servido con sorbete de tepache.

### **PAY HELADO DE LIMA YUCATECA**

Crema de lima yucateca sobre una galleta María crujiente con avellana, acompañado de compota de guayaba.

### **PASTEL DE TRES LECHE**

Pastel de vainilla cubierto con streusel de coco, salsa de rompope y helado de café amargo chiapaneco.

### **VERY BERRY**

Moras frescas marinadas con miel de agave y jengibre, servido con helado de frambuesa.

### **FRESCURA DE PIÑA**

Piña marinada con granizado de coco acompañado con cremoso cítrico, streusel de almendra y salsa de frambuesa.

## **SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES**

### **UNA BOLA**

### **DOS BOLAS**

Helado de vainilla

Helado de chocolate

Helado de café chiapaneco

Helado de dulce de leche

Helado de fresas con queso

Helado de coco y ron

Sorbete de mango

Sorbete de frambuesa

Sorbete de tepache

## **ENSALADAS Y VEGETALES**

### **BETABEL AL HORNO**

Crema de queso de cabra habanero, lima y menta.

### **COLIFLOR AL HORNO**

Con vinagreta de chiles, cítricos, sal de Celestún y trufa.

### **ENSALADA MIXTA**

Mezcla de lechugas, granos de elote, aguacate, hierbas frescas, pimientos asados, crujientes de wonton, aceitunas y aderezo a su elección.

\* Con camarón

\* Con atún sellado

## **CEVICHE**

### **AMARILLO MIXTO**

Callo, pulpo, mero del Caribe, salmón fresco, salsa de ají amarillo con cítricos, tomates cherry, cilantro y cebolla cambray.

### **AGUACHILE DE CAMARÓN Y CALLO**

Camarones y callos crudos, marinados con limón y chile verde, cebolla morada, pepino y hojas de cilantro.

### **ATÚN CON SOYA Y AJONJOLÍ**

Cubos de atún calidad sashimi, marinados en soya, wasabi, cebollín, chile manzano, pimiento rojo y jengibre.

### **ACAPULCO**

Camarón pacotilla, salsa marinera con aceitunas verdes, un toque de salsa Búfalo y aguacate.

### **ASIÁTICO**

Cubos de salmón fresco marinados en soya, lima, ajonjolí, jengibre, té limón, hierbabuena, chile serrano y cebolla cambray.

### **CEVICHE YUCA DE PULPO**

Hecho con naranja, cenizas de chile, menta y jícama.

### **PERUANO**

Mero del Caribe, cebolla morada, chile manzano, jugo de limón y cilantro.

## **SOPAS**

### **POZOLE VERDE DE MARISCOS**

Hecho con un caldo ligero de cerdo, con pulpo, mejillón, camarón 41/45, callo y mole verde, acompañado con sus guarniciones.

### **CALDO DE CAMARÓN CON FRIJOL NEGRO**

Hecho con camarón seco, chiles secos y hoja santa.

## **TACOS**

### **TACOS DE PESCADO BAJA**

Pescado local empanizado en panko con salsa tártara de chipotle y ensalada de col, servidos en tortilla de harina.



### **TACOS DE CAMARÓN SOLIDARIDAD**

Camarones capeados acompañados de mayonesa de chile habanero y salsa mexicana, servidos en tortillas de maíz.

### **BURRITO DE MARLIN**

Tortilla de harina rellena de marlin ahumado, preparado con tomate, papa, chile guajillo, queso, frijoles y ensalada de col, servido con guacamole a un costado.

### **CARNITAS DE ATÚN**

Marinado en especias, servido con guacamole, tortilla y salsa verde cruda.

### **TACOS DE PESCADO LOCAL A LA TALLA**

Mahi Mahi marinado en un adobo de tres chiles y tequila, cebolla y rábano encurtido, col, mayonesa de chile y ajo y salsa verde martajada.

### **TACOS DE LANGOSTA PUERTO NUEVO**

Tortillas de harina, puré de frijol, langosta a la mantequilla, aguacate y cilantro, servidos con salsa de chile de árbol.

### **TACOS GOBERNADOR**

De camarón al chipotle, cilantro, frijoles y queso Oaxaca.

### **TACOS DE PULPO A LAS BRASAS**

Con tortillas de maíz, chimichurri y chicharrón prensado.

## **TORTAS Y SÁNDWICHES DE MARISCOS**

### **TORTA DE MILANESA DE PESCADO**

Pan gallego, mayonesa de chipotle y cilantro, frijoles refritos, milanesa de pescado, queso local, lechuga, jitomate, cebolla marinada y aguacate.

### **TORTA CUBANA DE MARISCOS**

Camarón, milanesa de pescado, calamar, pulpo, chorizo, frijoles, aguacate, cebolla, mayonesa de jalapeño, lechuga, jitomate y queso Oaxaca, servido en baguette fresco.

### **POOR BOY**

En pan recién horneado con salsa tártara, cátsup casero, lechuga, aguacate y jitomate.

### **CALAMAR**

### **CAMARÓN**

### **PEPITO DE RIB EYE**

En pan recién horneado con lechuga, aguacate y jitomate.

## **PLATOS FUERTES**

### **LOMOS DE PESCA DEL DÍA**

### **PESCADO ENTERO DEL DÍA**

Servido con frijoles, arroz y ensalada de la casa.

### **SALSA A SU ELECCIÓN**

Mojo, ajillo y jengibre  
Mole verde, hoja santa y tomatillo  
Achiote y coco  
Adobo talla

### **VACÍO**

Mantequilla de chiles

### **MEDIO POLLO AL PASTOR**

Servido con puré de camote y ensalada de la casa.

### **ÓRDENES EXTRAS**

Papas a la francesa  
Camote a la francesa  
Papa al horno tricolor  
Puré de camote  
Ensalada de la casa  
Guacamole