

ENTRADAS

PAPAS TRUFA Papas fritas, aceite de trufa, perejil, queso parmesano reggiano	\$ 195 ⁰⁰
CHIPS Y GUACAMOLE Guacamole, salsa mexicana, totopos de maíz, salsa roja, queso cotija	\$ 220 ⁰⁰

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE MARISCOS Caldillo de camarón, camarón, pesca del día, callo, mejillón, pulpo, cebolla, ajo, zanahoria, crotones de mantequilla, limón, cilantro	\$ 338 ⁰⁰
SOPA DE TORTILLA CLÁSICA Tortillas fritas, aguacate, queso panela, epazote, chile guajillo, crema agria, tomate cherry	\$ 210 ⁰⁰
ENSALADA CÉSAR Lechuga romana, queso parmesano, aderezo César casero, crotones Añade pollo \$ 240 ⁰⁰ / camarón \$ 300 ⁰⁰ / arrachera \$ 320 ⁰⁰	\$ 180 ⁰⁰
ENSALADA COBB DE QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO Lechuga iceberg, aderezo de miel al balsámico y frutos rojos, tomate cherry, pepino, espárragos, nueces caramelizadas, crotones de focaccia, melón	\$ 390 ⁰⁰
ENSALADA VERDE Mezclun, pepino, aguacate, manzana verde, vinagreta de cítricos	\$ 180 ⁰⁰

BARRA CALIENTE

HAMBURGUESA OLD-FASHIONED Carne de res prime, queso provolone, cebolla asada, chile poblano, lechuga, tomate, papas fritas	\$ 335 ⁰⁰
HAMBURGUESA CLÁSICA Carne de res prime, queso cheddar, cebolla, tomate, lechugas, tocino, papas fritas	\$ 345 ⁰⁰
HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE Pan brioche, pollo crujiente, salsa bbq o búfalo, ensalada mixta, guacamole, queso provolone, papas fritas	\$ 240 ⁰⁰
HAMBURGUESA TEXANA Brisquet premium ahumado de res, salsa bbq, aros de cebolla, tocino, queso monterrey jack, pepinillos caseros, papas fritas	\$ 355 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

BARRA CALIENTE

CLUB SÁNDWICH	\$ 275⁰⁰
Pechuga de pollo a la parrilla, jamón de pavo, pan multigrano, queso provolone, huevo, aguacate, tocino, lechuga, tomate, mayonesa tapenade, papas fritas	
BLT DE POLLO GRILL	\$ 240⁰⁰
Pechuga de pollo a la parrilla, tocino, aderezo de chipotle, tomate, lechuga orgánica	
PEPITO DE ARRACHERA	\$ 320⁰⁰
Pan ciabatta, arrachera, guacamole, queso monterrey jack, frijoles negros, salsa mexicana, papas fritas	
SÁNDWICH DE PESCADO	\$ 290⁰⁰
Filete de pesca del día, pan ciabatta, alcaparras fritas, cebolla frita, jitomate, pepino, aguacate, espinaca baby, ensalada de col, germen de alfalfa, aderezo de curry	
HOT DOG ALETA	\$ 195⁰⁰
Pan de hot dog jumbo, salchicha de res jumbo, tocino, cebolla, tomate, mayonesa, papas fritas	
CHILI DOG	\$ 210⁰⁰
Pan de hot dog jumbo, salchicha de res jumbo, tocino, frijoles chili, queso cheddar, cebolla, jalapeño, papas gajo	
NACHO PLAYERO	\$ 230⁰⁰
Totopos de maíz, frijoles chili, crema agria, salsa mexicana, guacamole, jalapeños, queso monterrey jack	
	<i>Añade</i>
	pollo \$ 299 ⁰⁰ / camarón \$ 320 ⁰⁰ / arrachera \$ 340 ⁰⁰
DEDOS DE POLLO	\$ 185⁰⁰
Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas	
BONELESS DE POLLO	\$ 225⁰⁰
Pechuga de pollo rebozada con nuestra mezcla de harina y especias, salsa bbq o búfalo, papas fritas	
ALITAS DE POLLO	\$ 285⁰⁰
Al ajo y queso parmesano, bbq o búfalo, aderezo ranch, papas a la francesa	
LA QUECA	\$ 193⁰⁰
Tortilla de harina burrera, queso monterrey jack, guacamole, salsa mexicana, crema agria, salsa roja tatemada	
	<i>Añade</i>
	pollo \$ 270 ⁰⁰ / camarón \$ 300 ⁰⁰ / arrachera \$ 320 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

PASTAS

POMODORO \$ 190⁰⁰

Salsa pomodoro, fetuccini, queso parmesano, albahaca

Añade

pollo \$ 260⁰⁰ / camarón \$ 290⁰⁰

ALFREDO \$ 195⁰⁰

Salsa de queso, fetuccini, queso parmesano, albahaca

Añade

pollo \$ 265⁰⁰ / camarón \$ 295⁰⁰

CEVICHE

CEVICHE MIXTO

Camarón, pulpo, pesca del día, callo, pepino, cilantro, cebolla morada, chile serrano, jugo de limón

\$ 360⁰⁰

AGUACHILE VERDE

Camarón, pepino, cilantro, chile serrano, ajo, limón, aguacate, aceite de oliva

\$ 298⁰⁰

COCTEL ACAPULQUEÑO

Camarón, pulpo, pesca del día, callo, pepino, cilantro, cebolla morada, chile serrano, orégano, ajo, jugo de naranja, jugo de limón, salsa coctelera, aguacate, pepino, totopos

\$ 380⁰⁰

TACO STOP

PESCADO BAJA

Tortillas de harina, frijol negro, pesca del día tempura o a la parrilla, ensalada de col, aguacate, aderezo de chipotle, salsa verde tatemada

\$ 265⁰⁰

CAMARÓN BAJA

Tortillas de harina, frijol negro, camarón tempura o a la parrilla, ensalada de col, aguacate, aderezo de chipotle, salsa verde tatemada

\$ 270⁰⁰

ASADA

Tortillas de maíz, arrachera, ensalada de nopales, queso fresco, salsa roja tatemada, guacamole

\$ 278⁰⁰

PULPO CRUJIENTE

Pulpo del pacífico, chicharrón en adobo de cerveza oscura, tempura de chiles negros, ensalada de col, cebolla curtida, puré de zanahoria-habanero, mousse de aguacate

\$ 290⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

MENÚ NIÑOS

HAMBURGUESA	\$ 210.00
De res o de pollo empanizado o pescado empanizado, queso, jitomate, lechuga, papas fritas	
BONELESS DE POLLO	\$ 225.00
Pechuga de pollo frita, salsa bbq o búfalo, papas fritas	
DEDOS DE POLLO	\$ 185.00
Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas	
PASTA ALFREDO	\$ 195.00
Salsa de queso, fettuccini, queso parmesano Añade: pollo 265.00 / camarón 295.00	
HELADO	\$ 150.00
Vainilla, fresa o chocolate	
CHURRO	\$ 180.00
Servido con helado y salsa de chocolate	

POSTRES

TRES LECHE	\$ 225.00
Esponja de maíz tres leches de maíz y coco, queso cotija de vainilla en salsa de tuna roja	
CHURRO TWIST	\$ 190.00
Con helado de leche quemada, salsa de chocolate y chile guajillo	
BANANA FOSTER (Preparado en la mesa)	\$ 190.00
Pan francés de especias, plátanos empapados en ron, helado de vainilla, crema de queso mascarpone e hinojo	
FLAN DE QUESO CREMA DE PIÑA	\$ 190.00
Crumbel de jengibre, salsa de cereza y agave	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

ENTRADAS

CRISPY EDAMAMES Jalapeño tempura, limón real, togarachi, ponzu	\$ 130.00
CURRICÁN Atún, kanikama picante, aguacate, salsa serranito, aderezo de yuzu, aderezo de cilantro	\$ 350.00
CRISPY RICE Atún, mousse de aguacate, mayonesa picante, arroz	\$ 189.00
SASHIMI SERRANITO DE ATÚN Atún fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	\$ 290.00
SASHIMI SERRANITO DE SALMÓN Salmón fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	\$ 290.00

NIGIRIS

Todos nuestros nigiris tienen un ligero toque de wasabi, acompañados con la salsa de su preferencia, pregunte a su mesero por las variedades del día. Dos piezas por orden

Atún \$ 120.00 / Camarón \$ 120.00 / Salmón \$ 120.00 / Pesca del día \$ 105.00 / Anguila \$ 144.00

NIGIRI SAMPLER (5 PIEZAS) Atún, camarón, anguila, salmón y pesca del día	\$ 350.00
--	-----------

ARROZ

YAKIMESHI VEGETARIANO Arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 130.00
YAKIMESHI DE POLLO Pollo, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 175.00
YAKIMESHI MIXTO Pollo, res, camarón, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 310.00

PARA COMPARTIR

BARCO DE SUSHI CORAZÓN Sashimi de atún, sashimi de salmón, ceviche del rey, ceviche rústico, aguachile, nigiri de atún, nigiri de camarón, nigiri de pesca del día, nigiri de anguila, nigiri de salmón, kanikama y 4 rollos de sushi a elegir (incluye rollos clásicos y especiales)	\$ 2,750.00
---	-------------

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

ROLLOS CLÁSICOS

EBI CALIFORNIA Empanizado, camarón, aguacate, queso crema, pepino	\$ 170.00
BAJA CALIFORNIA Tampico picante, pepino, aguacate, polvo de algas, queso crema	\$ 175.00
SALMON ROLL Alga nori, aguacate, pepino, queso crema, cebollín, salmón ahumado, ajonjolí, salsa de anguila	\$ 190.00
SPICY TUNA Kanikama, aguacate, espárrago, masago, togarashi, mayonesa picante	\$ 210.00
RAINBOW Atún, salmón, kanikama, camarón, masago, aguacate, pepino, ajonjolí	\$ 230.00

ROLLOS ESPECIALES

BRUCE LEE Papel de soya, kanikama spicy, camarón tempura, aguacate, pepino, mango, jurel	\$ 250.00
CURRY ROLL Papel de soya, chile jalapeño tempura, pepino, aguacate, kanikama spicy, atún fresco, salmón fresco, cebollín, aceite de curry, salsa de chile serrano	\$ 260.00
CRUNCHY COSMOS Empanizado, camarón, salsa de anguila, aguacate, pepino, kanikama, mayonesa picante	\$ 285.00

ROLLOS DEL CHEF

THAI Papel de arroz, lechuga romana baby, mango, camarón tempura, kanikama picante, pepino, aguacate, espárragos, pesca del día, mango, atún, salsa serranito	\$ 285.00
OSHI Camarón tempura, kanikama, pepino, aguacate, atún, ajo, limón, ajonjolí	\$ 290.00
HIROSHIMA Jurel, kanikama spicy, aguacate, topping camarón tempura, mango	\$ 340.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.