

PARA EMPEZAR

CALLOS \$260.00

Callos empanizados servidos con ensalada de col morada y aderezo de mantequilla al Tequila Cabo Wabo Reposado.

CAMARONES COCO \$260.00

Camarones ligeramente capeados en tempura y coco rallado, con salsa de soya y jengibre.

CAMARONES SAMMY \$260.00

Camarones salteados en ajo, chile serrano, jugo de limón y Tequila Cabo Wabo Reposado.

TIRADITO DE CAMARÓN \$220.00

Nuestra receta especial de ceviche de camarón, cocido en jugo de limón, con cebolla morada, pepino, rábano, chile seco y ajonjolí.

CHAMPIÑONES RELLENOS \$160.00

Rellenos de queso crema, chile pasilla y hierbas frescas.

QUESADILLAS \$160.00

Tortillas de maíz o harina con queso oaxaca.

Agrega: - Pollo	\$ 60.00
- Carne	\$ 60.00
- Camarón	\$100.00

VAMPIROS \$180.00

Tortilla de maíz tostada con frijoles refritos, queso oaxaca y filete de res asado.

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE TORTILLA \$160.00

Consomé de pollo servido con tiras de tortilla frita, aguacate, queso oaxaca y crema agria.

ENSALADA MIXTA \$160.00

Lechugas mixtas y vegetales frescos con vinagreta de limón y jengibre.

ENSALADA DE JICAMA \$160.00

Juliana de jicama con cebolla morada y gajos de toronja con vinagreta de miel de abeja y chipotle.

ENSALADA CON CAMARONES \$380.00

Camarones jumbo a la parrilla servidos sobre lechugas mixtas con una vinagreta de crema y aguacate.

CARNES Y MARISCOS

TORTA DE COCHINITA \$240.00

Torta de cochinita con aguacate, cebolla curtida y habanero (opcional) acompañada de láminas de camote frito.

ALBONDIGAS AL CHIPOTLE \$320.00

Receta clásica de albóndigas al chipotle, servido con arroz blanco y huevo cocido.

CARNE EN SU JUGO \$350.00

Receta clásica de carne en su jugo, acompañado de cebolla picada, cilantro y chile serrano picado.

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA \$320.00

Carne de res y chorizo acompañada de camarón a la parrilla con cebolla y queso cheddar.

BURRITO DE LANGOSTA \$750.00

Langosta salteada con cebolla, tomate y ajo.
Bañado con salsa de vino blanco, crema y cilantro.

CAMARONES COCO \$520.00

Camarones jumbo ligeramente capeados en tempura y coco rallado, acompañado de una salsa de soya y jengibre.

CAMARONES SAMMY \$520.00

Camarones jumbo salteados en ajo, chile serrano, jugo de limón y Tequila Cabo Wabo Reposado.

CAMARON CILANTRO \$520.00

Camarones jumbo a la parrilla, glaseados en aceite de oliva, cilantro fresco y miel de abeja.

PESCADO FRESCO \$300.00

Dime como lo quieres y te lo preparamos...!

FILETE DE RES \$460.00

Filete de res sobre una cama de cebolla crujiente y puré de papa, con una salsa de mostaza dijon y crema.

RIB-EYE AL CHIPOTLE \$680.00

Rib-eye certificado US Choice a la parrilla con mantequilla al chipotle.

POLLO TAMARINDO \$340.00

Pechuga de pollo asada a la parrilla bañada en salsa de tamarindo.

ENCHILADA STACK \$480.00

Enchilada de camarón con granos de elote, rellena de frijoles negros y queso cheddar, bañada en salsa roja y verde, servida con arroz.