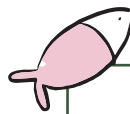


## PAL' CENTRO Y PA' DENTRO...

<b>GUACAMOLE</b>	155
con chicharrón norteño	195
<b>TUÉTANOS CON ESQUITES</b>	235
Tuetanos, Esquites, Epazote, y Mayonesa de Chiles Treados Acompañados de Tortillas Hechas en Casa (20 minutos)	
<b>EMPANADA DE CAMARÓN</b>	155
Empanada rellena de camarón con queso, aguacate y pico de gallo, mayonesa de chiles, limoncito. 1 pza	
<b>FIDEO SECO</b>	195
Con caldillo de jitomate y chile morita acompañado de queso panela, crema de rancho, chipotle, aguacate, cilantro y cebolla	
<b>ELOTITOS TATEMADOS</b>	170
Elotes baby tatemados con chapulines, nibs de cacao, mayonesa de chiles y queso Cotija	
<b>QUESABIRRIA</b>	185
Birria de res, Queso Menonita, tortilla de harina, salsa morita, rajitas de manzano con cebolla y consomé; 1 pieza Elige tu tortilla maíz o harina	
<b>GRINGA DE CAMARÓN</b>	185
Camaron, pimiento morron, y queso fundido con encurtido de piña; 1 pieza. Elige tu tortilla maíz o harina	
<b>TIMBAL DE ATÚN</b>	215
Atún fresco en cubos, crujiente de tortilla, pepino, mango, quinoa, acompañado de chips de plátano macho con sal de chapulín.	



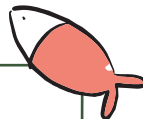
## DEL MAR AL PLATO...



<b>COCTEL ACAPULCO</b>	210
Camaron cocido, salsa cocktailera de la casa, vinagre bruja, citricos, aguacate y cilantro Con pulpo + \$60 Con almeja chocolata +\$60	
<b>CHICHARRÓN DEL PARQUE</b>	200
Chicharrón de Harina, tartar de Atún fresco, col, aguacate, jitomate y salsa botanera	
<b>AGUACHILE DE CALLO</b>	380
Callo de hacha de Ensenada, aguachile verde, cilantro, pepino y cebolla morada	
<b>AGUACHILE SINALOA (Picante!)</b>	245
Camaron fresco, Pepino, jugo de limón Chile Chiltepin y Cebolla Morada	
<b>AGUACHILE DE BETABEL</b>	230
Camaron fresco, jugo de limón y betabel con chiltepin, bastones de betabel, pepino, cebolla morada, cilantro criollo	

## Nuestras favoritas, ¡LAS TOSTADAS!

<b>TOSTADA "La Morenita"</b>	155
Pulpo, Pico de Gallo, Mayonesa de Cilantro y Aguacate	
<b>TOSTADA "Nayarit"</b>	160
Pesca del día finamente picada, macerada en salsa bruja, con mayonesa de chiles treados, pepino, aguacate cilantro y orégano	
<b>TOSTADA Cha Cha Chá</b>	195
Atún macerado en limón con chile habanero, mayonesa de chile de árbol, poro y cilantro fritos	
<b>TLAYUDA SIN CULPA</b>	150
Guacamole, nopales, cilantro, oregano y salsa macha	



## ¡LLEVE LLEVE LOS TACOS!

Todas las tortillas de maíz hechas en casa

<b>TACO DE JAIBA "EL BICHI"</b>	225
Jaiba suave frita sobre tortilla de maiz, salsa de cacahuete, suprema de naranja, col morada, cilantro y Limón	
<b>TACOS DE FLOR DE CALABAZA</b>	155
Flor de calabaza rellena de queso Oaxaca en tempura, tortillas salsa de molcajete; 3 Tacos	
<b>TACO DE HONGOS Y HUITLACOCHÉ</b>	145
Hongos de lluvia, puré de huitlacoche papa paja y salsa macha de cacao; 1 Taco	
<b>"DE LENGUA ME COMO UN TACO"</b>	210
Lengua de Res, cebolla, cilantro y Consomé de Lengua; 4 Tacos y consome	
<b>TACO DE PESCADO ESTILO BAJA</b>	175
Pesca del día en tempura, pico de gallo, col, mayonesa de cilantro en tortilla de harina; 1 Taco	
<b>TACO DE ESCAMOLES</b>	160
Escamoles con huevo, quintoniles, epazote, con salsa roja tatemada ; 1 Taco	

## DE LA HUERTA

---

Ensalada de fresas, jitomate, sandía, mix de hojas verdes y frisee, vinagreta de jamaica y almendra tostada 125

Vegetales al grill: zanahoria baby, betabel y brócolini a la brasa con queso cotija, almendra tostada, aderezadas con salsa de chicharo y menta 185

Coliflor Encacahuatada a las brasas, salsa macha, ajonjolí y cacahuete tostado 145

## PLATOS PRINCIPALES

---

**PESCADO ZARANDEADO** 430

Filete de pesca del día:  
Adobo verde o rojo, acompañado de frijoles charros, arroz y tortillas para taquear

**PULPO ARREBATADO** 430

Pulpo a las brasas, adobo de chiles, ensalada verde, supremas de cítricos y mayonesa de pepinillos

**CAMARONES A LAS BRASAS** 425

Camarones Jumbo al mojo de ajo , abiertos en mariposa (5 piezas), acompañados de timbal de arroz blanco.

**CHAMORRO DE CERDO "Para Taquear"** *(para dos personas)* 460

Chamorro confitado, ensalada de nopales, demi-glacé

**CHAMORRO ADOBADO** 410

En salsa de chiles con hoja de aguacate, xnipec, cilantro, acompañado de ensalada de nopales y tortillas

**COCHINITA PIBIL** 390

Cochinita pibil al horno con hoja de plátano, frijoles refritos, xnipec y tortillas hechas a mano

**SHORT RIB "LA CORTA"** 595

Costilla de res breaseada, glaseada con chile meco y piloncillo, ensalada de frijoles, aguacate y xnipec

**RIB-EYE 500g** *(para dos personas)* 985

Al carbón, servido con papas cambray rostizadas, chiles toreados y tortillas recién hechas

**FILETE ARRIERO** 425

Filete de res a la brasa, salsa arriera de jitomate tatemado, cebollita cambray, puré de aguacate y tortillas