

MENÚ

Desayuna

SMOOTHIES

BARTOLO	₹80
Mango, naranja, avena, miel.	
EL UNO	₹80
Platano, Fresa y avena.	
CACAO	₹80
Chocolate y plátano.	

BEBIDAS

Calientes o Frias

CAFÉ AMERICANO DE ESPECIALIDAD	₹60
CAFÉ AMERICANO REFILL	₹70
CAFÉ ESPRESSO	₹60
CAFÉ CAPPUCCINO	₹65
CAFÉ LATTE	₹65
TÉ	₹50
TÉ CHAI LATTE	₹70
CHOCOLATE	₹70

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA	₹60
JUGO VERDE	₹60



FRUTAS

BOWL DE FRUTA	₹160
Yogurth natural, fresas, plátano, crema de cacahuete, miel de abeja.	
FRUTA FRESCA	₹150
Fruta de temporada con base de yogurth y granola.	



ESPECIALIDADES

CHILAQUILES EN SALSA ROJA O VERDE TATEMADA	₹130	HUEVOS EN SALSA	₹180
Queso oreado, cilantro, cebolla encurtida.		Frijol, chicharrón (90g) en salsa verde, huevos estrellados, chile de árbol frito y cilantro.	
+ Pollo ₹60	+ Huevo ₹20	SÁNDWICH CM	₹190
+ Camarón ₹100	+ Arrachera ₹100	Pan de hamburguesa, huevo revuelto, tocino (15g), aguacate, queso cheddar y papas fritas.	
CHILAQUILES CASAMARTE	₹220	CLUB SÁNDWICH	₹250
Horneados, salsa verde, requesón, cilantro, pepino, cebolla encurtida, aguacate, costilla corta.		Pan, tocino (15g), pechuga de pollo (30g), huevo, aguacate, tomate, lechuga, papa fritas.	
ENCHILADAS VERDES	₹180	MOLLETE TOAST (2 PIEZAS)	₹140
De pollo, queso fresco, cilantro y aguacate.		Pan sourdoug, frijol, queso, aguacate.	
ENFRIJOLADAS	₹220	HOT CAKES (3 PZA)	₹150
Enchiladas rellenas de arrachera, bañadas en salsa de frijol, queso fresco y aguacate.		Con crema y frutos rojos.	
DORADOS DE CAMARÓN	₹160	PAN FRANCÉS	₹190
Tacos de camarón, aguacate, cebolla, pepino, salsa roja, queso y crema.		Pan brioche, caramelo, crema dulce, almendras, frutos rojos y helado.	
MACHACA DE RES REGIONAL	₹250	
De res estilo Miraflores (60g), frijoles refritos, queso de rancho, aguacate		<h3>+TOPPINGS</h3> <h4>a Extras</h4>	
HUEVOS AL GUSTO	₹170		
(Mexicana, rancheros, jamón, tocino, omellete), acompañados de frijol y papas rústicas.		NUTELLA	₹50
HUEVOS MARINEROS	₹220	HELADO	₹50
En salsa mexicana, gouchugan, camarones (30g), pulpo (30g), callito (30g).		TOCINO	₹80
OMELLETE BLANCO	₹180	PLÁTANO	₹30
Relleno de requesón (30g) y champiñón, bañado en salsa verde, ensaladilla de vegetales y lechuga.		CREMA MONTADA	₹30
		PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA (2 PIEZAS)	₹60

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS

VIVOS OSTIONES Y ALMEJAS DE BAJA CALIFORNIA SUR



Ostión

MEDIA DOCENA \$380 DOCENA \$700

Ostión Sol Azul • Ostión Cuillére • Ostión Seaweed • Ostión Kumamoto
Ostión De Temporada

Almeja Chocolate

MEDIA DOCENA \$390 DOCENA \$750

Pídelos naturales, salsa de morita, aguachile o especial del día *Existencias disponibles según temporada, pregunta por los especiales.

TOSTADAS y Cacteles

TOSTADA DE ESCABECHE DE JUREL \$150

Pate de habanero, escabeche de zanahoria y cebolla, crudo de jurel y cilantro.

TOSTADA DE PULPO \$190

Pulpo, pepino, cebolla morada, mayo cilantro, tostada tatemada y morita.

TARTAR WONTONG (2 PIEZAS) \$220

Jurel, cebolla, pepino, togarashi, mayo rayu, cebollín.

TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO \$190

Tostada de maíz, guacamole, camarón entero cocido, limón, pepino, cebolla morada, cilantro, chile quebrado, sal y pimienta. Shot de salsa de carreta.

CEVICHE DE KAMPACHI \$260

Pepino, cebolla, limón, ajonjolí, guacamole.

CEVICHE DE CAMARÓN \$260

Camarón curtido, pepino, cebolla, limón, mayo rayu, servido en conchas de ostiones.

AHOGADO DE PESCADO \$180

Callo de Kampachi, pepino, cebolla morada, limón, y salsa de carreta.

AHOGADO DE OSTIÓN Y ALMEJA CHOCOLATA \$180

Pepino, cebolla, ostión, almeja chocolate, limón y salsa de carreta.

AHOGADO DE CAMARÓN \$180

Pepino, cebolla, camarón cocido y crudo, limón y salsa de carreta.

MARISQUERO \$690

Pulpo, camarón cocido, camarón crudo, callo, callo de kampachi, cebolla morada, pepino, limón, sal y pimienta.

AGUACHILE \$330

Salsa de aguachile verde, serrano, cebolla morada, pepino, ajonjolí, morita, poro.

TORRE \$630

Ahogado de camarón, ceviche de pescado, ostiones en morita, almeja chocolate en aguachile.

Caracol, cangrejo, callo, especiales.

* Pregunta la disponibilidad, sólo en temporada.

ENSALADAS

ENSALADA SAN PEDRO \$290

Hojas mixtas, pollo, tomates, pepino curtido, perejil, salsa de ajo con pimientos.

ENSALADA AHUMADA \$280

Lechuga al grill, pechuga de pollo, parmesano, con alioli de ostión ahumado, croutones.

GUACAMOLE \$190

Acompañado de totopos y salsa mexicana.



ENTRADAS

Calientes

CROQUETAS DE LANGOSTA \$350

Langosta crujiente y mayonesa trufada, ensalada.

FRITO DE MAR \$350

Camarones, calamares, pescado, papas crujientes, limón y alioli de ajo.

BROCHETA DE CAMARÓN \$250

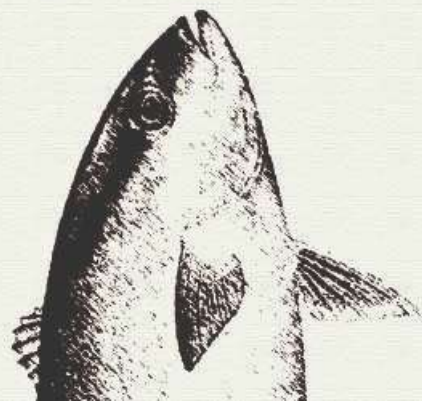
Camarones con cabeza, (10g), adobo, salsa de ajos, albahaca.

OSTIONES FRITOS (SPECIALS) \$220

Ostiones, salsa de aceites, ajonjolí, cacahuete, cebollín, gouchugan y cilantro frito.

COLIFLOR ZARANDEADA \$180

Coliflor al grill, aguacate, col zanahoria, tortillas.



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS

Menú de TACOS y QUESADILLAS



TACO LA PAZ \$80

Pescado fresco capeado (40g), salsa de aguacate, ensalada de col y zanahoria, crema.

TACO PENINSULA \$90

Camarón capeado (35g), salsa de aguacate, ensalada de col y zanahoria, crema.

TACO MORITA \$90

Camarón morita (35g), guacamole, cilantro, limón, tortilla de maíz.

TACO SUDCA \$120

Callito de almeja catarina (40g) capeado, frijol, ensalada de col y zanahoria, salsa molcajete.

TACO VEGANO \$90

Coliflor, aguacate, col zanahoria, salsa morita, tortilla maíz.

QUESADILLA AHUMADA \$150

Tortilla de harina, picanha ahumada (40g), guacamole, cebolla encurtida, salsa morita.

QUESADILLA SAN CARLOS \$150

Tortilla de harina, camarón (80g), guacamole, queso, salsa morita.

QUESADILLA MANGLITEÑA \$130

Tortilla de harina, pescado ahumado (40g), queso, salsa molcajete.

COSTRA DE ARRACHERA \$150

Queso, tortilla de harina, arrachera (80g), aguacate y cebolla encurtida.

COSTRA GOBERNADOR \$150

Queso, tortilla de harina, camarones (40g), aguacate y cebolla encurtida.

EMPANADAS DE MARISCOS (3 PIEZAS) \$180

Quesadillas fritas de maíz, camarón (45g), pulpo (25g), chipotle, lechuga y aguacate.



BURRITO MIRAFLORES \$120

Tortilla de harina, machaca de res de miraflores (20g), frijoles refritos y salsa de aguacate.

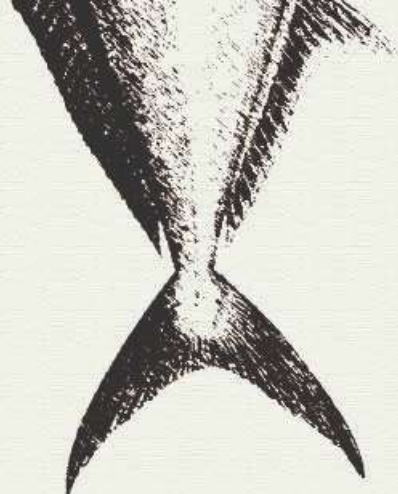
BURRITO SAN JOSÉ \$120

Tortilla de harina, machaca de pescado (25g), frijoles refritos y salsa de aguacate.

CHIMICHANGA DE CARNITAS DE ALMEJAS \$120

Tortilla de harina, carnitas de almeja, salsa de chiles.

*Todas las opciones son de 1 pieza (excepto las empanadas de mariscos)



SOPAS

- SOPA CAMARÓN** \$250
Camarón (130g), caldo, papa, apio, cebolla.
- OYSTER SHOWDER** ???
Ostión, papa, apio, chile jalapeño.



GRILL

- ALMEJA TATEMADA (2 PZAS)** \$250
Almeja chocolata al grill rellenas, salsa mexicana, jamón, queso cheddar, tortilla de harina.
- OSTION ENAMORADO (5 PZAS)** \$320
Ostión al grill, relleno de jamón, queso cheddar, verduras, almeja, tortillas de harina.
- OSTIÓN BUENAVISTA (5 PZAS)** \$310
Ostión, mantequilla, limón, aceite rojo, pan.
- OSTIONES RANCHEROS (5 PZAS)** \$360
Ostiones, queso de cabra, chorizo.
- KAMPACHI ZARANDA** \$500
Filete de kampachi zarandeado (400g), arroz frito, ensalada de pepinos, guacamole, salsas, tortillas.
- HAMBURGUESA DE RES (5MASIS)** \$290
Diezmillo (180g), queso cheddar, pan brioche, aderezo de chipotle, ensalada y papas fritas.
- ARRACHERA (300g)** \$550
Papas fritas, salsas y tortillas.
- PICANHA DE RES (300g)** \$680
Vegetales asados y papas al mojo, chimichurri de piña.
- RIB EYE (450g)** \$850
Zanahoria, papas al mojo.

PASTAS

- PAPARDELLE DE CAMARÓN** \$320
Pasta fresca hecha en casa, salsa de limón, camarones.
- PAPARDELLE DE SHORT RIB** \$320
Pasta fresca hecha en casa, frijoles, barbacoa de short rib, queso chiva.
- PAPARDELLE DE SHITAKE Y CALAMAR** \$290
Pasta fresca hecha en casa, shitake, trufa, parmesano, perejil y calamares.



ESPECIALES

- SOCARRAT DE RIB EYE** \$320
Arroz con rib eye al grill, cebolla, espárrago, tomates cherrie, alioli de ajo.
- ARROZ DEL MAR** \$320
Arroz con camarón (35g), almeja chirla (50g), mejillón, cebolla, pimientos, tomate, alioli de ajo.
- FILETE AL SARTÉN** \$490
Filete de pescado al sartén (250g), ajos, papas, espárragos, tomate cherrie, cilantro.
- CHICHARRÓN DE COCHITO** \$490
Pescado entero (600g), arroz, frijoles refritos, salsas, tortillas.
- MILANESA SHITAKE** \$280
Milanesa de pollo, salsa de hongos, chives.

POSTRES

- ESPONJA DE KALUHA** \$190
Biscocho de vainilla, caramelo de kaluha, nuez y frutos rojos.
- CHURROS** \$150
Acompañado de gelatto de vainilla.
- HELADO CON GALLETA** \$190



CERVEZAS

355ml



TECATE LIGHT	\$55	BOHEMIA CLARA	\$70
TECATE ROJA	\$55	BOHEMIA OSCURA	\$70
INDIO	\$55	BOHEMIA CRISTAL	\$70
XX LAGER	\$60	BOHEMIA WEIZEN.....	\$70
XX AMBAR	\$55	DE BARRIL	\$50
AMSTEL ULTRA	\$70	CLARA/OSCURA LT	
MILLER	\$70	+MICHELADO 40ML	\$20
HEINEKEN	\$70	+CUBANO 40ML	\$20

CUBETA

8 MEDIAS DE CERVEZA 355 ML \$440

VODKA

	TRAGO 45ML	BOTELLA 750ML
GREY GOOSE	\$180	\$2,400
SMIRNOFF ET ROJA	\$120	\$1,500
STOLICHNAYA	\$140	\$1,700

GIN

TANQUERAY	\$150	\$2,10
BOMBAY SAPHIRE DRY	\$150	\$2,100
HENDRICKS TRAGO	\$180	\$2,600
CONDESA CLASICO	\$160	\$2,600

RON

BACARDI BLANCO	\$120	\$1,600
CAPTAIN MORGAN SPICED	\$120	\$1,600
ZACAPA CENT 23 AÑOS	\$220	\$2,800

COGNAC

HENNESSY VS	\$220	\$2,100
-------------------	-------	---------

BRANDY

TORRES 10	\$130	\$1,400
-----------------	-------	---------

Hidromiel Y Cerveza Artesanal

355ML

COLIMITA LAGER	\$130
PEYOTE BAJA BREWING	\$130
HIDROMIEL SEMI-SECA	\$130
(PUERTO DE CORTÉS)	
RYE PALE ALE	\$130
(PUERTO DE CORTÉS)	
CERVEZA IPA	\$130
(PUERTO DE CORTÉS)	
CERVEZA STOUT	\$130

WHISKY

	TRAGO 45ML	BOTELLA 700ML
JACK DANIEL'S BLACK	\$160	\$1,400
JOHNNIE WALKER ET. ROJA	\$130	\$1,700
JOHNNIE WALKER ET. NEGRA	\$170	\$2,100
MAKER S MAK	\$190	\$2,100
BUCHANAN'S 12 750ML	\$170	\$2,100
MACALLAN 12	\$270	\$3,500

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
Y SON EN PESOS MEXICANOS



TEQUILA

	TRAGO 45ML	BOTELLA 750ML
7 LEGUAS	\$150	\$1,800
MAESTRO DOBEL	\$180	\$2,200
DON JULIO BLANCO	\$150	\$1,800
DON JULIO REPOSADO	\$160	\$2,200
DON JULIO AÑEJO	\$170	\$2,000
DON JULIO 70	\$210	\$2,700
DON JULIO 1942	\$450	\$6,100

MEZCAL

400 CONEJOS BLANCO	\$160	\$1,900
MONTE LOBOS ESPADIN	\$170	\$2,000
MATLAZIHUA COYOTE	\$160	\$1,900
MATLAZIHUA CUISHE	\$180	\$2,000
MATLAZIHUA ZALATE	\$200	\$2,400

LICOR

		700ML
BAILEYS	\$130	\$1,700
LICOR 43	\$170	
GRAND MARNIER	\$200	
CAMPARI	\$190	
KAHLUA	\$190	

SIN ALCOHOL

REFRESCO 355ML	\$60
GINGER ALE 355ML	\$70
AGUA NATURAL ALAMEDA 375ML	\$90
TOPO CHICO GOURMET 650 ML	\$120
AGUA PERRIER 330 ML	\$150
TOPO CHICO 340 ML	\$90
S PELLEGRINO 250 ML	\$150
CLAMATO 390 ML	\$90
LIMONADA/NARANJADA 390 ML	\$90
PIÑADA/FRESADA 390 ML	\$150

MIXOLOGIA 345 ml

GIN ROSE	\$190
Gin condesa, sprite, frambuesa y menta.	
MEZCALITA	\$190
400 conejos infusionado con romero, Jamaica, limón, miel de agave, sal de gusano.	
TORONJA SPICY	\$190
Don Julio reposado, controy, jugo de limón, jugo de toronja, miel de agave con un toque de chile serrano.	
NARANJITA THYME	\$190
Jugo de naranja, jugo de naranjita, captain Morgan, Don Julio reposado, jarabe de tomillo, toque de limón.	
HUGO SPRITZ	\$220
Espumoso, licor de sauco, menta, limón, agua mineral.	
MANGO ON FIRE	\$190
Mango, licor de naranja, jugo de limón, vodka, ancho Reyes, chile quebrado.	
CLAMATO OSTIONERO	\$160
Clamato, sal, limón, salsas negras, salsa tabasco, salmuera, jugo de almejas, ostiones, aceitunas.	
CLAMATO VUELVE A LA VIDA	\$160
Clamato, sal, limón, salsas negras, salsa tabasco, salmuera, caldo de camarón, camarones, aceitunas.	
MOJITO BALANDRA	\$170
Jugo de limón, menta, demerara, pulpa de maracuyá, ginger ale, bacardi blanco.	
CALIFORNIA (MOCKTAIL)	\$160
Jugo de limón, menta, frutos rojos, tónica.	



COCTELES Clasicos

MARGARITA	\$190
Tequila cazadores reposado, controy, jarabe natural y jugo de limón.	
MOJITO	\$150
Ron bacardi blanco, menta, azúcar mascabado, agua mineral y limón.	
ALFONSO XIII	\$170
Kahlua y leche evaporada.	
CARAJILLO	\$190
Licor 43 y Shot de espresso, shakeado en las rocas.	
APEROL SPRITZ	\$190
Aperol, vino espumoso, agua mineral.	

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS